

团 体 标 准

T/GDFCA XXX—XXXX

预制菜 盆菜

Prepared dish- cook Poon choi

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	5
7 标签标识	6
8 包装	6
9 运输和贮存	6
10 产品追溯	6
11 管理体系要求	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

预制菜 盆菜

1 范围

本文件规定了预制即烹盆菜的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系的要求。

本文件适用于预制即烹盆菜的生产、检验和销售以及其他有关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10379 速冻调制食品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(香港特别行政区第132V章)
《2018年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》(香港特别行政区2018年第113号法律公告)
《食物内甜味剂规例》(香港特别行政区第132U章)
《食物内防腐剂规例》(香港特别行政区第132BD章)
《食品中重金属污染物最高限量》(澳门特别行政区第23/2018号行政法规)
《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》(澳门特别行政区第7/2019号行政法规)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜

以一种或多种畜禽、水产、果蔬、粮食及其制品等为原料，添加或不添加辅料，经预加工而成，可在冷链或常温环境下进行贮存、运输及销售的预包装食品。

3.2

盆菜

将多种食材经挑选、清洗、预处理、熟制或半熟制之后，按食材的特性逐层摆放在餐具内，浇上高汤，烹制而成的菜式。

3.3

预制即烹盆菜

将多种食材经挑选、清洗、预处理、熟制或半熟制之后，按食材的特性逐层摆放在餐具内，浇上高汤，经速冻、包装制成的，经过简单烹调就能出锅的预制菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 谷物、豆类、薯类

应符合GB 2715的要求。

4.1.2 畜禽肉及其副产品

应符合GB 2707的要求。

4.1.3 动物性水产品

应符合GB 2733的要求。

4.1.4 植物蛋白及其制品

应符合GB 20371的要求。

4.1.5 蛋及其制品

应符合GB 2749的要求。

4.1.6 食用菌及其制品

应符合GB 7096的要求。

4.1.7 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.1.8 其他原辅料

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650及相关产品的国家标准或行业标准规定。

4.2 生产卫生要求

预制即烹盆菜生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 31646的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
组织形态	整体大致呈圆柱形或碗形，各食材按层排列，汤汁分布较为均匀，单个食材具有该产品应有的形状和组织状态，无霉变
色泽	汤汁色泽鲜亮、均匀，单个食材具有该产品应有的色泽
滋味、气味	咸鲜可口，口味协调、具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味
杂质	无正常视力可见的外来异物

4.4 品质指标

应符合表2的要求。

表2 品质指标

项 目	指 标
固形物含量，%	≥标示值
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.25
挥发性盐基氮，mg/100g	≤30

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1
无机砷（以As计） ^c ，mg/kg	≤0.5
甲基汞（以Hg计） ^d ，mg/kg	≤0.5

项 目	指 标
铬（以Cr计），mg/kg	≤2.0
多氯联苯 ^c ，mg/kg	≤0.5
^a 本表所列限量如遇最新颁布的食品安全国家标准或港澳特别行政区标准的限量不一致时，按最新颁布的食品安全国家标准或港澳特别行政区标准的限量进行判定。 ^b 污染物限量按照食品安全国家标准或港澳特别行政区标准规定的最低限量执行。 ^c 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^d 可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 ^e 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

4.5.2 微生物限量

4.5.2.1 商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5.2.2 全熟制的产品微生物限量还应符合表 4 的要求。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1 000
注1： n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 注2： 表中“m=0/25 g”代表“不得检出每25g”。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.5.3 食品添加剂

对于抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂按照食品安全国家标准或港澳特别行政区标准规定的最低限量执行；其他食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合JJF 1070 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

取适量试样（冻品需提前解冻）置于白色瓷盘中，在自然光下肉眼观察其形态和色泽，检查有无异物。用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后闻其气味，品其滋味。

5.2 品质指标检验

5.2.1 固形物含量

固形物含量按照GB/T 10786的规定执行。

5.2.2 过氧化值

过氧化值按照GB 5009.227的规定执行。

5.2.3 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按照GB 5009.228的规定执行。

5.3 污染物指标检验

5.3.1 铅

铅按照GB 5009.12的规定执行。

5.3.2 镉

镉按照GB 5009.15的规定执行。

5.3.3 无机砷

无机砷按照GB 5009.11的规定执行。

5.3.4 甲基汞

甲基汞按照GB 5009.17的规定执行。

5.3.5 铬

铬按照GB 5009.123的规定执行。

5.3.6 多氯联苯

多氯联苯按照GB 5009.190的规定执行。

5.4 微生物指标检验

5.4.1 商业无菌

商业无菌按照GB 4789.26的规定执行。

5.4.2 菌落总数

菌落总数按照GB 4789.2的规定执行。

5.4.3 大肠菌群

大肠菌群按照GB 4789.3的规定执行。

5.4.4 沙门氏菌

沙门氏菌按照GB 4789.4的规定执行。

5.4.5 单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌按照GB 4789.30的规定执行。

5.4.6 金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌按照GB 4789.10的规定执行。

5.5 净含量检验

净含量按照JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

所有原料、辅料在入库之前都必须经质检部门检验或确认合格后，才能入库。

6.2 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

6.3 抽样

随机均匀抽取，每次抽样数量不少于2kg，不少于6个独立包装。

6.4 出厂检验

每批产品应经出厂检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、过氧化值、净含量以及标签。全熟制产品还应检验微生物项目中的菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

型式检验为本文件规定的所有项目和标签。正常生产时，每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产超过三个月，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

6.6 判定规则

全部项目检验合格，则判定本次检验合格。如微生物指标、标签或净含量有不合格，则判定为不合格，并不得复检。其他项目如有不合格，可自同批产品中加倍抽样复检不合格项目，若复检后仍有一项不合格，则判定为不合格。型式检验项目超过3项不符合本标准规定，则该批产品为不合格品，不应复检。

7 标签标识

7.1 销售包装应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并注明速冻、生制或熟制、即食或非即食以及烹调加工方式。

7.2 需冷藏或冷冻贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

7.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8 包装

8.1 内包装应采用符合 GB 9683、GB 4806.6、GB 4806.7 或 GB 4806.9 要求，如产品包装附带餐具，餐具应符合相应的食品安全国家标准的要求。单件包装应完整，封口严密、牢固、无破损。

8.2 外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，并采用保温袋、泡沫箱等进行保温。包装材料应保持清洁，销售包装应牢固、无破损。

9 运输和贮存

9.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

9.2 产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 或以下的冷库内，冻品中心温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

9.3 产品应采用符合 GB 31605 规定的冷链运输。

10 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产企业生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。
