

《预制菜术语与分类（征求意见稿）》编制说明

一、标准起草基本情况

本标准经中国食品科学技术学会《关于发布 2022 年团体标准立项计划（第五批）的通知》（中食学字[2022]第 036 号）立项，项目编号 ttbz-2022-011。项目启动后，起草组收集国内外预制菜相关指导性文件，并梳理了国内外市场预制菜产品现状。多次召开专家研讨会，并赴企业现场调研，经过充分研究、讨论，形成标准征求意见稿。

二、标准的主要技术内容

标准起草过程中，基于一些国家标准、地方标准的规定，如GB 2707 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等，坚持科学严谨、公开透明，结合行业实际，确定各项内容。主要如下：

1 术语和定义

本文件确定的预制菜的定义为：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。

2 分类原则

本标准基于预制菜的主料、食用方式和贮存温度进行分类，并对各分类进行了定义。

三、国内外相关法规标准情况

本标准未采用国际标准或国外相关标准，符合现行法律、法规和强制性国家标准的要求，无重大分歧意见。

四、其他需要说明的事项

无。