ICS 67.040
CCS X 10

团　　体　　标　　准

T/SCHX ×××—2023

速冻预制菜肴

（草案）

2023-××-××发布　　XXXX-××-××实施

宿州市餐饮行业协会 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XXXX提出。

本文件由宿州市餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXX。　　。

速冻预制菜肴

1 范围

本文件规定了速冻预制菜肴的术语和定义、要求、生产工艺和加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于速冻预制菜肴的生产、加工、贮运。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。 凡是不注日期的文件，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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB/T 25007 速冻食品生产 HACCP 应用准则

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的限量

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

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令）

3 术语和定义

3.1

速冻预制菜肴

以畜禽肉及其制品、水产品及其制品、谷物或豆类或薯类及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其蛋制品、食用菌及其制品（单一或组合），配以调味料等辅料（含食品添加剂），经相关加工工艺调制并经冷却、速冻等工序的预包装菜肴产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 畜禽肉

应符合 GB 2707 和 GB 31650 的规定。

4.1.2 动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

4.1.3 谷物、豆类和薯类

应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.2 生产工艺和加工过程要求

4.2.1 生产工艺

原辅料验收→预处理→配料→调制→熟制或不熟制→速冻→包装→入库贮存（-18℃或以下）。

4.2.2 加工过程要求

应符合 GB 31646 的要求。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求
形态	具有该产品应有的形态
色泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
组织结构	符合该类产品的组织要求
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

过氧化值应符合 GB 19295 规定的限量指标。

4.5 食品安全卫生指标

4.5.1 微生物限量

应符合 GB 19295 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.5.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5.4 农药残留限量

符合 GB 2763 的规定。

4.5.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用目测和鼻嗅等方法鉴别外观形态、色泽、组织结构、杂质和气味滋味。

5.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.3 微生物

按 GB 19295 规定的方法测定。

5.4 真菌毒素

按 GB 2761 规定的方法测定。

5.5 污染物

按 GB 2762 中规定的方法测定。

5.6 农药残留

按相关产品的国家标准或行业标准规定的方法测定。

5.7 兽药残留

按相关产品的国家标准或行业标准规定的方法测定。

5.8 净含量

按 JJF 1070 的规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一批投料、同一班次、同一品种和同一规格的产品为一组批。

6.2 抽样

随机均匀抽取，每次抽样数量不少于 2 kg。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经质量检验部门检验合格并出具出厂检验报告后方可出厂。
6.3.2 出厂检验项目：感官要求、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量等。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行：
a)新产品投入生产时；
b)原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
d)停产六个月以上，恢复生产时；
e)国家食品监督管理机构提出要求时。
6.4.2 型式检验项目为第 4 章 4.3、4.4、4.5、4.6 规定的项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。
6.5.2 所检项目中若有指标（微生物项目除外）不符合本文件要求时，可加倍抽样对不符合项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品不合格。
6.5.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件的规定，则判为不合格品，不应复检。

7 标识、包装、运输 、贮存

7.1 标识

应符合 GB 7718 、GB 28050 和 GB 19295 的规定，注明速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品的包装材料应符合相应的国家标准或行业标准的规定。
7.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

7.3 运输

7.3.1 运输产品的车辆应保持清洁，运输过程中，车辆温度应保持＜—15℃。
7.3.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运。
7.3.3 搬运产品时，应轻拿轻放，不得抛扔、撞击、挤压。

7.4 贮存

产品应贮存在—18℃以下的冷库。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。