广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《预制菜 豉油鸡》编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合 2023 年食品“湾区标准”研制计划，《预制菜 豉油鸡》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2023 年 8 月 24 日批准立项。

（二）起草单位及分工情况

1. 牵头机构：广东省食品检验所。负责项目的总协调工作，开展实验验证、调研、标准征求意见与意见处理等全面统筹工作。

2. 复核机构：江门市食品检验所、茂名市食品药品检验所、广州市农产品质量安全监督所。负责标准文本的复核、实验验证等工作。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

3. 参与机构：香港品质保证局、澳门食物及环境健康学会、广州酒家集团股份有限公司、广东天农生态食品有限公司、广东温氏佳味食品有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、广东兴昶未来食品科技有限公司、佛山市新雨润食品有限公司、广东省食品安全学会、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。负责标准文本的征求意见、样品提供等工作。

二、立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

预制菜也称预制菜肴，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。预制菜上游连着农业发展和乡村振兴，下游连着餐饮业转型和消费变革，发展潜力巨大。标准化的生产能够提高产品的质量稳定性和一致性，满足消费者的需求。

预制菜产业在疫情影响、市场需求激增等因素的影响下，迎来了发展“风口”，各路资本纷纷入局，预制菜相关企业新增注册量激增，有预制菜将是下一个万亿级市场的论调。最近两年来，预制菜获得了新消费市场的密切关注。尤其进

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

入 2022 年之后，预制菜概念在股票市场风生水起。这提示了预制菜将会是未来市场中非常有潜力的增长点。艾媒咨询发布的《2021 年中国预制菜行业分析报告》中指出，预制菜市场将向 B2B、B2C 端同时加速发展，之后将以 20%的增长率逐年上升。据相关数据显示，2022 年我国预制菜市场规模达 4196 亿元，预计 2026 年预制菜市场规模将突破万亿元。

广东省内素有“无鸡不成宴”的说法，鸡在老广的餐桌文化中是不可或缺的一部分。近年来，广东大力发展粤式预制菜，而豉油鸡就是其中一款产品。豉油鸡是以鲜活黄鸡为主要原料，清洗、修选后经腌制、浸制慢煮、速冻等工序制成的具有广东地方特色的熟鸡肉制品，其特点是色泽鲜亮，鸡肉嫩滑，酱香浓郁。

制定《预制菜 豉油鸡》标准，可以满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，促进行业的良性竞争和发展，提升企业的竞争力，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展。

（二）拟解决的问题

研制《预制菜 豉油鸡》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对预制菜豉油鸡品质提出更高的要求，通过标准引领促进豉油鸡生产企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

三、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性。预制菜标准的关键核心要素在于原辅料的质量控制、产品技术要求和标签标识，结合粤港澳三地饮食习惯，选取最科学、最可行的品质指标等技术要求。

2、可操作性。标准规定了《预制菜 豉油鸡》的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3、规范性。编写格式符合 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》的要求。

（二）标准主要内容及框架

本标准规定了预制菜豉油鸡的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求等方面的内容，详见表 1。

表 1 标准主要内容及其确定依据

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范引用文件
3	术语和定义	明确了本标准所指的豉油鸡的术语定义
4	技术要求	对豉油鸡的原辅料的要求、生产要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量偏差提出了要求
5	检验方法	对感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量的检验方法进行了规定
6	检验规则	包括组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求
7	标签标识	规定在产品的标签标识应符合粤港澳三地的要求，以及应在标识上注明的事项
8	包装	规定产品的包装要求
9	运输和贮存	规定产品运输和贮存的要求
10	产品追溯	规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题
11	管理体系要求	规定生产活动的管理体系认证资质要求

四、标准有何先进性或特色性。（与新《标准化法》第十三条相呼应）

《预制菜 豉油鸡》是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下：

1.在定义中规定预制菜豉油鸡需要使用速冻工艺；

2.在原料方面一是选取皮薄且皮下脂肪少的鸡，以保证豉油鸡的品质和新鲜度；二是安全指标在符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的基础上，还需符合 T/GBAS 17.2《质量安全要求 畜禽肉及副产品 第 2 部分：禽肉及副产品》的规定；三是原料鸡的养殖时间不少于 120 天，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求，以保

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

证原料鸡的品质;

3.感官指标根据预制菜的特点增加了口味还原度指标;

4.结合调研情况、实验验证、文献研究等情况，蛋白质、食盐含量、过氧化值等品质指标的要求高于相关国家标准;

5.安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、农药残留、兽药残留和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质;

6.净含量偏差要求同时满足内地、香港地区、澳门地区对于净含量偏差的要求，规定实际含量不得低于所标注的净含量;

7.判定规则规定出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定;

8.规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯;

9.在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

五、标准调研、研讨、征求意见及邀请粤港澳三地专家审定的情况。

（一）成立标准起草小组，制定工作方案

2023年3月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（二）收集相关资料，起草标准

2023 年 3-9 月，起草小组广泛收集预制菜陈皮水鸭汤在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作，于 2023 年 9 月完成标准草案起草工作。

（三）开展标准调研

标准调研阶段，前往了韶关市犇牛农业发展有限公司等预制菜生产企业调研，联系了广州酒家集团利口福食品有限公司、广东天农生态食品有限公司、广东温氏佳味食品有限公司等 5 家豉油鸡龙头生产企业并征求企业对标准初稿的意见，调研具体情况详见表 2。

表 2 标准调研情况表

地市	调研时间	单位名称	代表产品
韶关市	2023 年 7 月 13 日	韶关市犇牛农业发展有限公司	豉油鸡、奥尔良鸡翅、鸡扒、猪扒
韶关市	2023 年 7 月 13 日	广东兴昶未来食品科技有限公司	豉油鸡、豉皇乳鸽、番茄牛肉汤、咖喱牛腩
广州市	2023 年 10 月 12 日	广州酒家集团利口福食品有限公司	豉油鸡、白切鸡、广式虾饺、豉汁蒸排骨

（四）产品检测情况

产品检测主要选择符合标准定义要求，在粤港澳三地市场销售或内地生产供港澳销售的豉油鸡产品作为样品。共选取并检测豉油鸡样品 18 批次，其中 16 批次符合本标准的要

粤港澳大湾区标准促进会团体标准编制说明

求，产品总体符合率为 88.9%。样品信息明细详见附件 3。

（五）标准征求意见情况

一是邀请江门市食品检验所、茂名市食品药品检验所、广州市农产品质量安全监督所作为复核机构，对标准文本、产品检测、品质指标制定情况进行复核，并出具复核报告；二是书面征求国家食品安全风险评估中心、香港食物安全中心、澳门食物及环境健康学会等 20 家内地、香港、澳门的机构、高校、协会、企业等对标准的意见建议；三是 10 月 30 日-11 月 30 日在全国团体标准信息平台进行为期 30 天的公开征求意见。以上共收到 20 家机构、高校、协会、企业等提出的 91 条意见建议。征求意见过程中未出现重大分歧意见。经起草组研究和讨论，采纳 61 条，部分采纳 1 条，不采纳 24 条，无意见 5 条，详见附件 1。起草组根据复核结果和征求意见，对标准进行补充及修改，形成标准送审稿、编制说明及其他相关送审文件，复核报告见附件 2。

（六）专家审定会情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2023 年 12 月 18-20 日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《预制菜 豉油鸡》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见，最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见（见附件 6）修改后按相关程序报批。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（七）重大意见分歧处理情况

标准研制过程中未出现重大分歧意见。

六、标准指标设置的科学性和可行性

（一）术语和定义

（1）预制菜 豉油鸡：以光鸡为原料，以酱油为主要辅料，经清洗、修整后经腌制、酱汁卤煮、固色、速冻等工序制成，不添加防腐剂，冷冻条件下贮存及运输的，加热后方可食用的预包装菜肴。~~以光鸡为原料，以酱油为主要辅料，经清洗、修整后经腌制、酱汁卤煮、固色、速冻等工序制成，冷冻条件下贮存及运输的，经加热后食用的预包装产品。~~

注 1：豉油鸡简介见附录 A。

注 2：预制菜豉油鸡生产工艺流程示例见附录 B。

确定依据：高品质豉油鸡的定义参考 GB/T 23586《酱卤肉制品质量通则》，结合高品质食品要求、企业及市场调研和文献资料研究情况确定，本标准中原料鸡应为新鲜、健康的鸡，保证原材料的新鲜程度，符合高品质食品的理念；需要使用速冻工艺，有利于降低产品基质中水分的活性，抑制微生物和酶的活性，减缓食品腐烂变质的速度，最大程度地保持豉油鸡原有的新鲜程度、色泽、风味及营养成分，并延长产品的保质期。为体现预制菜的特点，起草组经文献查阅、企业调研，在文本附录 A 中列出了豉油鸡简介及图片，附录 B 中列出了生产工艺流程示例，供相关预制菜豉油鸡生产企业参考。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（2）光鸡：经过宰杀、脱毛、开膛后去内脏、清洗后的鸡胴体。

确定依据:光鸡的定义来源于T/GDPRXH 006—2021,3.1。

（二）原辅料要求

（1）原料要求

原料鸡应为皮薄且皮下脂肪少的鸡，安全指标应符合T/GBAS 17.2 的规定。养殖时间不少于 120 天，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。

确定依据：结合企业调研和文献研究情况，原料鸡的品质对豉油鸡产品品质有着较大的影响，选择皮薄且皮下脂肪少，养殖时间不少于 120 天的鸡用于做豉油鸡的口感最佳。因此本标准要求原料鸡应为皮薄且皮下脂肪少的鸡，安全指标在符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的基础上，还需符合 T/GBAS 17.2《质量安全要求 畜禽肉及副产品 第 2 部分：禽肉及副产品》的规定。同时为保证鸡的优质，要求原料鸡的养殖时间不少于 120 天，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。

（2）辅料要求

酱油应符合 GB 2717 的规定;麦芽糖应符合 GB 15203 的规定；食糖应符合 GB 13104 的规定；露酒应符合 GB/T 27588 的规定；食用盐应符合 GB 2721 的规定；其他辅料应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

确定依据：酱油、麦芽糖、食糖、露酒、食用盐等为豉油鸡产品的主要辅料，为了保证产品的质量，本标准要求辅料应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

（三）生产卫生要求

生产卫生要求应符合 GB 19303 和 GB 31646 的规定。

确定依据：

GB 31646《食品安全国家标准·速冻食品生产和经营卫生规范》规定了速冻食品原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和管理准则。GB 19303《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》规定了熟肉制品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。根据 GB 31646 和 GB 19303 中的速冻食品和热加工熟肉制品的术语和定义（速冻食品：采用速冻的工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的食品；热加工熟肉制品：已畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等任何一种或多种工艺加热熟制而成的熟肉制品。）本标准的研制对象既属于速冻食品，又属于热加工熟肉制品，故生产卫生要求应符合 GB 31646 和 GB 19303 的规定。此外，需要特别说明的一点是，引用的标准含有对食品加工用水的要求，故不在原辅料要求中赘述。

（四）感官要求

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

主要参考GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB 19295-2021《速冻面米与调制食品》以及同类或相近产品的相关国家标准、行业标准、地方标准和企业标准，对豉油鸡的感官特性作了高度概括，根据产品的特点，通过形态、色泽、组织、杂质规定了豉油鸡的感官要求。此外，通过预制菜企业和消费者问卷调查发现，预制菜产品的口味还原度是预制菜产业发展的一大痛点，预制菜产品还原餐饮菜品的口味的程度也是预制菜产品品质的一个评判指标，故本标准在感官要求中新增了口味还原度指标。

（五）品质指标

品质指标是高品质食品标准的核心指标，为确保该指标设定合理，项目组做了充分的资料收集、标准比对、实地调研及实验验证等工作。选取市面上 11 款豉油鸡进行检测，共检测 18 批次，其中 16 批次符合本标准的要求，产品总体符合率为 88.9%。同时起草单位与复核单位选取 3 家生产企业 5 款豉油鸡产品共 5 批次做验证对比实验，实验结果表明除个别数据异常外，其余数据均较稳定（见附录 4）。

（1）水分

水分含量是影响食品品质的重要因素，水分含量的高低，与微生物生长繁殖、酶反应等一系列生物化学反应速率存在密切关系。合理控制食品水分含量，有利于抑制微生物生长繁殖，降低食物内酶促褐变等一系列生物化学反应的速率，

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

保证食品在贮存过程中的品质，延长食品的保质期。根据标准比对结果（见表 2）和企业调研情况，本标准设定该项目限值为≤70 g/100g，符合率 100 %。

表 2 豉油鸡中水分标准比对情况

序号	标准	水分/（g/100g）
1	GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》（即将实施）	≤70
2	GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》（现行有效）	≤70
3	GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》	/
4	GB 19295-2021《速冻面米与调制食品》	/
5	SB/T 10379-2012《速冻调制食品》	/
6	**本标准**	**≤70**

（2）蛋白质

蛋白质是人体必需的营养物质，在日常生活中需要注重高蛋白质食物的摄入。鸡肉是蛋白质含量较高的食物之一，且所含有的必需氨基酸种类齐全、含量充足、比例适当，是优质蛋白质的良好来源。同时豉油鸡作为预制菜产品，具有明显的膳食属性，应尽量保留食材原有的风味和营养。根据标准比对结果（见表 3）、企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≥18.0 g/100g，符合率 94.4 %。

表 3 豉油鸡中蛋白质标准比对情况

序号	标准	蛋白质/（g/100g）
1	GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》（即将实施）	≥15.0
2	GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》（现行有效）	≥15.0
3	GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》	/
4	GB 19295-2021《速冻面米与调制食品》	/
5	SB/T 10379-2012《速冻调制食品》	/

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

6	本标准	≥18.0

（3）食盐含量（以氯化钠计）

食盐既可以起到食物保鲜防腐的作用，也是一种常用调味剂，使得食物风味更佳。近年来，高盐饮食已成为一个全球公共卫生问题，仅2017年就导致全球300万人死亡和7000万伤残调整生命年，减盐俨然已成为全球范围内一项重要的公共卫生任务。相关研究表明，中国平均盐摄入量是世界卫生组织每日推荐盐摄入量的2倍（WHO推荐成年人每日摄入食盐含量不超过5g），居世界前列。高盐摄入严重危害人类健康，不仅引发血压升高，增加心血管疾病风险，还显著增加了脑卒中及相关不良预后的发生风险。为了响应《中国居民膳食指南（2022）》中“少盐少油，控糖限酒”的倡导，在考虑工艺可行的情况下，本标准对“豉油鸡”中食盐含量提出要求。本标准中食盐含量以氯化钠计，根据标准比对结果（见表4）、企业调研情况和样品检测情况，本标准设定该项目限值为≤1.5 g/100g，产品符合率为94.4%。

表4 豉油鸡中食盐含量（以氯化钠计）标准比对情况

序号	标准	食盐含量（以氯化钠计）/（g/100g）
1	GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》（即将实施）	/
2	GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》（现行有效）	≤4.0
3	GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》	/
4	GB 19295-2021《速冻面米与调制食品》	/
5	SB/T 10379-2012《速冻调制食品》	/

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

6	**本标准**	≤1.5

（4）过氧化值（以脂肪计）

豉油鸡中脂肪含量较高，且主要来自于原料鸡本身，为动物油脂。过氧化值（以脂肪计）是反映油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。肉制品过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是产品原料不新鲜，原料中的脂肪已经发生氧化，或产品在贮存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败变质等。因此，过氧化值（以脂肪计）是反映豉油鸡产品新鲜度和品质的重要指标。根据标准比对结果（见表 5）、企业调研情况和检测情况，本标准设定该项目限值为≤0.20 g/100g。

表 5 豉油鸡中过氧化值（以脂肪计）标准比对情况

序号	标准	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）
1	GB 19295-2021《速冻面米与调制食品》	≤0.25
2	**本标准**	**≤0.20**

（六）安全指标

安全指标引用 T/GBAS 31《质量安全要求通则》、T/GBAS 34《质量安全要求 速冻食品》（见附件 5）。该标准以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、兽药残留和食品添加剂等指标，以及其他危害人体健康的物质。

（七）净含量偏差

粤港澳大湾区标准化协会团体标准 编制说明

内地：定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）第八条指出“单件定量包装商品的实际含量应当准确反映其标注净含量，标注净含量与实际含量之差不得大于本办法附件 3 规定的允许短缺量。”

香港：《度量衡条例》（第 68 章）第 19 条指出“重量或度量不足等，(1)任何人在营商过程中供应或促使供应货物予他人时，货物的重量、度量或数目，不得少于所宣称的供应数量，或少于符合就这些货物所索价格的数量。”

澳门：第 50/92/M 号法令《订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》第三条指出“在预先包装食品之标签上必须有下列指示：出售名称、成分明目、基本保存期限、标签负责人或进口商的姓名、商业名称或公司名称及住址、净重、识别批之资料”。

综合粤港澳三地的法律法规要求，在本文件中规定“实际含量应准确反映其标注净含量，实际含量不应低于所标注的净含量”。

（八）标签标识

中国内地食品标签标识应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》以及相关产品标准的规定，香港特别行政区应符合《食物及药物(成分组合及标签)规例》（香港规例第 132W 章），澳门特别行政区应符合《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》（澳门特别行政

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

区第 50/92/M 号法令）。综合粤港澳三地的法律法规要求，在本文件标签标识要求引用 T/GBAS 30《预包装食品标签通则》。该标准通过对三地食品标签标识的相关标准进行汇总、梳理、融合，对标国际标准，规定了预包装食品标签标识的术语和定义、基本要求、标示内容要求和其他要求。

七、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

1.与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要求。

2.与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等。

3.与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准与香港、澳门现有的有关法律法规的要求相互协

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

调，无矛盾抵触。经查询，香港、澳门无相应产品标准，本系列标准各项指标均满足或严于香港、澳门现有相关法律法规的要求，其中香港相关标准包括:《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132AF章）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132BD章）、《食物内染色料规例》（香港特别行政区第 132H 章）《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132U章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第132V章）等规例；澳门相关标准包括：《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）、《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）、《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）等法规。

八、贯彻标准的要求和措施建议

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励豉油鸡生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

九、涉及专利的有关说明。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

无。

十、其它应予说明的事项。

无。

附件：1. 粤港澳大湾区标准促进会团体标准征求意见汇总处理表

2. 广东粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

3. 制标检测数据统计表

4. 实验室间数据比对情况

5. 《质量安全要求 速冻食品》《质量安全要求 罐头食品》相关安全指标

6. 技术评审会意见汇总处理表

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 1

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
征求意见汇总处理表

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
1	广东省食品流通协会	1	“本文件适用于预包装预制菜豉油鸡的生产和经营”，删除“在”。	采纳		已删除
2	广州科技贸易职业学院	1	范围缺少术语和定义，建议修改为“本文件规定了预制菜 豉油鸡的术语和定义、技术要求.....。”	不采纳	参考了 GB/T 19855-2023《月饼质量通则》、GB/T 23969-2022 《肉干质量通则》、GB/T 42464-2023《豆豉质量通则》等多份推荐性国家标准，“术语和定义”均不写入范围。	
3	广州科技贸易职业学院	1	本标准适用于预包装预制菜鼓油鸡的生产和经营（删除“在”）。	采纳		已删除
4	茂名市食品药品检验所	1	文件中 1 范围“本文件规定了预制菜豉油鸡的…”建议增加“术语和定义”;;;	不采纳	参考了 GB/T 19855-2023《月饼质量通则》、GB/T 23969-2022 《肉干质量通则》、GB/T 42464-2023《豆豉质量通则》等多份推荐性国家标准，“术语和定义”均不写入范围。	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
5	广东省冷链协会	2	并未引用 SB/T 10379，建议在规范性引用文件中删除	采纳		已删除
6	广东省食品流通协会	2	规范性引用文件增加 T/GDCCA 001	不采纳	T/GDCCA 001 在标准中的引导语为“宜符合”，而“宜”属于推荐或指导应使用的能愿动词，根据 GB/T 1.1-2020 中的 9.5.4.2.1，只有在指南标准中，由推荐型条款提及文件才属于规范性引用，而本标准不属于指南标准，所以 T/GDCCA 001 不属于规范性引用，不应在规范性引用文件中增加，应列入参考文献中	
7	广州海关技术中心	2	根据文本中引用情况，建议删除 SB/T 10379 速冻调制食品	采纳		已在规范性引用文件中删除 SB/T 10379 速冻调制食品
8	广州海关技术中心	2	增加 T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范	不采纳	T/GDCCA 001 在标准中的引导语为“宜符合”，而“宜”属于推荐或指导应使用的能愿动词，根据 GB/T 1.1-2020 中的 9.5.4.2.1，只有在指南标准中，由推荐型条款提及文件才属于规	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
					范性引用，而本标准不属于指南标准，所以 T/GDCCA 001 不属于规范性引用，不应在规范性引用文件中增加，应列入参考文献中	
9	茂名市食品药品检验所	2	运输和存贮引用了 T/GDCCA001，建议把参考文献“T/GDCCA001”改为规范性引用文件	不采纳	T/GDCCA 001 在标准中的引导语为“宜符合”，而“宜”属于推荐或指导应使用的能愿动词，根据 GB/T 1.1-2020 中的 9.5.4.2.1，只有在指南标准中，由推荐型条款提及文件才属于规范性引用，而本标准不属于指南标准，所以 T/GDCCA 001 不属于规范性引用，不应在规范性引用文件中增加，应列入参考文献中	
10	中国农业大学	2	引用标准缺微生物指标，31646 和 19303 雷同，非产品标准；	采纳		微生物指标在引用的 T/GBAS 34 中列出，故微生物指标的检验方法也已在引用的 T/GBAS 34 中列出
11	中国农业大学	2	删除 GB/T16291，GB/T39947 等标准	采纳		修改为“将试样根据产品包装上的食用方法

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
						进行烹饪后，由感官评价小组对照白切鸡现制菜肴的口感和特征风味对其口味还原度进行评价，讨论后形成符合或不符合的结论。感官分析应按照T/GBAS XX 的规定进行。”
12	茂名市食品药品检验所	3	产品定义是否准确:建议定义中“清洗、修选后经腌制…”改为“清洗、修选后，配以食品辅料，经腌制…”。	不采纳	为使语句更通顺，保持原表述	
13	中国农业大学	3	鲜活现宰（或冻藏）	采纳		对于原料鸡需“鲜活现宰”的要求已删除
14	中国农业大学	3	包装(引 GB29921)或不包装	不采纳	本标准适用于预包装预制菜豉油鸡，故需有包装工艺	
15	广州海关技术中心	3.1	该定义未表达出豉油鸡的口味特色，显得定义不明，建议增加产品风味特色的表述	部分采纳		豉油鸡的口味特色不应写入术语和定义，已在感官要求中表达出豉油鸡的口味特色
16	广州科技贸易职业学院	3.1	补充预制菜 豉油鸡定义的参考标准。	采纳		已补充

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
17	国家食品安全风险评估中心	3.1	腌制、卤煮工序与原辅料相关性不明确	不采纳	腌制、卤煮是豉油鸡的必需工艺，原辅料要求仅对豉油鸡的原辅料质量作出要求	
18	广州市农产品质量安全监督所	4.4	正常新鲜鸡肉蛋白含量是高于此值，该项指标值是否合理？	采纳		已在编制说明中写明企业调研及蛋白质指标实验验证情况，并对蛋白质指标要求作出调整
19	国家食品安全风险评估中心	4.4	给出的不只是品质指标，还有安全指标	采纳	GB19295 中对过氧化值提出≤0.25 的要求，本文件中对过氧化值要求提高了，视为在安全的基础上对其品质提出更高的要求	
20	华南理工大学	4.4	品质指标中的蛋白质含量>=18.0/100g，编制说明提到“该指标根据标准比对结果、企业调研情况和检测情况，设置该项目的限值为>=18.0g/100g”。相比于另一个标准白切鸡的>=15.0g/100g，有所提高，请介绍其检测实际情况，可以包括市面上销售室温新鲜售卖豉油鸡和预制菜冷冻的商品，存疑为什么豉油鸡会比白切鸡的蛋白含量	采纳		已在编制说明中写明企业调研及蛋白质指标实验验证情况，并对蛋白质指标要求作出调整

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			更高？酱油的添加量估计不足以显著影响其蛋白质含量。			
21	华南理工大学	4.4	品质指标中的过氧化值（以脂肪计）（g/100g）<=0.25，所参照标准是速冻面米与调制食品，与鸡含脂类比例有一定差距；且没有看到企业调研情况和检测情况的结果描述。故对此指标具体数值“<=0.25”的设立存疑，是否上限数值太高了？建议提供实际测量数据，市面上销售的室温新鲜售卖的和预制菜冷冻的商品，提供对应不同部位的不同感官指标的过氧化值数据，依此数据设立相对更严格的指标。	采纳		本标准中规定预制菜豉油鸡应采用速冻工艺，因此应满足 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》中过氧化值≤0.25 的要求。同时根据实验验证结果，为体现高品质食品的要求，本标准把过氧化值项目限值设定为≤0.20
22	广东省食品安全学会	4.5	明确食品安全具体指标，应列出食品安全　指标表格。	采纳		具体的安全指标已在引用的 T/GBAS 34 中详细列出
23	广州市农产品质量安全监督所	4.5	引用的 T/GBAS31 和 T/GBAS34 目前尚无法查询到现行有效版本，如标准是草拟状态，则不建议引用，可将指标直接列明。	采纳		引用的 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 均已正式发布为团体标准，可直接引用
24	广州市农产品质量安全监督所	4.5	引用标准是否含有本标准要求的微生物指标，或者微生物指标是	采纳		引用标准含有本标准要求的微生物指标，且

粤港澳大湾区食品安全促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			否适用本标准。			适用于本标准
25	广州市农产品质量安全监督所	4.6	本条文中涉及到几个专业术语，建议在定义中进行注释。	采纳		已删除该几个专业术语
26	深圳市海实利食品商贸有限公司	4.6	“4.6 净含量偏差” 内地：定量包装商品计量监督管理办法|2023 年修订版（国家市场监督管理总局令第 70 号)第八条 单件定量包装商品的实际含量应当准确反映其标注净含量，标注净含量与实际含量之差不得大于本办法附件 3 规定的允许短缺量。 香港：《度量衡条例》（第 68 章）19.重量或度量不足等(1)任何人在營商過程中供應或促使供應貨物予他人時，貨物的重量、度量或數目，不得少於所宣稱的供應數量，或少於符合就這些貨物所索價格的數量。 建议：净含量建议使用香港规定对净含量的要求，净含量不低于标识重量、度量或数目	采纳		修改为“实际含量应当准确反映其标注净含量，实际含量不得低于所标注的净含量”。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
27	广州市农产品质量安全监督所	5	建议增加微生物指标检验方法	采纳		微生物指标在引用的T/GBAS 34中列出，故微生物指标的检验方法也已在引用的T/GBAS 34中列出
28	中国农业大学	5.1	评价员等不作要求	不采纳	为保证感官评价的准确度、可信度,需对感官评价员的培训和选拔作出要求	
29	广东省生物制品与药物研究所	5.2	是否增加“取样要求”？规定取样部位（腿、胸、颈）和取样比例（肌肉：皮）。	采纳		已增加取样及制备要求:可食用部分制样后取样。
30	广州市农产品质量安全监督所	5.2	建议增加样品制备说明，以便于检测结果的统一，如取哪个部位肉、脂肪等检测，是否带皮等。	采纳		已增加取样及制备要求:可食用部分制样后取样。
31	广东省食品安全学会	5.3	明确具体检验方法，应列出指标检测方法。	采纳		具体的安全指标检测方法已在引用的T/GBAS 34中详细列出
32	茂名市食品药品检验所	6	出厂检验建议增加水分、蛋白质项目。	不采纳	根据《速冻食品生产许可证审查细则》，速冻食品的出厂检验项目不包括水分、蛋白质	
33	广州海关技术中心	6.2	仅满足检验和留样需求,是否还应考虑货物数量与抽样量的对应	采纳		“从成品库同批产品的不同部位随机抽取，

粤港澳大湾区团体标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			关系，以避免影响样品的代表性，建议对此加以补充表述。			抽样数量应满足检验和留样的需要。”修改为“从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样宜符合 GB/T 30642 的规定，抽样数量应满足检验和留样的需要。”
34	广州市农产品质量安全监督所	6.2	建议明确抽样数量或者参照抽样标准。	采纳		已修改为“从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样宜符合 GB/T 30642 的规定，抽样数量应满足检验和留样的需要。”
35	中国农业大学	6.4	该条目中的“较大差异”范围不清楚	不采纳	该表述参照 GB/T 10782、GB/T 23969 等标准制定。	
36	茂名市食品药品检验所	7	建议删除 7.4 中“生制或”字样，因为本产品已熟制	采纳		已修改为“产品标识应注明速冻、熟制、非即食。”
37	广东省食品安全学会	7.1	标签应明确保质期限。	采纳		引用的 T/GBAS 30 中已要求标签应明确保质期限
38	广东省冷链协会	7.3	建议将“食用方法示例见附录 C”修改为“食用方法示例见附录	采纳		已在术语和定义中提及附录 A，补充附录 A

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			B。”，且原附录 C 的内容要调整至原附录 B 的位置，内容中涉及的编号也作相应调整。理由是正文是按照出现的 A、B、C 先后顺序来排列。			图片并调整附录 A、B、C 顺序
39	南方医科大学	7.4	豉油鸡均为熟制，建议删除“生制或熟制”	采纳		已修改为“产品标识应注明速冻、熟制、非即食。”
40	中国农业大学	11	除了该条目中已经列出的“食品安全管理体系”及“危害分析与关键控制点”体系认证外还有哪些认证符合本标准要求？若没有则建议删除“等”字，若有建议列出来。	采纳		暂无其他认证体系要求，删除“等”。
41	澳门食物及环境健康学会	/	建议加入食盐含量指标以確保经腌制、卤煮工艺後豉油鸡仍符合健康膳食。	采纳		已在标准中列入食盐含量指标
42	澳门市政署	/	无意见			
43	广东省食品流通协会	/	文本中的所有“预制菜 豉油鸡”中间空格	不采纳	为符合文本书写规范，已统一删除文本中的所有“预制菜 豉油鸡”中间空格	
44	南方医科大学	/	白切鸡的出厂检验项目为感官要	采纳		已修改为“出厂检验项目包括：感官要求、净

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			求、净含量、菌落总数、大肠菌群，而豉油鸡的出厂检验项目为感官要求、净含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群；			含量。”，和白切鸡保持一致
45	南方医科大学	/	附录 B 中豉油鸡标准有煮制的具体时间，白切鸡则没有	采纳		该附录为生产工艺流程示例的资料性附录，在标准中列明煮制的具体时间，可供标准使用者参考。同时已在白切鸡标准中补充相关内容
46	南方医科大学	/	附录 C，豉油鸡标准有两种加热方式，白切鸡是否需要一致	采纳		该附录为食用方法示例的资料性附录，在标准中列明加热方式，可供标准使用者参考。同时已在白切鸡标准中补充相关内容
47	广州市农产品质量安全监督所	3.1 及 4.1.1	鲜活现宰是否为影响品质的关键因素？是否和现在提倡的“冰鲜鸡”原料相矛盾？如否，则不建议作为限制内容，以更好适应标准推广	采纳		对于原料鸡需“鲜活现宰”的要求已删除
48	广东省食品安全学会	3.1 及 7.4	定义与标签标识不一致，定义与标签标识内容需一致，如是否包	采纳		已修改为“产品标识应注明速冻、熟制、非即

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			括即食，如是安全指标应符合 GB 29921。			食。”，与定义保持一致
49	广东省食品安全学会	4.1.1	明确食品安全具体要求：检查 T/GBAS17.2 中是否有符合 GB2762、GB31650 等的要求	采纳		已检查核实，T/GBAS17.2 中是否有符合 GB2762、GB31650 等内地、香港、澳门对于畜禽肉的要求
50	广东省食品流通协会	4.1.1	根据《广州市人民政府关于扩大活禽经营限制区的通告》，广州家禽推行“集中屠宰、冷链配送、生鲜上市。”标准中对白切鸡原料鸡“鲜活现宰”的要求不符合法规。建议删除“鲜活现宰”。	采纳		对于原料鸡需“鲜活现宰”的要求已删除
51	深圳市海实利食品商贸有限公司	4.1.1	“鲜活现宰”：食品厂本身无法做到“鲜活现宰”(合规性)，所以食品厂采购原料是：集中屠宰、冷链配送和生鲜上市的冰鲜畜禽；或者冷冻畜禽。营销上使用健康、鲜活没有问题，在产品标准上有瑕疵。 建议描述为：选取健康活鸡集中屠宰、冷链配送和生鲜上市的冰鲜鸡为原料	采纳		对于原料鸡需“鲜活现宰”的要求已删除

粤港澳大湾区标准服务促进会团体标准

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
52	广州科技贸易职业学院	4.1.2	GB 2717 主要是针对酱油的品质指标和污染物、真菌毒素和微生物等指标做出规定。但是酱油的种类很多，如生抽、老抽、头抽等等，不同类型的酱油口感完全不一样，甚至做出来的豉油鸡颜色也不一样，预制菜 豉油鸡建议用哪种类型的酱油是否应该说明？	不采纳	各企业根据工艺可能会用到不同类型的酱油，也可能会混合使用生抽、老抽。	
53	南方医科大学	4.1.4	其他食糖是否为专有名词	采纳		“其他食糖”已修改为“食糖”
54	广东省冷链协会	4.2.2	建议将“生产工艺流程示例见附录 B。”修改为“生产工艺流程示例见附录 A。”，且原附录 B 的内容要调整至原附录 A 的位置，内容中涉及的编号也作相应调整。理由是正文是按照出现的 A、B、C 先后顺序来排列。	采纳		已在术语和定义中提及附录 A，补充附录 A 图片并调整附录 A、B、C 顺序
55	澳门食物及环境健康学会	4.4 品质指标	表 2 的规定中蛋白质本标准设定该项目限值为≥18.0 g/100g ，和其他同类型家禽食品不一致，建议确实一下蛋白质本标准设定该项目限值是否为≥15.0g/100g?	采纳		已在编制说明中写明企业调研及蛋白质指标实验验证情况，并对蛋白质指标要求作出调整

粤港澳大湾区标准团体标准

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
56	南方医科大学	4.4、5.2	品质指标是否与国标一致，改为质量指标	不采纳	本系列标准定位为高品质食品，品质指标作为体现产品高品质的重要维度，且为了保持系列标准的体例一致，不作修改	
57	广州市农产品质量安全监督所	4.6 表 3	“ml”建议统一修改为：mL	采纳		已修改 ml 为 mL
58	广东省生物制品与药物研究所	6.3.2	建议增加：“水分、蛋白质、食盐含量、过氧化值项目检验不应少于 1 次/7d”。	不采纳	企业根据自身生产计划对每批次产品进行出厂检验。	
59	中国农业大学	6.5.2	“如有一项及一项以上不合格时…”表述不够严谨	不采纳	此处没有歧义，为保持体例的一致，此处不修改	
60	深圳市海实利食品商贸有限公司	7.4 产品标识	速冻食品的保质期一般较长，多数标识为 12 个月。这样的话，还能标识“即食”吗？或者即食速冻食品的保质期如何规定？即食方法有无规定？-18℃的速冻食品显然无法直接入口，一般理解为开袋即可安全食用，加热解冻是否属于非即食的食用方法？自然解冻(是否规定解冻温度、解冻时间)后，直接入口，才算是即食速冻食品。 建议：一般无需解冻开袋即食才	采纳		已修改为“产品标识应注明速冻、熟制、非即食。”

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			更符合消费者对于即食食品的理解，最低应该是自然解冻后在一定时间内食用完毕，否则冷冻保存的食品在常温下放置后或者反复解冻可能也有不安全因素导致超标，速冻食品不建议标识即食食品。			
61	广州市农产品质量安全监督所	C.2	酱汁是否豉油鸡所配辅料，如是，在标准中应有说明	采纳		已在标准中补充说明
62	广东省生物制品与药物研究所	编制说明	建议补充设定品质指标项目限值的检测数据。	采纳		已补充
63	广州海关技术中心	编制说明	蛋白质品质指标的设定值大于参考标准的限值，应是基于企业调研和实际检测情况，建议将具体检测值和企业提供的含量值列出并加以说明，以支撑该设定值的合理性。	采纳		已在编制说明中写明企业调研及蛋白质指标实验验证情况
64	广州海关技术中心	编制说明	食盐含量品质指标的设定值小于所参考标准的相应限值，应是基于企业调研和实际检测情况，建议将具体检测值和企业提供的含量值列出并加以说明，以支撑该设定值的合理性。	采纳		已在编制说明中写明企业调研及食盐含量指标实验验证情况

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
65	广州海关技术中心	编制说明	标准文本条款 4.6 对净含量偏差提出要求，并列成表 3，未指明其出处，建议在《编制说明》中对此加以说明。	采纳		已在编制说明中补充净含量偏差设定依据
66	广州市农产品质量安全监督所	编制说明	GB 19295-2021 、GB 2726-2016 引用的标准带年号发布，而其他引用的标准都不带发布年号，建议与文中引用的标准一致，删除年号	不采纳	为在编制说明中准确区分引用标准的版本，故列明发布年号	
67	国家食品安全风险评估中心	编制说明	缺少净含量偏差依据	采纳		已在编制说明中补充净含量偏差设定依据
68	南方医科大学	表 2	表题和表格建议不跨页	采纳		已修改
69	广东省食品流通协会	表 3	注的内容，开头应该空 2 个汉字	采纳		已修改
70	南方医科大学	表 3	单位 ml 应为 mL	采纳		已修改 ml 为 mL
71	澳门食物及环境健康学会	参考文献	可包括港澳地区相关即食食品微生物检验规则:香港《即食食品微生物含量指引》及澳门《即食食品微生物含量指引》	采纳		已在参考文献中增加香港《食品微生物含量指引》及澳门《即食食品微生物含量指引》。
72	广州海关技术中心	参考文献	建议删除 T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范	不采纳	T/GDCCA 001 在标准中的引导语为“宜符合”，而“宜”属于推荐或指导应使用的	

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
					能愿动词，根据 GB/T 1.1-2020 中的 9.5.4.2.1，只有在指南标准中，由推荐型条款提及文件才属于规范性引用，而本标准不属于指南标准，所以 T/GDCCA 001 不属于规范性引用，不应在规范性引用文件中增加，应列入参考文献中	
73	国家食品安全风险评估中心	参考文献	删除参考文献	不采纳	根据 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》，可设置参考文献用来列出文件中资料性引用的文件清单，以及其他信息资料清单	
74	南方医科大学	参考文献	标准中是否有食品添加剂的要求，若无，参考文献中是否可以不引用相关的食品添加剂的规例	采纳		预制菜豉油鸡的安全指标应符合 T/GBAS 34 的要求，其中涉及速冻食品的食品添加剂要求
75	广东省冷链协会	附录 A	将整个附录 A 的内容调整至原附录 C 的位置，而且要补充原图 A.1 和原图 A.2 的内容，且编号也要	采纳		已在术语和定义中提及附录 A，补充附录 A 图片并调整附录 A、B、

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			相应调整。			C 顺序
76	国家食品安全风险评估中心	附录 A	缺少相关图片	采纳		已补充相关照片
77	中国农业大学	附录 A．1	建议删除“同时具有丰富的蛋白质含量”	不采纳	豉油鸡营养丰富，蛋白质含量较高，可在豉油鸡简介中介绍	
78	澳门食物及环境健康学会	附录 B	自然冷却可能构成微生物滋生隐患，建议对自然冷却给明确时间温度等参考规范	不采纳	经企业调研，豉油鸡生产包装车间均应为洁净车间，自然冷却不会构成微生物滋生隐患	
79	广东省冷链协会	附录 B	将“分钟”改为“min”	采纳		已修改
80	南方医科大学	附录 B	考虑“捞出”是否为口语化词语	采纳	改为“取出”	
81	广州科技贸易职业学院	附录 B 中 B.4	“把鸡从卤水中捞出，自然冷却后进行真空包装。”建议修改为“将固色后的鸡自然冷却后进行真空包装。”	采纳		已修改
82	澳门食物及环境健康学会	附录 C	常温下缓慢解冻可能构成微生物滋生隐患，建议对常温下缓慢解冻的时间给明确参考规范	采纳		已把“常温下缓慢解冻”修改为“放入冰箱冷藏室中缓慢解冻至无冰晶状态”
83	广东省冷链协会	附录 C	将“分钟”改为“min”	采纳		已修改

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	提意见单位	条文编号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
84	江门市食品检验所	附录 C	C.1 自然解冻中提到“常温下缓慢解冻至鸡肉软化”是否结合实际天气情况定个时间限制或是流水解冻更合适，减少在解冻过程带入的食品安全风险。	采纳		已修改为“放入冰箱冷藏室中缓慢解冻至无冰晶状态”。
85	江门市食品检验所	品质指标蛋白质	有一批次样品的蛋白质实测值为19g/100g，与标准指标>18.0 较为接近，该项目容易不合格	不采纳	根据高品质食品的定义，无需市面上全部食品均满足本标准要求	
86	江门市食品检验所	品质指标水分	有一批次样品的水分实测值为66g/100g，与标准指标≤70g/100g 较为接近，该项目容易不合格。	不采纳	水分≤70 g/100g 的要求参考 GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》	
87	中国农业大学	图 A.2 豉油鸡菜肴	建议指明该图片是由预制菜豉油鸡制成的菜肴	不采纳	该图片是现制豉油鸡菜肴图片，不是由预制菜豉油鸡制成的菜	
88	广东省食品安全保障促进会	无意见				
89	广州食品行业协会	无意见				
90	香港品质保证局	无意见				
91	香港食物安全中心	无意见				

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

编制说明

附件 2

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	《预制菜 豉油鸡》		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	江门市食品检验所		
复核单位联系人	陈妙兰	联系电话	13422673271
复核日期	2023.11.16		
复核内容及结果	建议：1、有一批次样品的水分实测值为 66g/100g，与标准指标≤70g/100g 较为接近，该项目容易不合格。 2、有一批次样品的蛋白质实测值为 19g/100g，与标准指标≥18.0 较为接近，该项目容易不合格。 3、附录 C 中 C.1 自然解冻中提到“常温下缓慢解冻至鸡肉软化”是否结合实际天气情况定个时间限制或是流水解冻更合适，减少在解冻过程带入的食品安全风险。		
结论	复核通过		

复核人：陈妙兰　　复核单位（盖章）

预制菜 豉油鸡

序号	样品名称	生产日期	规格型号	检测结果			
				水分/(g/100g)	蛋白质/(g/100g)	食盐含量/(以NaCl计	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
1	[redacted]	2023.10.19	800g	54.8	21.3	0.33	0.21
2	[redacted]	2023/9/1	800g	64	20	0.24	0.14
3	[redacted]	2023/8/9	520g	64.1	19.7	0.48	0.015
4	[redacted]	2023/8/16	500g	66.5	22.1	0.85	0.031
5	[redacted]	2023/10/22	1100g	64	19.1	0.72	0.08

预制菜 陈皮水鸭汤

序号	样品名称	生产日期	规格型号	检测结果			
				固形物含量/(%)	亚硝酸盐/(mg/kg)	食盐含量（以NaCl计）/(g/100g)	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)
1	[redacted]	2023/5/6	1400g	35.9	未检出	0.56	0.00051
2	[redacted]	2023/10/23	650g	24.9	未检出	0.44	0.02

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准复核报告

标准名称	预制菜 豉油鸡		
主持单位	广东省食品检验所		
复核单位	茂名市食品药品检验所		
复核单位联系人	邱英莲	联系电话	13692584550
复核日期	2023.12.04		
复核内容及结果	1.标准内容是否完整、合规： 标准内容完整、合规，格式符合要求。文件中1 范围“本文件规定了预制菜 豉油鸡的…”建议增加“术语和定义”；运输和存贮引用了T/GDCCA 001，建议把参考文献“T/GDCCA 001”改为规范性引用文件；建议删除7.4 中“生制或”字样，因为本产品已熟制；出厂检验建议增加水分、蛋白质项目。 2.是否对原料提出了更高要求： 对原料质量、新鲜度、养殖要求、追溯提出了更高要求。 3.产品定义是否准确： 建议定义中“清洗、修选后经腌制…”改为“清洗、修选后，配以食品辅料，经腌制…”。 4.通过实验验证后的品质指标是否科学、合理： 验证的品质指标科学、合理。		
结论	复核通过		

复核人：　邱英莲　　复核单位（盖章）

	样品名称	生产日期	规格型号	数量	水分(g/100g)	蛋白质(g/100g)	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	食盐（以NaCl计）
1	[illegible]	2023/5/24	900g	1	66.9	20.1	0.084	
2	[illegible]	2023/4/14	120g（熟鸡100g，豉油汁20g）	3	64.5	16.8	0.02	
3	[illegible]	2023/4/8	900g	1	59.7	16.3	0.086	
[illegible]	[illegible]	2023.10.19	800g	1	57.5	22.8	0.090	0.35
5	[illegible]	2023/9/1	800g	1	64.3	21.1	0.091	0.38
[illegible]	[illegible]	2023/8/9	520g	1	61.9	21.8	0.012	0.89
7	[illegible]	2023/8/16	500g	1	66.1	23.2	0.019	1.68
8	[illegible]	2023/10/22	1100g	1	61.3	21.4	0.039	0.91

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准征求意见表

标准名称	《预制菜 豉油鸡》	
提出意见建议单位和（或）专家	单位名称（公章）	广州市农产品质量安全监督所
	专家或意见提出人姓名	张卫锋
	职称/职务	副所长
	通讯地址	广州市海珠区新港东路 129 号
	联系电话	020-32306502
	电子邮箱	63114309@qq.com
条文编号	需修改内容	修改意见建议
3.1 4.1.1	1.以健康、鲜活现宰的鸡为原料 2.原料鸡应为健康、鲜活现宰的鸡	鲜活现宰是否为影响品质的关键因素？是否和现在提倡的“冰鲜鸡”原料相矛盾？如否，则不建议作为限制内容，以更好适应标准推广
4.4	品质指标表 2 蛋白质	正常新鲜鸡肉蛋白含量是高于此值，该项指标值是否合理？
4.5	安全指标	1.引用的 T/GBAS31 和 T/GBAS34 目前尚无法查询到现行有效版本，如标准是草拟状态，则不建议引用，可将指标直接列明。 2.引用标准是否含有本标准要求的微生物指标，或者微生物指标是否适用本标准。
4.6	专业术语	本条文中涉及到几个专业术语，建议在定义中进行注释。
4.6 表 3	“ml”计量单位表示方法不合适	建议统一修改为：mL
5	检验方法	建议增加微生物指标检验方法
5.1	感官要求分析中在“光线充足”	建议修改为感官分析的具体光源要求
5.2	品质指标检验	建议增加样品制备说明，以便于检测结果的统一，如取哪个部位肉、脂肪等检测，是否带皮等。
6.2	抽样	建议明确抽样数量或者参照抽样标准。

C.2	淋上酱汁	酱汁是否豉油鸡所配辅料，如是，在标准中应有说明
编制说明四-2	GB 19295-2021 、GB 2726-2016 引用的标准带年号发布，而其他引用的标准都不带发布年号	建议与文中引用的标准一致，删除年号
意见提出人/专家签名： 2023年 11 月 14 日		

附件 3

预制菜豉油鸡制标检测数据统计表

序号	样品编号	生产日期	水分/(g/100g)	蛋白质/（g/100g）	食盐含量/(以 NaCl 计)/(g/100g)	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
			标准设定值：≤70	标准设定值：≥18.0	标准设定值：≤1.5	标准设定值：≤0.20
1	样品 1	2023/5/28	59.1	20.3	1.0	0.18
2	样品 2	2023/9/1	60.6	21.6	0.4	0.14
3	样品 3	2023/8/9	62.5	21.2	1.0	0.02
4	样品 4-1	2023/9/24	59.2	20.0	1.3	0.05
5	样品 4-2	2023/8/16	66.1	23.1	1.7	0.05
6	样品 5	2023/9/19	58.5	21.0	0.5	0.18
7	样品 6	2023/7/26	46.9	17.8	1.2	0.01
8	样品 7-1	2023/10/22	63.3	20.5	1.0	0.04
9	样品 7-2	2023/10/24	63.7	22.2	0.9	0.02
10	样品 7-3	2023/10/26	60.3	18.8	1.0	0.03
11	样品 8	2023/10/24	63.7	21.9	1.3	0.18
12	样品 9	2023/10/2	65.3	20.7	1.3	0.07
13	样品 10-1	2023/10/9	63.7	19.6	1.3	0.09
14	样品 10-2	2023/10/10	63.1	22.5	1.3	0.04

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	样品编号	生产日期	水分/(g/100g)	蛋白质/（g/100g）	食盐含量/(以 NaCl 计)/(g/100g)	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
			标准设定值：≤70	标准设定值：≥18.0	标准设定值：≤1.5	标准设定值：≤0.20
15	样品 10-3	2023/10/13	63.3	20.3	1.3	0.07
16	样品 11-1	2023/10/19	58.4	22.2	0.5	0.11
17	样品 11-2	2023/10/20	53.8	22.9	0.5	0.03
18	样品 11-3	2023/10/21	58.8	23.1	0.5	0.03

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

预制菜豉油鸡广东省食品检验所检测数据

序号	样品编号	生产日期	水分/(g/100g)	蛋白质/（g/100g）	食盐含量/(以 NaCl 计)/(g/100g)	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
			标准设定值：≤70	标准设定值：≥18.0	标准设定值：≤1.5	标准设定值：≤0.20
1	样品 1	2023/5/28	59.1	20.3	1.02	0.18
2	样品 2	2023/9/1	63.6	22.8	0.39	0.20
3	样品 3	2023/8/9	61.6	22.2	1.28	0.03
4	样品 4-1	2023/9/24	59.2	20.0	1.33	0.05
5	样品 4-2	2023/8/16	65.7	24.1	1.90	0.09
6	样品 5	2023/9/19	58.5	21.0	0.50	0.18
7	样品 6	2023/7/26	46.9	17.8	1.23	0.01
8	样品 7-1	2023/10/22	64.6	21.1	0.84	0.02
9	样品 7-2	2023/10/24	63.7	22.2	0.92	0.02
10	样品 7-3	2023/10/26	60.3	18.8	0.95	0.03
11	样品 8	2023/10/24	63.7	21.9	1.29	0.18
12	样品 9	2023/10/2	65.3	20.7	1.32	0.07
13	样品 10-1	2023/10/9	63.7	19.6	1.30	0.09
14	样品 10-2	2023/10/10	63.1	22.5	1.32	0.04
15	样品 10-3	2023/10/13	63.3	20.3	1.26	0.07
16	样品 11-1	2023/10/19	62.9	22.6	0.52	0.02

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	样品编号	生产日期	水分/(g/100g)	蛋白质/（g/100g）	食盐含量/(以 NaCl 计)/(g/100g)	过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)
			标准设定值：≤70	标准设定值：≥18.0	标准设定值：≤1.5	标准设定值：≤0.20
17	样品 11-2	2023/10/20	53.8	22.9	0.45	0.03
18	样品 11-3	2023/10/21	58.8	23.1	0.53	0.03

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 4

预制菜豉油鸡实验室间数据比对情况

序号	样品编号	水分/(g/100g)			蛋白质/（g/100g）			食盐含量/(以 NaCl 计)/(g/100g)			过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)		
		省食检所	江门市所	茂名市所	省食检所	江门市所	茂名市所	省食检所	江门市所	茂名市所	省食检所	江门市所	茂名市所
1	样品 1	59.1	/	/	20.3	/	/	1.02	/	/	0.18	/	/
2	样品 2	63.6	54.0	64.3	22.8	20.0	22.1	0.39	0.40	0.38	0.20	0.14	0.09
3	样品 3	61.6	64.1	61.9	22.2	19.7	21.8	1.28	0.79	0.89	0.03	0.02	0.01
4	样品 4-1	59.2	/	/	20.0	/	/	1.33	/	/	0.05	/	/
5	样品 4-2	65.7	66.5	66.1	24.1	22.1	23.2	1.90	1.40	1.68	0.09	0.03	0.02
6	样品 5	58.5	/	/	21.0	/	/	0.50	/	/	0.18	/	/
7	样品 6	46.9	/	/	17.8	/	/	1.23	/	/	0.01	/	/
8	样品 7-1	64.6	64.0	61.3	21.1	19.1	21.4	0.84	1.19	0.91	0.02	0.08	0.04
9	样品 7-2	63.7	/	/	22.2	/	/	0.92	/	/	0.02	/	/
10	样品 7-3	60.3	/	/	18.8	/	/	0.95	/	/	0.03	/	/

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	样品编号	水分/(g/100g)			蛋白质/（g/100g）			食盐含量/(以 NaCl 计)/(g/100g)			过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)		
		省食检所	江门市所	茂名市所	省食检所	江门市所	茂名市所	省食检所	江门市所	茂名市所	省食检所	江门市所	茂名市所
11	样品 8	63.7	/	/	21.9	/	/	1.29	/	/	0.18	/	/
12	样品 9	65.3	/	/	20.7	/	/	1.32	/	/	0.07	/	/
13	样品 10-1	63.7	/	/	19.6	/	/	1.30	/	/	0.09	/	/
14	样品 10-2	63.1	/	/	22.5	/	/	1.32	/	/	0.04	/	/
15	样品 10-3	63.3	/	/	20.3	/	/	1.26	/	/	0.07	/	/
16	样品 11-1	62.9	54.8	57.5	22.6	21.3	22.8	0.52	0.54	0.35	0.02	0.21	0.09
17	样品 11-2	53.8	/	/	22.9	/	/	0.45	/	/	0.03	/	/
18	样品 11-3	58.8	/	/	23.1	/	/	0.53	/	/	0.03	/	/

注：省食检所：广东省食品检验所
茂名市所：茂名市食品药品检验所
江门市所：江门市食品检验所

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 5 T/GBAS 34-2023 引用部分文本

ICS 67.040
CCS X 04

团　体　标　准

T/GBAS 34—2023

安全基础要求　速冻食品

Safety requirements—Quick-frozen food

（报批稿）

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会　发 布

目　次

前言 …… III
1 范围 …… 1
2 规范性引用文件 …… 1
3 术语和定义 …… 2
4 安全指标 …… 3
4.1 应用要求 …… 3
4.2 速冻面米食品 …… 4
4.3 速冻调制食品 …… 5
4.4 速冻其他食品 …… 16
5 检验方法 …… 20
附录 A（规范性） 可在速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 …… 21
附录 B（资料性） 仅在中国内地销售的速冻食品中食品添加剂最大使用量 …… 24
附录 C（资料性） 仅在香港特别行政区销售的速冻食品中食品添加剂最大使用量 …… 36
附录 D（资料性） 仅在澳门特别行政区销售的速冻食品中食品添加剂最大使用量 …… 42
参考文献 …… 50

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。

本文件与 T/GBAS 31 《安全基础要求通则》、 T/GBAS 30 《预包装食品标签规范》及其他安全基础要求构成同时符合中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区要求的基础性食品安全标准体系。

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、香港食物安全中心、澳门市政署、广州海关技术中心、天津市食品安全检测技术研究院、香港理工大学、澳门大学、华南农业大学、暨南大学、粤海广南行有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：洪泽淳、黎佩锦、林腾奕、魏霜、徐慧静、姚钟平、张庆文、雷红涛、丁郁、黄艾武。

安全基础要求 速冻食品

1 范围

本文件规定了速冻食品的安全基础要求，包括术语和定义、安全指标、检验方法。

本文件适用于在中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区同时流通的预包装速冻食品。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB 5009.149 食品安全国家标准 食品中栀子黄的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定
GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 5009.279 食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定

GB 5009.287 食品安全国家标准 食品中胭脂树橙的测定
GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
SN/T 3855 出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定
SN/T 4890 出口食品中姜黄素的测定 高效液相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 4921 进出口食用动物、饲料中黄曲霉毒素的测定 液相色谱-质谱/质谱法
DBS22/ 007 食品安全地方标准 食品中甜菊糖苷的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick-freeing
使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。
[来源：GB 31646—2018，2.1]

3.2

速冻食品 quick-frozen food
采用速冻的工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的食品。
[来源：GB 31646—2018，2.2]

3.3

生制品 uncooked food
冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。
[来源：GB 19295—2021，2.3]

3.4

熟制品 cooked food
冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。
[来源：GB 19295—2021，2.4]

3.5

速冻面米食品 quick-frozen food made of wheat flour and rice
以小麦、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，或同时配以馅料/辅料，经加工、成型等，速冻而成的食品。
[来源：GB 19295—2021，2.1]

3.6

速冻调制食品 quick-frozen prepared food
以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、生乳、水产品、果蔬、食用菌等一种或多种为原料,或同时配以馅料/辅料,经调制、加工、成型等,速冻而成的食品。
[来源：GB 19295—2021，2.2]

3.6.1

速冻调理肉制品 quick-frozen prepared meat product
以畜禽肉及副产品为主要原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的食品。
[来源：SB/T 10379—2012，3.1，有修改]

3.6.2

速冻调制水产制品 quick-frozen prepared aquatic product

以水产品及其制品为主要原料，添加辅料（含食品添加剂），经相应加工处理，采用速冻工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的食品。

[来源：SB/T 10379—2012，3.1，有修改]

3.6.3

速冻菜肴制品 quick-frozen cooked food

以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、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）等为原料，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、速冻等工序制成的产品。

[来源：SB/T 11073-2013，4.6.5]

3.6.4

速冻汤料制品 quick-frozen soup material

以畜禽肉及其制品、水产品及其制品、蛋及其蛋制品、果蔬及其制品等为原料，配以调味料等辅料（含食品添加剂），制成的“汤料”，冷却、成型、速冻等工序制成的产品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.6.6]

3.7

速冻其他食品 other quick-frozen food

除速冻面米食品、速冻调制食品外，以谷物、蔬菜、水果为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。速冻其他食品按原料不同可分为速冻谷物食品、速冻蔬菜制品及速冻水果制品。

[来源：《速冻食品生产许可证审查细则（2006版）》，一，有修改]

3.7.1

速冻谷物食品 quick-frozen cereal product

是以玉米、粟米、小麦等谷物为主要原料，经加工（或熟制）、速冻而成的食品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.4.18，有修改]

3.7.2

速冻蔬菜制品 quick-frozen vegetable product

以蔬菜为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.4，有修改]

3.7.3

速冻水果制品 quick-frozen fruit product

以水果为原料，经清洗除杂处理后对水果或可食部份进行造型、切片、制粒等处理，不添加任何辅料，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。

[来源：SB/T 11073—2013，4.3，有修改]

4 安全指标

4.1 应用要求

本文件相关表格“来源”列中给出了食品安全国家标准、香港特别行政区或澳门特别行政区相关法规，应关注这些标准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的指标限量要求。

表 4 速冻面米食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
1	L-半胱氨酸盐酸盐	0.6	13.003	920	GB 2760	—	—
2	β-胡萝卜素	1.0	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
3	二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠	0.02	05.001,05.002,05.003,05.004,05.005	220,224,223,221,222	香港规例第 132BD 章澳门行政法规第 7/2019 号	GB 5009.34	仅限风味派；最大使用量以二氧化硫残留量计
4	海藻酸丙二醇酯	5.0	20.010	405	GB 2760	—	—
5	可溶性大豆多糖	10.0	20.044	—	GB 2760	—	—
6	辣椒红	2.0	08.106	—	GB 2760	—	—
7	磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏 磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	5.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.017,15.013,15.015,15.016	338,450i,450ii,341i,340i,342ii,340ii,341ii,341iii,340ii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
8	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
9	叶黄素	0.1	08.146	161b	GB 2760	GB 5009.248	—
10	氯化镁	按生产需要适量使用	18.003	511	GB 2760	—	—

4.3 速冻调制食品

4.3.1 速冻调理肉制品

4.3.1.1 污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表 5　速冻调理肉制品污染物限量

项目名称	限量/（若非指定，均以 mg/kg 表示）	来源	检测方法	适用范围
铅（以 Pb 计）	0.3	GB 2762	GB 5009.12	速冻调理肉制品（内脏除外）
	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号		速冻调理肉制品（内脏）
镉（以 Cd 计）	0.1	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.15	速冻调理肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）
	0.5			速冻调理肝脏制品
	1.0			速冻调理肾脏制品
总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号	GB 5009.11	速冻调理肉制品
铬（以 Cr 计）	1.0	GB 2762	GB 5009.123	速冻调理肉制品
N-二甲基亚硝胺	3.0 μg/kg	GB 2762	GB 5009.26	速冻调理肉制品

4.3.1.2　微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表 6　速冻调理肉制品微生物限量

项目名称	采样方案*及限量				来源	检验方法	适用范围
	n	c	m	M			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4	速冻调理熟肉制品、即食速冻调理生肉制品
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.30	速冻调理熟肉制品、即食速冻调理生肉制品
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 29921	GB 4789.10	速冻调理熟肉制品、即食速冻调理生肉制品
致泻大肠埃希氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.6	速冻调理熟肉牛肉制品、即食速冻调理生肉制品
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 19295	GB 4789.2	即食速冻调理肉制品
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 19295	GB 4789.3	即食速冻调理肉制品
* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。							

4.3.1.3　真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表7的规定。

表 7　速冻调理肉制品真菌毒素限量

项目名称	限量/(μg/kg)	来源	检验方法
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素 B_1、B_2、G_1 及 G_2 之和）	10	香港 2021 年第 86 号法律公告	SN/T 4921

4.3.1.4　食品添加剂最大使用量

食品添加剂最大使用量应符合表8及附录A表A.1的规定。中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区食品添加剂使用规定详情见附录B～附录D。

表 8　速冻调理肉制品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
1	β-胡萝卜素	0.02	08.010	160a	GB 2760	GB 5009.83	—
2	β-环状糊精	1.0	20.024	459	GB 2760	—	—
3	氨基乙酸(又名甘氨酸)	3.0	12.007	640	GB 2760	—	—
4	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	GB 2760	参照 GB 5009.35	仅限肉灌肠类;以赤藓红计
5	刺云实胶	10.0	20.041	417	GB 2760	—	—
6	决明胶	1.5	20.045	427	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
7	磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏 磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	5.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.007,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341,340i,342ii,340ii,341ii,41iii,340iii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	GB 2760	GB 5009.256	可单独或混合使用,最大使 用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
8	硫酸钙（又名石膏）	3.0	18.001	516	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
		5.0			GB 2760	—	仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
9	三赞胶	5.0	—	—	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
10	沙蒿胶	0.5	20.037	—	GB 2760	—	—
11	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	GB 2760	—	—
12	脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	6.0	20.026	—	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类,肉灌肠类

表 8　速冻调理肉制品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	检验方法	备注
13	硝酸钠，硝酸钾	0.5	09.001，09.003	251，252	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类；以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg
14	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	20.020	—	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类
15	亚硝酸钠，亚硝酸钾	0.15	09.002，09.004	250，249	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类；以亚硝酸钠计，残留量≤70mg/kg
16	胭脂虫红	0.5	08.145	120	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，仅限肉灌肠类；以胭脂红酸计
17	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.025	08.144	160b	GB 2760	参照 GB 5009.287	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类
18	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	10.011，10.009	481i，482i	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
19	诱惑红及其铝色淀	0.015	08.012	129	GB 2760	参照 GB 5009.141	仅限肉灌肠类；以诱惑红计
		0.025			GB 2760	参照 GB 5009.141	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；以诱惑红计
20	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	GB 2760	—	—
21	栀子黄	1.5	08.112	—	GB 2760	参照 GB 5009.149	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类；仅限禽肉熟制品
22	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	GB 2760	—	—
23	焦糖色(普通法)	按生产需要适量使用	08.108	150a	GB 2760	—	仅限调理肉制品(生肉添加调理料)
24	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	20.022	1200	GB 2760	—	仅限肉灌肠类
25	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	GB 2760	—	—
26	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	GB 2760	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类
27	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	GB 2760	—	—
28	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	GB 2760	—	仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
29	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	GB 2760	参照 GB/T 5009.10	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类，肉灌肠类

附　录　A
（规范性）

可在速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

速冻食品中按生产适量使用的食品添加剂名单见表A.1。

表 A.1　速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
1	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）	12.004	635
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	631
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	627
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004,04.018	315,316
5	DL-苹果酸钠	01.309	—
6	L-苹果酸	01.104	—
7	L-苹果酸钠	—	—
8	DL-苹果酸	01.309	—
9	α-环状糊精	18.011	457
10	γ-环状糊精	18.012	458
11	阿拉伯胶	20.008	414
12	半乳甘露聚糖	00.014	—
13	冰乙酸（又名冰醋酸）	01.107	260
14	冰乙酸（低压羰基化法）	01.112	—
15	赤藓糖醇*	19.018	968
16	醋酸酯淀粉	20.039	1420
17	单,双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	10.006	471
18	改性大豆磷脂	10.019	—
19	柑橘黄	08.143	—
20	甘油（又名丙三醇）	15.014	422
21	谷氨酸钠	12.001	621
22	瓜尔胶	20.025	412
23	果胶	20.006	440
24	海藻酸钾（又名褐藻酸钾）	20.005	402

标准促进编制说明

表 A.1　速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
25	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）	20.004	401
26	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	20.023	410
27	黄原胶（又名汉生胶）	20.009	415
28	甲基纤维素	20.043	461
29	结冷胶	20.027	418
30	聚丙烯酸钠	20.036	—
31	卡拉胶	20.007	407
32	抗坏血酸（又名维生素 C）	04.014	300
33	抗坏血酸钠	04.015	301
34	抗坏血酸钙	04.009	302
35	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	10.002	—
36	磷酸酯双淀粉	20.034	1412
37	磷脂	04.010	322
38	氯化钾	00.008	508
39	酶解大豆磷脂	10.040	—
40	明胶	20.002	—
41	木糖醇	19.007	967
42	柠檬酸	01.101	330
43	柠檬酸钾	01.304	332i
44	柠檬酸钠	01.303	331ii
45	柠檬酸一钠	01.306	331i
46	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	472c
47	葡萄糖酸-δ-内酯	18.007	575
48	葡萄糖酸钠	01.312	576
49	羟丙基淀粉	20.014	1440
50	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	1442
51	羟丙基甲基纤维素（HPMC）	20.028	464
52	琼脂	20.001	406
53	乳酸	01.102	270
54	乳酸钾	15.011	326

表 A.1　速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
55	乳酸钠	15.012	325
56	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
57	乳糖醇（4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
58	酸处理淀粉	20.032	1401
59	羧甲基纤维素钠	20.003	466
60	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
61	碳酸钾	01.301	501i
62	碳酸钠	01.302	500i
63	碳酸氢铵	06.002	503ii
64	碳酸氢钾	01.307	501ii
65	碳酸氢钠	06.001	500ii
66	天然胡萝卜素	08.147	—
67	甜菜红	08.101	162
68	微晶纤维素	02.005	460i
69	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
70	氧化淀粉	20.030	1404
71	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
72	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
73	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
74	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表数据来源文件为：GB 2760。			
* 生产菌株分别为*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。			

表 B.2　仅在中国内地销售的速冻食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单（续）

序号	食品添加剂名称	CNS号	INS号
57	乳酸钠	15.012	325
58	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	472b
59	乳糖醇（4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	19.014	966
60	酸处理淀粉	20.032	1401
61	羧甲基纤维素钠	20.003	466
62	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	13.006	170i
63	碳酸钾	01.301	501i
64	碳酸钠	01.302	500i
65	碳酸氢铵	06.002	503ii
66	碳酸氢钾	01.307	501ii
67	碳酸氢钠	06.001	500ii
68	天然胡萝卜素	08.147	—
69	甜菜红	08.101	162
70	微晶纤维素	02.005	460i
71	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	1450
72	氧化淀粉	20.030	1404
73	氧化羟丙基淀粉	20.033	—
74	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	472a
75	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	1414
76	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	1422
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。			
[a] 生产菌株分别为*Moniliella pollinis*，*Trichosporonides megachiliensis*和解脂假丝酵母*Candida lipolytica*。			

B.2 速冻调制食品

B.2.1 速冻调理肉制品

食品添加剂最大使用量应符合表B.3及表B.2的规定，同时符合GB 2760的规定。

表 B.3　仅在中国内地销售的速冻调理肉制品食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
1	β-胡萝卜素	0.02	08.010	160a	—
2	β-环状糊精	1.0	20.024	459	—
3	ε-聚赖氨酸	0.25	17.037	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
4	ε-聚赖氨酸盐酸盐	0.30	17.038	—	—
5	氨基乙酸(又名甘氨酸)	3.0	12.007	640	—
6	丙酸钙	3.0	17.005	282	以丙酸计。仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
7	茶多酚（又名维多酚）	0.3	04.005	—	以油脂中儿茶素计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
8	茶黄素	0.3	—	—	—
9	赤藓红及其铝色淀	0.015	08.003	127	以赤藓红计。仅限肉灌肠类
10	刺云实胶	10.0	20.041	417	—
11	单辛酸甘油酯	0.5	17.031	—	仅限肉灌肠类
12	富马酸一钠	按生产需要适量使用	01.311	365	—
13	甘草抗氧化物	0.2	04.008	—	以甘草酸计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
14	红曲黄色素	按生产需要适量使用	08.152	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
15	红曲米，红曲红	按生产需要适量使用	08.119，08.120	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
16	花生衣红	0.4	08.134	—	仅限肉灌肠类
17	焦糖色(普通法)	按生产需要适量使用	08.108	150a	仅限调理肉制品（生肉添加调理料）
18	聚葡萄糖	按生产需要适量使用	20.022	1200	仅限肉灌肠类
19	决明胶	1.5	20.045	427	仅限肉灌肠类
20	可得然胶	按生产需要适量使用	20.042	424	—
21	辣椒橙	按生产需要适量使用	08.107	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
22	辣椒红	按生产需要适量使用	08.106	—	—
23	辣椒油树脂	按生产需要适量使用	00.012	160c	仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）

表 B.3　仅在中国内地销售的速冻调理肉制品食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
24	磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏 磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	5.0	01.106,15.008,15.004,15.007,15.010,06.008,15.009,06.006,02.003,01.308,15.001,15.002,15.003,15.005,15.006,15.007,15.013,15.015,15.016	338,450i,450iii,341,340i,342ii,340ii,341ii,41iii,340iii,339ii,452i,451i,339i,339ii,450(v),450(ii),452(ii),450(vii)	可单独或混合使用,最大使 用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
25	硫酸钙（又名石膏）	3.0	18.001	516	仅限肉灌肠类
		5.0			仅限速冻调理肉制品（生肉添加调理料）
26	迷迭香提取物	0.3	04.017	—	—
27	迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	0.3	04.022	—	—
28	纳他霉素	0.3	17.030	235	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量＜10mg/kg。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
29	乳酸链球菌素	0.5	17.019	234	—
30	三氯蔗糖（又名蔗糖素）	0.35	19.016	955	仅限肉灌肠类
31	三赞胶	5.0	—	—	仅限肉灌肠类
32	沙蒿胶	0.5	20.037	—	—
33	山梨酸及其钾盐	0.075	17.003,17.004	200,202	以山梨酸计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类
		1.5			以山梨酸计。仅限肉灌肠类
34	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	3.0	17.013	262ii	—
35	双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0	10.010	472e	—

表 B.3　仅在中国内地销售的速冻调理肉制品食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
36	脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	0.5	17.009(i),17.009(ii)	265,266	—
37	脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	6.0	20.026	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
38	纤维素	按生产需要适量使用	—	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
39	硝酸钠，硝酸钾	0.5	09.001,09.003	251，252	以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
40	亚麻籽胶（又名富兰克胶）	5.0	20.020	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
41	亚硝酸钠，亚硝酸钾	0.15	09.002,09.004	250,249	以亚硝酸钠计，残留量≤70mg/kg。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
42	胭脂虫红	0.5	08.145	120	以胭脂红酸计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
43	胭脂树橙（又名红木素，降红木素）	0.025	08.144	160b	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
44	硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	2.0	10.011,10.009	481i,482i	仅限肉灌肠类
45	诱惑红及其铝色淀	0.015	08.012	129	以诱惑红计。仅限肉灌肠类
		0.025			以诱惑红计。仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类
46	蔗糖脂肪酸酯	1.5	10.001	473	—
47	栀子黄	1.5	08.112	—	仅限禽肉熟制品。西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
48	植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	0.2	04.006	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
49	竹叶抗氧化物	0.5	04.019	—	仅限西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类；肉灌肠类
注：本表中数据来源文件为：GB 2760。					

附 录 C
（资料性）

仅在香港特别行政区销售的速冻食品中食品添加剂最大使用量

C.1 速冻面米食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.1、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.1 仅在香港特别行政区销售的速冻面米食品食品添加剂最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
预煮的面食制品及面条，以及类似制品	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1.0	17.001,17.002,—,—	210,211,212,213	以苯甲酸计
	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	0.02	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—	220-228,539,—	按二氧化硫残留计算
	丙基棓酸盐[a]	0.1	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚[a]	0.2	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基茴香醚[a]	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯[a]	0.2	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算
注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。					
[a] 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棓酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中 2 种或多于 2 种添加剂，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过 100。					

表 C.2 仅在香港特别行政区销售的速冻食品中按生产需要适量使用的甜味剂名单

序号	甜味剂名称
1	醋磺内酯钾
2	缩二氨酸基酰胺
3	天冬酰胺
4	天冬酰胺-醋磺内酯盐
5	环己基氨基磺酸（和钠、钾、钙盐）
6	糖精（和钠、钾、钙盐）
7	三氯半乳蔗糖
8	索马甜
9	纽甜
10	甜菊醇糖苷
注：本表数据来源文件为：香港规例第132U章。	

表 C.3　仅在香港特别行政区销售的速冻食品中按生产需要适量使用的着色剂名单

煤焦油色素			其他色素		
序号	色素常用名称	色素索引编号	序号	类别	色素索引编号
1	日落黄 FCF	15985	1	酱色	—
2	立索玉红 BK	15850	2	胭脂虫红（胭脂红酸）	75470
3	朱古力棕 HT	20285	3	食用水果或蔬菜的天然着色剂，或从该等天然色素分离出来或人工合成的纯色素，并包括：	
4	赤藓红（BS）	45430			
5	亮蓝 FCF（亮蓝FD及C第1号）	42090			
6	酒石黄	19140		(a)胭脂树橙	75120
7	专利蓝 V	42051		(b)木炭	—
8	淡红	14720		(c)胡萝卜素	75130
9	棕 FK	—		(d)β-衍-8′-胡萝卜醛	40820
10	黑 PN（亮黑BN）	28440		(e)β-衍-8′-胡萝卜酸乙酯	40825
11	绿 S	44090		(f)叶绿素及叶绿酸	75810
12	酸性喹啉黄	47005		包括铜的络合物	75815
13	靛蓝（靛蓝洋红）	73015		(g)藏花	75100
14	鸡冠花红；莫莱红；蓝光酸性红	16185		(h)姜黄（姜黄素）	75300
15	丽春红 4R	16255	4	氧化铁	77491
16	Allura红 AC	16035	5	二氧化钛	77891
			6	只供糖衣药丸外用染色及糖衣粉制甜点装饰用的箔状或粉状银、金及铝	—
			7	以上所列可溶于水的任何色素的铝盐或钙盐（色淀）	—

注1：本表数据来源文件为：香港规例第132H章。
注2：在生的或未经加工的畜肉、禽肉、野味、水产、蔬菜或水果中不得使用本表的着色剂，但作为标记用途或在柑橘属水果的果皮上使用除外。

C.2 速冻调制食品

C.2.1 速冻调理肉制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表C.4、表C.2、表C.3 的规定，同时符合香港规例第132BD章、香港规例第132U章、香港规例第132H章的规定。

表 C.4　仅在香港特别行政区销售的速冻调理肉制品食品添加剂最大使用量

食物分类或细分类	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	备注
速冻的加工禽畜及野味碎肉制品，包括生、半熟及全熟的制品（例如沾面包糠或炸浆的速冻鸡条）	丙基棓酸盐*	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚*	0.1	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
	经丁化作用的羟基茴香醚*	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯*	0.1	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
速冻的汉堡碎肉饼或类似制品	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸	0.45	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—	220-228,539,—	按二氧化硫残留计算
	丙基棓酸盐*	0.2	04.003	310	按食物中的脂肪或油的重量计算
	特丁基对苯二酚*	0.1	04.007	319	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品
	经丁化作用的羟基茴香醚*	0.2	04.001	320	按食物中的脂肪或油的重量计算
	经丁化作用的羟基甲苯*	0.1	04.002	321	按食物中的脂肪或油的重量计算；仅限脱水制品和沙乐美类制品

注：本表中最高准许含量来源文件为：香港规例第132BD章。

* 就经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、丙基棓酸盐及特丁基对苯二酚而言，可混合使用其中2种或多于2种添加剂，但前提是必须符合以下条件：当食物所含的每种该等食物添加剂的分量以其在该食物的最高准许含量所占百分率的方式显示时，该等百分率合计不超过100。

附 录 D
（资料性）

仅在澳门特别行政区销售的速冻食品中食品添加剂最大使用量

D.1 速冻面米食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表表D.1、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.1 仅在澳门特别行政区销售的速冻面米食品食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	2.0	17.003,—,17.004,—	200,201,202,203	澳门行政法规第7/2019号	以山梨酸计；仅限速冻面条
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1.0	17.001,17.002,—,—	210,211,212,213	澳门行政法规第7/2019号	以苯甲酸计；仅限速冻面条、面皮及其类似品
3	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸、低亚硫酸钠、硫磺	0.02	05.001,05.004,05.005,05.003,05.002,—,—,—,—,—,—,05.006,05.007	220-228,539,—,—,—	澳门行政法规第7/2019号	以 SO_2 残留量计；仅限速冻面条、面皮及其类似品
4	乳酸链球菌素	0.25	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	以乳酸链球菌素计；仅限速冻方便湿面制品，杂粮灌肠制品和米面灌肠制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
5	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
6	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
7	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
8	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）

表 D.1 仅在澳门特别行政区销售的速冻面米食品食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
9	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029,17.006,17.005,—	280,281,282,283	澳门行政法规第7/2019号	以丙酸计；仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
10	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条
11	特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条、面皮及其类似品
12	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条、面皮及其类似品
13	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻面条、面皮及其类似品
14	硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯	0.2	—,04.012	388,389	澳门行政法规第7/2019号	以硫代二丙酸计；仅限速冻面条、面皮及其类似品
15	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
16	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
17	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	仅限速冻面条、面皮及其类似品，速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
18	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.2	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	仅限速冻预熟制或加工大米制品（以直接提供给消费者食用的状态计算）
		0.6				仅限速冻面条、面皮及其类似品

注：GMP 指加入到食品中添加剂的量应尽可能最低，以达到其预期效果为限；在食品生产加工或包装中，使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分，但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响，添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平；添加剂应符合食品级质量，并按食品配料进行加工处理，下同。

表 D.2　仅在澳门特别行政区销售的速冻食品中按生产需要适量使用的甜味剂名单

INS 号	甜味剂名称
420	山梨糖醇和山梨糖醇液
421	D-甘露糖醇
953	异麦芽糖醇（又名氢化异麦芽糖）
957	索马甜
964	聚葡萄糖醇液
965	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
966	乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）
967	木糖醇
968	赤藓糖醇
969	爱德万甜

注1： 本表数据来源文件为：澳门行政法规第12/2018号。
注2： 按生产需要适量使用是指第12/2018号行政法规第三条规定的良好生产规范。
注3： 速冻的水产及其制品不适用，但允许使用D-甘露糖醇。

表 D.3　仅在澳门特别行政区销售的速冻食品中按生产需要适量使用的着色剂名单

食品中允许使用的焦油色素[a]			食品中允许使用的天然色素及其他色素[b]		
序号	中文名称	INS 号	序号	中文名称	INS 号
1	柠檬黄	102	1	姜黄素类	100
2	喹啉黄	104	2	核黄素类	101
3	日落黄 FCF	110	3	胭脂虫红	120
4	酸性红(又名偶氮玉红)	122	4	紫胶红(又名虫胶红)	—
5	苋菜红	123	5	叶绿素	140
6	胭脂红 4R(又名胭脂虫红 A)	124	6	叶绿素铜	141
7	赤藓红	127	7	焦糖色	150
8	诱惑红 AC	129	8	植物炭黑	153
9	专利蓝 V	131	9	胡萝卜素	160a
10	靛蓝（又名食用靛蓝）	132	10	胭脂树橙	160b
11	亮蓝 FCF	133	11	辣椒油树脂	160c
12	绿 S	142	12	番茄红素	160d
13	坚牢绿 FCF	143	13	β-apo-8'-胡萝卜素醛	160e
14	亮黑 BN(又名黑 PN)	151	14	β-apo-8'-胡萝卜酸乙酯	160f
15	棕 HT	155	15	叶黄素	161b
16	立索玉红 BK	180	16	角黄素	161g
17	新红	—	17	甜菜红	162
—			18	花色素苷类	163
			19	栀子黄	164
			20	藏花	—
			21	栀子蓝	165
			22	二氧化钛	171
			23	氧化铁	172
			24	铝(金属)[c]	173
			25	银(金属)[c]	174
			26	金(金属)[c]	175
			27	红曲色素	—
			28	藻蓝	—

注1： 本表数据来源文件为：澳门行政法规第30/2017号。
注2： 在生的或未经加工的畜肉、禽肉、野味、水产、蔬菜或水果中不得使用本表的着色剂，但作为标记用途或在柑橘属水果的果皮上使用除外。

[a] 包括可溶于水的着色剂的铝盐或钙盐（色沉）。
[b] 包括以下源自植物的色素：可食用水果和蔬菜的天然色素；传统上用于制备食品的植物的叶、花、根及其他植物部分的天然色素；或从上述两点所指天然色素分离或人工合成的纯色素。
[c] 只供食品外用染色或装饰用的箔状或粉状的金属铝、银、金，才可在食品中使用。

D.2 速冻调制食品

D.2.1 速冻调理肉制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.4、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

D.4　仅在澳门特别行政区销售的速冻调理肉制品食品添加剂最大使用量

项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
月桂酰精氨酸乙酯	0.315	—	243	澳门行政法规第7/2019 号	仅限在表面处理时使用；仅限熟制速冻肉产品
二醋酸钠	1.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第7/2019 号	仅限碎的速冻加工畜肉、禽肉和野味制品

D.2.2 速冻调制水产制品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.5、表D.2、表D.3的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.5　仅在澳门特别行政区销售的速冻调制水产制品食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
1	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019 号	仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品（仅限表层裹粉或面糊使用），速冻的水产糜制品（仅限用于肉类或鱼类的上光、包裹或装饰）
2	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019 号	仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品（仅限表层裹粉或面糊使用），速冻的水产糜制品（仅限用于肉类或鱼类的上光、包裹或装饰）
3	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
4	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019 号	按食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
5	乙二胺四醋酸二钠钙、已二胺四醋酸二钠	0.075	04.020，18.005	385，386	澳门行政法规第7/2019 号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
6	硫代二丙酸、硫代二丙酸二月桂酯	0.2	—，04.012	288，289	澳门行政法规第7/2019 号	以硫代二丙酸计；按食品中的脂肪或油的重量计算；仅限速冻的的沾炸浆的水产及其制品
7	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019 号	仅限用于肉类或鱼类的上光、包裹或装饰；速冻的的沾炸浆的水产及其制品、速冻的水产糜制品
8	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.2	19.011	950	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限甜、酸产品可使用；速冻的水产及其制品
9	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	0.3	19.004	951	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限甜、酸产品可使用；速冻的水产及其制品
10	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	GMP	19.016	955	澳门行政法规第 12/2018 号	仅限速冻的水产及其制品

D.2.3 速冻其他调制食品

防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂的使用应符合表D.6、表D.2、表D.3 的规定，同时符合澳门行政法规第7/2019号、澳门行政法规第12/2018号、澳门行政法规第30/2017号的规定。

表 D.6　仅在澳门特别行政区销售的速冻其他调制食品食品添加剂最大使用量

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
1	山梨酸、山梨酸钠、山梨酸钾、山梨酸钙	1.0	17.003，—，17.004，—	200，201，202，203	澳门行政法规第7/2019号	以山梨酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤
2	苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙	1.0	17.001，17.002，—，—	210，211，212，213	澳门行政法规第7/2019号	以苯甲酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤
3	二氧化硫、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钾、亚硫酸钙、亚硫酸氢钙、亚硫酸氢钾、硫代硫酸钠、亚硫酸、低亚硫酸钠、硫磺	0.05	05.001，05.004，05.005，05.003，05.002，—，—，—，—，—，—，05.006，05.007	220-228，539，—，—，—	澳门行政法规第7/2019 号	以 SO_2 残留量计；仅限用于防止特定浅色蔬菜的褐变时可使用；仅限速冻调制马铃薯
		0.3				以 SO_2 残留量计；仅限速冻调制牛油果
		0.5				以 SO_2 残留量计；仅限速冻调制苹果片
4	乳酸链球菌素	0.2	17.019	234	澳门行政法规第7/2019号	以乳酸链球菌素计；仅限即食速冻清汤和肉汤
5	月桂酰精氨酸乙酯	0.2	—	243	澳门行政法规第7/2019 号	仅限即食速冻清汤和肉汤
6	冰醋酸	GMP	01.107	260	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品，速冻调制食用菌制品（用于腌制菌类时最大使用量为20g/kg）
7	醋酸钾	GMP	—	261(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
8	醋酸钠	GMP	00.013	262(i)	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
9	二醋酸钠	10.0	17.013	262(ii)	澳门行政法规第7/2019 号	仅限即食速冻清汤和肉汤
10	醋酸钙	GMP	—	263	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
11	脱氢醋酸、脱氢醋酸钠	0.5	17.009(i)，17.009(ii)	265，266	澳门行政法规第7/2019号	以脱氢醋酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤

表 D.6　仅在澳门特别行政区销售的速冻其他调制食品食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
12	丙酸、丙酸钠、丙酸钙、丙酸钾	GMP	17.029, 17.006, 17.005, —	280,281, 282,283	澳门行政法规第7/2019号	以丙酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
13	没食子酸丙酯	0.2	04.003	310	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
14	特丁基对苯二酚	0.2	04.007	319	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
15	叔丁基对羟基茴香醚	0.2	04.001	320	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
16	二丁基羟基甲苯	0.2	04.002	321	澳门行政法规第7/2019号	按照食品中的脂肪或油的重量计算；仅限即食速冻清汤和肉汤
17	乙二胺四醋酸二钠钙、已二胺四醋酸二钠	0.075	04.020, 18.005	385,386	澳门行政法规第7/2019号	以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；仅限即食速冻清汤和肉汤
		0.1				以无水乙二胺四醋酸二钠钙计；仅限速冻法式油炸马铃薯
18	柠檬酸脂肪酸甘油酯	GMP	10.032	472c	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
19	一氧化二氮	GMP	—	942	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
20	葡萄糖氧化酶	GMP	—	1102	澳门行政法规第7/2019号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻预制食品，速冻调制水果制品
21	乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	0.5	19.011	950	澳门行政法规第12/2018号	仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻调制水果制品
22	阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	1.0	19.004	951	澳门行政法规第12/2018号	仅限速冻调制蔬菜制品
		2.0				仅限即食速冻清汤和肉汤，速冻调制水果制品
23	环己基氨基磺酸盐	0.65	19.002	952	澳门行政法规第12/2018号	以环己基氨基磺酸计；仅限即食速冻清汤和肉汤
24	糖精及其钙盐、钠盐和钾盐	0.15	19.001	954	澳门行政法规第12/2018号	以糖精计；仅限即食速冻清汤和肉汤
		0.5				以糖精计；仅限速冻调制蔬菜制品
25	蔗糖素（又名三氯蔗糖）	0.15	19.016	955	澳门行政法规第12/2018号	仅限速冻调制蔬菜制品
		0.4				仅限速冻调制水果制品
		0.6				仅限即食速冻清汤和肉汤
26	阿力甜（又名L-α-天冬氨酰-N-（2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚	0.04	19.013	956	澳门行政法规第12/2018号	仅限即食速冻清汤和肉汤

表 D.6　仅在澳门特别行政区销售的速冻其他调制食品食品添加剂最大使用量（续）

序号	项目名称	最大使用量/(g/kg)	CNS 号	INS 号	来源	备注
	甲基）-D-丙氨酰胺）					
27	纽甜（又名N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯）	0.033	19.019	961	澳门行政法规第12/2018号	仅限速冻调制蔬菜制品
		0.07				仅限即食速冻清汤和肉汤
		0.1				仅限速冻调制水果制品
28	阿斯巴甜—乙酰磺胺酸盐（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸）	1.13	19.021	962	澳门行政法规第12/2018号	仅限即食速冻清汤和肉汤

D.3 速冻其他食品

不得使用食品添加剂。

附件 6

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
技术审查会意见汇总处理表

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
1	标准格式应按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改	采纳	术语和定义的表述及格式等已按照 GB/T 1.1—2020 的要求进行修改
2	修改完善范围的表述	采纳	已修改为“本文件规定了预制菜豉油鸡的技术要求，给出了对应的检验方法，并对检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系规定了要求。”

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
3	建议“豉油鸡简介及图片见附录 A”“豉油鸡流程示例见附录 B”以“预制菜豉油鸡”的注的形式体现；建议修改“新鲜、健康”的描述，可修改为“宰杀后的鸡”或“光鸡”，删除“3.1”中的“需经...的预包装食品”中“需”字；删除定义来源	采纳	“豉油鸡简介及图片见附录 A”“豉油鸡流程示例见附录 B”已修改为以“预制菜豉油鸡”的注的形式体现。已将“新鲜、健康的鸡”修改为“光鸡”。已修改“需经”为“经”。已删除定义来源。
4	建议“4.1.1”增加“宰杀后的鸡”的描述，增加皮薄、皮下脂肪少的描述，明确鸡的饲养期为 180d 左右	采纳	已修改为“原料鸡应为皮薄且皮下脂肪少的鸡，安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定。养殖时间不少于 120天，养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。”

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	处理结果
5	建议感官要求中“酱油色”修改为“酱红色”	采纳	已修改为“酱红色”
6	建议增加“取样及制备”的要求，如明确要求取样不包含内脏	采纳	已修改为“取样及制备”。
7	在“运输和贮存”中明确≤-18℃的温度要求	采纳	已在“运输和贮存”中明确≤-18℃的温度要求
8	建议删除“A.1”的标题，删除附录A的第二段，增加图A.1和图A.2的引语	采纳	已建议删除“A.1”的标题，已修改完善附录A的描述并引用图A.1和图A.2
9	建议修改完善参考文献	采纳	已修改完善参考文献

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明