

团体标准

T/CIFST XXX—2023

预制菜质量安全通用要求

General requirements for quality and safety of prepared dishes

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023- XX-XX 实施

中国食品科学技术学会 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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

CIFST 征求意见稿

预制菜质量安全通用要求

1 范围

本文件规定了预制菜的原辅料、加工工艺、产品质量、产品安全、净含量、包装及标签、贮运要求等内容。

本文件适用于预制菜的生产、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 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.179 火腿中三甲胺氮的测定
- GB/T 5009.208 食品中生物胺含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及制品
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CIFST XXX 预制菜生产通用技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜

以一种或多种可食用资源或其制品为主要原料，配以调味料等辅料，经预加工和/或预烹调处理，采用工业化、规模化生产和包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的预制菜肴。

3.2 植物性预制菜

以植物性原料为加工制成的预制菜。

4 原料要求

- 4.1 动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.2 畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 4.3 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 4.4 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 4.5 乳及乳制品应符合 GB 19301、GB 19302、GB 19644、GB 19645、GB 25190、GB 25191 的规定。
- 4.6 粮食应符合 GB 2715 的规定。
- 4.7 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.9 调味料应符合 GB 31644、GB 10133 的规定。
- 4.10 其他原料应符合相应的标准或规定。

5 产品质量要求

5.1 感官要求

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白瓷盘内，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口。按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无食品腐败变质后引起的馊味、酸、臭及哈喇味等异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，外表和内部均无肉眼可见的异物	

5.2 理化指标

5.2.1 畜禽产品类预制菜的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 畜禽产品类预制菜理化指标

指标	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227

亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	30	GB/T 5009.33
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤	15	GB 5009.228
三甲胺氮/（mg/100g）	≤	2.5	GB/T 5009.179

5.2.2 动物性水产品预制菜理化指标应符合表3的规定。

表3 动物性水产品预制菜理化指标

指标		指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	盐渍鱼（鳊鱼、鲮鱼、鲢鱼）	≤ 4.0	GB 5009.227
	盐渍鱼（不含鳊鱼、鲮鱼、鲢鱼）	≤ 2.5	
	预制水产干制品	≤ 0.6	
挥发性盐基氮/（mg/100g）	腌制生食动物性水产品	≤ 25	GB 5009.228
	动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品）	≤ 30	
组胺/（mg/100g）	高组胺鱼类 ^a	≤ 40	GB/T 5009.208
	其他海水鱼类	≤ 20	

^a 高组胺鱼类包括鲈鱼、鳙鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。

5.2.3 植物性预制菜理化指标应符合表4的规定。

表4 植物性预制菜理化指标

指标		指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计） ^a /（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） ^a （KOH）/（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计） ^b /（mg/kg）	≤	20	GB/T 5009.33

^a 仅适用于含有坚果及籽类食品原料及配料中使用食用油脂的产品。
^b 仅适用于含有腌渍蔬菜的产品。

6 产品安全要求

6.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.2 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 中的规定。

6.3 微生物限量

6.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

6.3.2 微生物限量还应符合表5的要求，采用罐头工艺加工的，微生物指标应符合 GB 7098 的要求。

表5 微生物限量要求及检测方法

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 T/CIFST XXX 的规定

8 净含量

应符合 JJF 1070 规定。

9 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

10 贮存及运输

10.1 贮存

10.1.1 应该符合相应原料贮存要求的条件，如有温度、湿度等条件要求的按相关要求执行。

10.1.2 在保证产品质量、外观、形态的情况下，根据不同预制菜的特性选择不同的贮存要求，并应符合有关食品安全国家标准和食品质量标准要求的规定。

10.2 运输

10.2.1 运输工具应使用专用车辆，车辆应加装保温板、门帘和侧门等保温及方便作业的设施。

10.2.2 对于运输冷藏冷冻型产品应在装载前预冷厢体，确保温度达到运输温度的下限。

10.2.3 冷藏和冷冻预制菜运输过程应符合 GB 31605 和 GB 31646 的相关规定。

10.2.4 运输过程中应对车厢内温度进行监测，监测装置应定期校准。当运输设备的车厢内温度超出设定范围，应当立即采取纠偏行动，并如实记录超温的范围和时间。