



团体标准

T/OTOP xxxx—2024

优质预制菜认证技术规范

Evaluation and certification criteria for Pre-cooked vegetables

(征求意见稿)

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

中国民族贸易促进会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由中国民族贸易促进会归口。

本标准起草单位：。

本标准主要起草人：

本标准首次发布。

优质预制菜产品认证技术规范

1 范围

本文件规定了优质预制菜认证总体要求、认证评价要求、认证实施要求和认证标识等内容。

本文件适用于第三方认证机构开展优质预制菜产品认证活动，优质预制菜产品生产组织和其他相关机构参照使用。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 金属指标
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量标准 农用地土壤污染风险管控标准
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 19011 管理体系审核指南
- GB/T 27030 合格评定 第三方符合性标志的通用要求
- GB/T 27065 合格评定 产品、过程和服务认证机构要求
- GB/T 27067 合格评定 产品认证基础和产品认证方案指南
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 2760、GB 2762 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

优质预制菜 high quality prepared dishes

经优质原料加工，食味值较好的预制菜肴。

4 总体要求

- 4.1 认证机构应结合产品特点，按照 GB/T 27067 的要求制定相应的认证方案。
- 4.2 优质预制菜产品认证应对产地环境、生产过程、产品特征和包装标识进行全过程评价。
- 4.3 优质预制菜产品认证应综合考虑优质预制菜产品生产组织和其他相关机构的基地条件、生产和加工能力、生产管理及风险状况。
- 4.4 综合评分按照附录 A 要求评审，综合评分应超过 90 分。食味值按照附录 B 和附录 C 评价，食味值评分应超过 90 分。

5 认证评价要求

5.1 认证模式

5.1.1 可选认证模式

- a) 型式试验+现场检查+认证后监督
- b) 型式试验+工厂检查+认证后监督。
- c) 认证机构可根据产品特点适当调整基本认证模式，并在实施细则中加以规定。

5.1.2 认证环节

- a) 型式试验：依据产品标准实施全部适用项目的检测。
- b) 现场检查：为获证的产品种的养殖生产基地现场检查，包括质量保证能力检查和产品一致性检查，使用现场抽样和/或检查。
- c) 认证后监督：为认证后的跟踪检查，包括认证后的跟踪检查、生产现场抽取样品检测和/或检查、市场抽样检测，认证机构应结合申请企业实际情况，确定获证后监督的内容与方式。
- d) 工厂检查：包括质量保证能力检查和产品一致性检查。

5.3 技术指标要求

- 5.3.1 优质预制菜技术指标要求应符合附录 A 规定。

5.4 生产环境要求

- 5.4.1 种植类优质预制菜农产品生产基地应远离城区、工矿区、交通主干道、工业污染源和生活垃圾场等场所。种植类优质预制菜农产品生产在风险评估的基础上应选择符合 GB 15618 要求的适宜土壤；农业灌水水质应符合 GB 5084 的规定；环境空气质量应符合 GB 3095 的规定。
- 5.4.2 优质预制菜畜禽养殖饮用水水质应符合 GB 5749 的规定；养殖污染物排放应符合 GB18596 的规定。
- 5.4.3 优质预制菜水产养殖或捕捞的水域水质应符合 GB 11607 的规定。
- 5.4.4 优质预制菜食品加工厂应符合 GB 14881 的规定。

5.5 优质预制菜认证要求

- 5.5.1 优质预制菜矿泉水的生产过程的食品安全控制应符合 GB 19304 的规定。
- 5.5.2 优质预制菜食品的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.5.3 营养强化优质预制菜食品种类应符合 GB 14880 的规定。
- 5.5.4 食品加工过程中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

6 优质预制菜产品认证实施要求

6.1 认证模式的选择

- 6.1.1 优质预制菜农产品认证宜采用认证模式农产品采用型式试验+现场检查+认证后监督的认证模式。
- 6.1.2 优质预制菜食品认证宜采用型式试验+工厂检查+认证后监督的认证模式。

6.2 认证过程要求

优质预制菜产品认证过程应符合 GB/T 27065 第 7 章的规定。

6.3 现场检查和/或工厂检查要求

6.3.1 认证质量体系的要求应符合 GB/T 19011 的规定。优质预制菜产品生产组织应建立并实施优质预制菜农产品生产技术规程或优质预制菜食品加工相关技术规程，应持有其他与认证有关的证明文件，包括但不限于：

- a) 基地相关证明文件（如：土地证或土地租赁合同、合作协议等复印件等）；
- b) 相关生产许可证书及检测报告等。

6.3.2 生产组织或基地应具备包括优质预制菜产品种源、生产、加工、包装、运输和贮藏等全过程的可追溯体系以及可追溯的批号系统，从种植、养殖或加工等生产管理或加工原料到成品、成品到原料双向可追溯。

6.3.3 生产组织或基地应建立并保持记录，并确保产品可追溯记录文件的完整性，记录文件应至少保留 3 年。

6.3.4 优质预制菜产品生产组织应持续改进其管理体系的有效性。优质预制菜产品生产、加工和经营者应：

- a) 确定不符合的原因；
- b) 记录所采取措施的结果；
- c) 评审所采取的纠正或预防措施。

7 优质预制菜产品认证标识

7.1 对符合本文件要求的产品，经认证可标识为优质预制菜产品，标识如图 1。



图1 优质预制菜标识

- 7.2 优质预制菜食品，营养标签应符合 GB 28050 的规定。
- 7.3 优质预制菜产品认证标识应根据 GB/T 27030 的要求设计、应用、授权使用并管理。

附录 A

(资料性附录)

优质预制菜认证综合评分表

表 A 1.1 优质预制菜认证综合评分表

类别	分值	认证内容	备注说明
基本要求 (30分)	15	具备预制菜生产许可	必须符合
	15	产品检测报告符合标准要求	必须符合
口碑和知名度 (30分)	10	品牌在特定区域或行业内有很好的口碑与知名度；在知名新闻媒体的报道。	主流媒体按照 3 分/次；非主流媒体 1 分/次
	10	在期刊杂志发表文章。	核心期刊 5 分/次；普通期刊 1 分/次。
	10	获得相关奖项，国家级奖 10 分/项，省级一次 8 分/项，市级获国家级行业协会 8 分/项。	一等奖按照 100% 核算，二等奖按照 60%，三等奖按照 40%。
产品质量 (40分)	15	获得质量相关认证证书	认证 1 项加 3 分
	15	参与标准制定	团体标准 1 项加 5 分，国行标准 1 项加 10 分
	5	开展课题研究	根据课题情况，打 0-5 分
	5	具备相关知识产权	实用新型专利和软件著作权 1 项加 2 分；发明专利 1 项 5 分
合计	100		

附录 B
(资料性附录)
预制菜食味值评价规则

B 1 品评的要求

B 1.1 环境

应符合 GB/T 10220 的规定。

B 1.2 品尝实验室

应符合 GB/T 13868 的规定。

B 1.3 品评人员

评价员在品评前 1 h 内不吸烟、不吃东西,但可以喝水;品评期间具有正常的生理状态,不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

B 1.4 预制菜品评价数和品评时间

每次试验品评 4 份试样(包含 1 份参照样品和 3 份被检样品)。当试样为 5 份以上时,应分两次以上进行试验;当试样不足 4 份时,可以将同一试样重复品评,但不得告知评价员。品评时间安排在饭前 1 h 或饭后 2 h 进行。

B 1.5 品评样品编号与排列顺序

将全部试样分别编成号码 No. 1、No. 2、No. 3、No. 4,且参照样品编号为 No. 1,其他试样采用随机编号。同一小组的评价员采用相同的排列顺序,不同小组之间尽量做到品评试样数量均等、排列顺序一致。

B 2 样品品评

B 2.1 品评内容

品评预制菜的气味、外观、适口性。

B 2.2 品评顺序及要求

B 2.2.1 品评前的准备

评价员在每次品评前用温开水漱口,漱去口中的残留物。

B 2.2.2 辨别预制菜气味

将预制菜置于鼻腔下方,适当用力地吸气,仔细辨别预制菜的气味。

B 2.2.3 观察预制菜外观

观察预制菜的大小、果形及色泽、和伤情畸形霉变等情况。

B 2.2.4 辨别预制菜的适口性

取预制菜少许放入口中,细嚼 3 s~5 s,边嚼边用牙齿、舌头等各感觉器官仔细品尝预制菜的口味、软硬度、滋味等项。

B 2.3 评分

B 2.3.1 评分方法

B2.3.1.1 根据预制菜的气味、外观品质、果实及色度、适口性（滋味）综合评分为各项得分之和。评分规则和记录表格式见附录 A

B2.3.1.2 根据每个评价员的综合评分结果计算平均值，个别评价员品评误差大者（超过平均值 10 分以上）可舍弃，舍弃后重新计算平均值。最后以综合评分的平均值作为预制菜食味值评定的结果，计算结果取整数。按附录 C 的格式总结出“结果统计表”。

B2.3.1.3 综合评分以 50 分以下为很差, 51 分~60 分为差, 61 分~70 分为一般, 71 分~85 分为较好, 85 分~90 分为好, 90 分以上为优。

附录 C

(资料性附录)

预制菜食味值评价评分记录和统计表

表 C 1.1 评分表

品评组编号： 姓名： 性别： 年龄： 品评时间： 年 月 日 午 时 分

一级指标分 值	二级指标分 值	具体特性描述:分值	样品得分		
			No. 1	No. 2	No. 3
气味 30分	纯正性、浓 郁性 30分	具有该预制菜特有的香气，香气浓郁：20分~30分			
		具有该预制菜特有的香气，预制菜清香：15分~19分			
		具有该预制菜特有的香气，香气不明显：12分~14分			
		预制菜无香味，但无异味：7分~12分			
		预制菜有异味：0分~6分			
外观 30分	颜色 15分	食材颜色正常：10分~15分			
		食材颜色发暗：0分~10分			
	色泽 10分	有明显光泽：8分~10分			
		稍有光泽：5分~7分			
		无光泽：0分~4分			
	外形 5分	预制菜果形端正、饱满，瘦果分布均匀：4分~5分			
预制菜果形端正、饱满，瘦果分布不均匀：3分					
预制菜出现碰压伤，畸形果：0分~2分					
适口性 40分	滋味 40分	品尝咀嚼时，有较浓郁的该预制菜的菜香味：.35分~40分			
		品尝咀嚼时，有淡淡的该预制菜香气：18分~34分			
		咀嚼时，无菜香味，但无异味：16分~17分			
		咀嚼时，无菜香味，但有异味：0分~15分			
综合评分					
备注					

表 C 1.2 预制菜食味值评价结果统计表

评价员 编号	所属 组别	姓名	年龄	性别	综合评分		
					No. 1	No. 2	No. 3
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
.....							
<i>n</i>							
X (平均值)							

参考文献

- [1]GB/T 17924-2008 地理标志产品标准通用要求
- [2]GB/T 19001-2016 质量管理体系要求（ISO9001:2000IDT）
- [3]GB/T 22000-2020 食品质量管理体系 食品链中各类组织的要求（ISO22000:2005IDT）
-