

团 体 标 准

T/HBFIA 0042—2024

药膳预制菜肴 汤类通用要求

2024-07-01 发布

2024-07-01 实施

河北省食品工业协会 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。

本文件由河北省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：金木集团有限公司、河北卓婷科技发展有限公司、保定中药制药股份有限公司、北京御本堂安国中药饮片有限公司、石家庄铁路职业技术学院、保定市药品不良反应监测中心、保定市产品质量监督检验所、河北中鸿记餐饮管理有限公司、沧州航空职业学院、超检检测技术服务河北有限公司。

本文件主要起草人：钮立卫、李洪、李丽、杨红云、崔淑兰、何京京、李莎、王齐、马淑华、王蕊、陈俊羽、刘明琛、柳毅、王世宏、夏兆田、崔旭皓。

药膳预制菜肴 汤类通用要求

1 范围

本文件规定了汤类药膳预制菜肴的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于汤类药膳预制菜肴生产、检验和销售。

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜肴

预制菜肴也称预制菜，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

3.2

药膳

药膳是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下，将按照传统既是食品又是中药材的物质与其他食品原料相配伍，采用传统和现代技术制成的，有一定色、香、味、形的，具有养生等作用的食品。

3.3

药膳预制菜肴 汤类

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，添加一种或多种列入国务院卫生行政部门批准的按照传统既是食品又是中药材的目录的物质或载入《中华人民共和国药典》、地方药品标准、中医药古籍并经国务院卫生行政部门批准的新食品原料或普通食品原料，添加或不添加调味品等辅料，不添加防腐剂，经加水烹调等加工后灌装或加水灌装后熟制（或杀菌），加热后即食的汤类药膳预制菜肴。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 原辅料应符合相应食品标准和国家有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-----|---------------------------------------|------------|
| 容器 | 密封完好，无泄露，无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落 | GB/T 10786 |
| 内容物 | 为固液混合体，具有产品应有色泽、气味和滋味，无异色、异味和肉眼可见外来杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--------------|--------|------------|
| 氯化物（以氯计）/（%） | ≤ 1.25 | GB 5009.44 |
| 固形物含量/（%） | 10~50 | GB/T 10786 |

4.4 食品安全要求

应符合GB 7098的规定。

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号要求，按JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

6 检验规则

应符合QB/T 1006的规定；感官要求、氯化钠、固形物含量、微生物限量、净含量为出厂检验项目。出厂检验合格后方可出厂。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。

7.1.2 产品标签不得声称具有保健功能，不得涉及疾病预防、治疗功能。

7.1.3 产品包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

与食品接触的包装材料符合食品安全国家标准和国家有关规定。其他材料应符合相关标准和国家有关规定。

7.3 贮存

产品应存放在通风、干燥处，应远离热源，避免日晒、雨淋。

7.4 运输

工具必须干燥、清洁、运输中不得倒放及重压。不得与有毒、有异味、有腐蚀的货物混运，并应避免日晒、雨淋。搬运时应轻搬轻放。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [3] 《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》（国家卫生健康委员会国卫食品发[2021]36号）
 - [4] 《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》（市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部 国家卫生健康委国市监食生发[2024]27号）
 - [5] 《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）
 - [6] 国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于对党参等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2019年 第8号）
 - [7] 国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于对党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）
-