ICS
CCS

T/OTOP

团　　体　　标　　准

T/OTOP XXXX—2023

预制菜 分类准则

Classification of pre-made dishes

（征求意见稿）

2023-xx-xx 发布　　2023-xx-xx 实施

中国民族贸易促进会　发布

目　录

前　言.....2
引　言.....3
1 范围.....4
2 规范性引用文件.....4
3 术语和定义.....4
4 基本原则.....8
5 预制菜类别.....8
参考文献.....10

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。

本文件按照T/OTOP XXXX—2023《预制菜 标准体系建设通则》要求编制，并与《预制菜 标准体系建设通则》共同构成预制菜标准体系。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江南大学国家安全与绿色发展研究院、重庆梁平高新技术产业开发区管理委员会提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：　　。

本文件主要起草人：　　。

本文件为首次发布。

引　言

当前我国预制菜产业发展迅猛，社会关注度高，但是总体来看，无论从政府、行业宏观管理层面，还是企业、消费者微观应用和识别层面，都缺乏相应的具有科学性、系统性、指导性的预制菜分类标准。因此，本标准提出了预制菜分类准则，以明确预制菜的产品定义、类别及组成，帮助有效识别预制菜产品的分类属性，提升对预制菜产品的认知水平，促进预制菜产业规范化运营。

本方法学同已有的预制菜标准相比，具有以下特点：

从实际需求出发，首次构建了具有可定向、可识别、可监管特征的分类标准体系，引领预制菜行业的标准化建设，推动我国预制菜产业健康发展。

预制菜 分类准则

1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义、基本原则以及类别。

本文件适用于预制菜的生产、销售、管理及其它相关领域。

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。

T/OTOP XXXX—2023 预制菜 标准体系建设通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

标准化 standardization

指食品生产或加工主体对产品、服务、流程、方法等制定统一的全过程生产规范或品质保证措施，可以对生产或加工过程中的可能存在的实际的或潜在的问题持续加以规避和解决，以获得在一定范围内的符合特定要求的生产或加工质量秩序。

3.2

预制 pre-made

在标准化生产或加工流程下，提前对食品原料及配料进行预加工处理（如分选、清洗、腌制、发酵、搅拌、滚揉、杀菌、烘干、调味、成型、分装等）和/或预烹调制作（如煎、炒、炸、炖、熬、烤、蒸、煮等），使其成为通过限定时间内储存（常温、冷藏、冷冻等）、运输（常温、冷链等）等方式进入消费场景时，依然能保持一定的安全、营养、口感、风味等特定属性的半成品或成品状态的技术手段。

3.3

菜 dish

泛指一切菜肴，具有可供人们食用或佐餐，并满足营养或特定健康需求的特性。

3.4

预制菜 pre-made dishes

指满足特定限制性条件（成分、营养、加工方式、期限、分类、分级、区分目标群体等），具有预制特征的菜肴。

3.5

消费场景 consumption scenario

预制菜成分（原料、配料、添加剂等）、营养（一般构成、特定构成等）、加工方式、期限（长期、年计、月计、天计、时计等存储可安全食用）、分类（主材原料、烹制形态、储存条件、食用方式、特定消费功能等）、分级（综合考量食品安全、生产过程、品质、还原度、绿色标签等）、区分目标群体（日常生活、商用、医用、校用、军用、航天等）等属性所对应的不同的消费需求。

3.6

原料 ingredient

指用于加工制作预制菜的各类食材，包括畜禽、水产、果蔬、米面或其他食材及其源生制品。

3.7

烹制方式 cooking method

指加工预制菜采用的制作方法，包括生制、熟制和生熟混制等。

3.8

储存条件 storage condition

指预制菜在储存过程中需要满足的环境及温度条件，如冷冻、冷藏或常温储存等条件要求。

3.9

储存时限 storage time

在符合相应储存条件下，预制菜能够保持良好品质和食用安全性的时间期限。

3.10

食用方式 eating pattern

指消费者在购买预制菜后，如何食用或再加工成菜肴的方式。

3.11

特定消费功能 specific consumption function

指预制菜满足特定消费场景或需求所必须具备的区别性功能属性。

3.12

畜禽类预制菜 livestock and poultry-related pre-made dishes

以畜禽及其制品或源生制品为主要原料加工而成的预制菜。

3.13

水产类预制菜 aquatic-related pre-made dishes

以水产及其制品或源生制品为主要原料加工而成的预制菜。

3.14

果蔬类预制菜 fruit and vegetable-related pre-made dishes

以水果、蔬菜及其制品或源生制品为主要原料加工而成的预制菜。

3.15

米面类预制菜 grain-related pre-made dishes

以米、麦等粮食及其制品或源生制品为主要原料加工而成的预制菜。

3.16

生制预制菜 raw pre-made dishes

保留食材的原生特性，未经热加工的预制菜。

3.17

熟制预制菜 cooked pre-made dishes

经过热加工烹饪流程的预制菜。

3.18

生熟混制预制菜 raw and cooked-mixed pre-made dishes

在加工过程中，一部分食材经过热加工烹饪流程，另一部分食材未经过热加工烹饪流程的预制菜。

3.19

冷冻预制菜 frozen-stored pre-made dishes

指须采用特定温度冷冻冻结方式贮存、运输、流通的预制菜。

3.20

冷藏预制菜 chilling-stored pre-made dishes

指须采用特定温度冷藏鲜存状态下贮存、运输、流通的预制菜。

3.21

常温预制菜 ambient temperature-stored pre-made dishes

指可在自然常态温度条件下贮存、运输、流通的预制菜。

3.22

时计预制菜 hourly pre-made dishes

指对成品新鲜度要求严格，且保质期不超过 24 小时的预制菜。

3.23

天计预制菜 daily pre-made dishes

指对成品新鲜度要求较严格，且保质期不超过 30 天的预制菜。

3.24

月计预制菜 monthly pre-made dishes

指对成品新鲜度要求一般，且保质期不超过 12 个月的预制菜。

3.25

年计预制菜 annual pre-made dishes

指对成品新鲜度无特别要求，且保质期不超过 3 年的预制菜。

3.26

长期可食预制菜 long-term edible pre-made dishes

指对成品新鲜度无要求，且保质期超过 3 年的预制菜。

3.27

即食预制菜 ready-to-eat pre-made dishes

可直接食用的预制菜。

3.28

即热预制菜 ready-to-heat pre-made dishes

经过加热即可食用的预制菜。

3.29

即烹预制菜 ready -to-cook pre-made dishes

需经过加热烹调操作后可食用的预制菜。

3.30

即配预制菜 ready-to-process pre-made dishes

已经过预处理、清洗、分切、灭菌等初步加工处理，需要再加工以达到食用条件的预制菜。

3.31

日常生活场景预制菜 pre-made dishes for everyday life

适合日常居家、办公、休闲等场景食用的预制菜。

3.32

商用场景预制菜 pre-made dishes for commercial scenes

在酒店、餐馆、超市及其他相关场景所销售的预制菜。

3.33

医用场景预制菜 pre-made dishes for medical scenes

专门为医疗机构提供的满足特殊性或功能性饮食需求的预制菜。

3.34

校用场景预制菜 pre-made dishes for school scenes

专门为各类学校提供的满足学生特定餐饮需求的预制菜。

3.35

军用场景预制菜 pre-made dishes for military scenes

专门为军需提供的满足各类军士特定餐饮需求的预制菜。

3.36

航天等特定场景预制菜 pre-made dishes for space and other complex scenes

专门为航天等特定环境提供的满足宇航员特定餐饮需求的预制菜。

4 基本原则

① 可定向：根据目标人群、特定消费功能以及消费场景对预制菜进行分类和定位，满足不同消费群体的特定需求。

② 可识别：明确定义并区分预制菜类别，提供清晰的分类说明，以便消费者、从业人员、监管部门等利益相关群体准确识别、便捷使用。

③ 可监管：建立相应的标准和追溯管理制度，明确各类预制菜的原料、加工工艺、产品特点、保质期限、使用场景等，确保其在符合国家及各地方食品质量安全标准和要求的基础上，具有标识明晰、追溯简单的特点，便于公众或管理部门履行监督和管理职能。

5 预制菜类别

5.1 按照原料划分

——畜禽类预制菜；
——水产类预制菜；
——果蔬类预制菜；
——米面类预制菜；
——其他原料类预制菜。

5.2 按照烹制方式划分

——生制预制菜；
——熟制预制菜；
——生熟混制预制菜。

5.3 按照储存条件划分

——冷冻预制菜；
——冷藏预制菜；
——常温预制菜。

5.4 按照储存时限划分

——时计预制菜；
——天计预制菜；
——月计预制菜；
——年计预制菜；
——长期可食预制菜。

5.5 按照食用方式划分

——即食预制菜；
——即热预制菜；
——即烹预制菜；
——即配预制菜。

5.6 按照特定消费功能划分

——日常生活场景预制菜；
——商用场景预制菜；
——医用场景预制菜；
——校用场景预制菜；
——军用场景预制菜；
——航天等特定场景预制菜；
——其他特定消费功能类预制菜。

参考文献

[1] 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》
[2] T/CCA 024 预制菜