

团体标准

T/CIFST XXX—2023

预制菜术语与分类

Terminology and classification of prepared dishes

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国食品科学技术学会 发布

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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位

本文件主要起草人：

CFST征求意见稿

预制菜术语与分类

1 范围

本文件界定了预制菜的术语和定义、分类。
本文件适用于预制菜的生产。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

预制菜

以一种或多种可食用资源或其制品为主要原料，配以调味料等辅料，经预加工和/或预烹调处理，采用工业化、规模化生产和包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的预制菜肴。

3 分类

3.1 按产品主要原料分类

3.1.1 畜禽产品类预制菜

以畜肉、禽肉及其制品和/或蛋及其制品，和/或乳及其制品为主要原料的预制菜。

3.1.2 水产品类预制菜

以水产动物、水产植物及其制品为主要原料的预制菜。

3.1.3 果蔬类预制菜

以水果、蔬菜及其制品为主要原料的预制菜。

3.1.4 粮谷类预制菜

以谷物类、豆类、薯类及相关制品，和/或植物蛋白为主要原料的预制菜。

3.1.5 食用菌类预制菜

以食用菌及其制品为主要原料的预制菜。

3.1.6 其他类预制菜

以其他食物原料为主要原料的预制菜。

3.2 按产品食用方式分类

3.2.1 即食预制菜

开封后可直接食用的预制菜。

3.2.2 即热预制菜

经微波、蒸汽、热水等直接或间接方式加热后方可食用的预制菜。

3.2.3 即烹预制菜

经过烹制后方可食用的预制菜。

3.2.4 即配预制菜

经过预制初加工处理，用于预制菜制作的净菜和食材等。

3.3 按产品贮存温度分类

3.3.1 常温预制菜

在常温条件下贮存、运输及销售的预制菜。

3.3.2 冷藏预制菜

在 0~10℃ 条件下贮存、运输及销售的预制菜。

3.3.3 冷冻预制菜

经过冷冻或速冻工艺加工，并在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存，在 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 条件下运输、销售的预制菜。
