



团体标准

T/OTOP 1116—2025

优质预制菜产品评价技术规范

Evaluation and certification criteria for prepared dishes

2025-12-08 发布

2025-12-08 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 录

前言.....	3
1 范围.....	4
2 规范性引用文件.....	4
3 术语和定义.....	4
4 总体要求.....	4
5 评价要求.....	5
6 优质预制菜产品评价实施要求.....	5
7 优质预制菜产品评价标识.....	6
附录 A（规范性）优质预制菜评价综合评分表.....	7
附录 B（规范性）预制菜食味值评价规则.....	8
附录 C（规范性）预制菜食味值评价评分记录和统计表.....	10
参考文献.....	12

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：中检科（北京）测试技术有限公司、谱尼测试集团股份有限公司、中国绿色食品有限公司、乳山市农业农村局、南京农业大学、河南双汇投资发展股份有限公司、福喜（威海）食品有限公司、锅圈食品（上海）股份有限公司、蝶螈海产品加工（乳山）有限公司、浙江大学中原研究院、中国检验认证集团甘肃有限公司、中国检验认证集团黑龙江有限公司、许昌学院食品与药学院、佛山市顺德区预制菜产业发展联合会、大连标准认证研究院有限公司、大连瑞驰食品有限公司、威海川渊堂中医药膳研究院、一乡一品（重庆）数字经济技术有限公司、国正检验认证集团有限公司、标管准家（北京）标准化服务中心、中度量衡（北京）计量检测有限公司、北京金信协通咨询有限公司、中富达同（北京）科技有限责任公司、威海川渊堂中医药科技有限公司。

本标准主要起草人：乐粉鹏、魏阳吉、韩建勋、王玮、郑极庆、王琰、袁照路、刘波、李文华、李航天、张帆、刘兵戈、王英杰、张迪、姜海、蔺丹华、王德国、刘金鑫、劳影妍、董蔚、王健、杨琳、过巍、杨艺祥、王娜、冯毓瑶、赵亚洲、吴利夫、韩少华、高志芳、付文钰。

优质预制菜产品评价技术规范

1 范围

本文件规定了优质预制菜评价总体要求、评价要求、优质预制菜产品评价实施要求和优质预制菜产品评价标识等内容。

本文件适用于第三方评价机构开展优质预制菜产品评价或认证活动，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 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/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 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

经加工，符合预制菜相关国家标准，依据本标准综合评分应超过 80 分，食味值评分应超过 85 分的预制菜。

4 总体要求

- 4.1 评价机构应结合产品特点制定相应的评价方案。
- 4.2 优质预制菜产品评价应对产地环境、生产过程、产品特征和包装标识进行全过程评价。
- 4.3 优质预制菜产品评价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 80 分。食味值按照附录 B 和附录 C 评价，食味值评分应超过 85 分。

5 评价要求

5.1 评价模式

5.1.1 可选评价模式

- a) 型式试验+工厂检查+评价后监督。
- b) 评价机构可根据产品特点适当调整基本评价模式，并在实施细则中加以规定。

5.1.2 评价环节

- a) 型式试验：依据产品标准实施全部适用项目的检测。
- b) 评价后监督：为评价后的跟踪检查，包括评价后的跟踪检查、生产现场抽取样品检测和/或检查、市场抽样检测，评价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。
- c) 工厂检查：包括质量保证能力检查和产品一致性检查。

5.2 技术指标要求

优质预制菜技术指标要求应符合附录 A 规定。

5.3 生产环境要求

- 5.3.1 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。
- 5.3.2 优质预制菜畜禽养殖饮用水水质应符合 GB 5749 的规定。
- 5.3.3 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。
- 5.3.4 优质预制菜食品加工厂应符合 GB 14881 的规定。

5.4 优质预制菜评价要求

- 5.4.1 优质预制菜食品的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.4.2 优质预制菜食品强化剂应符合 GB 14880 的规定。
- 5.4.3 食品加工过程中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

6 优质预制菜产品评价实施要求

6.1 评价模式的选择

优质预制菜食品评价宜采用型式试验+工厂检查+评价后监督的评价模式。

6.2 现场检查和/或工厂检查要求

6.2.1 评价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，应持有其他与评价有关的证明文件，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。

6.2.2 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。

6.2.3 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。

6.2.4 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 优质预制菜产品评价标识

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



优质预制菜

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 优质预制菜产品评价标识宜参考 GB/T 27030 的要求设计、应用、授权使用并管理。

附录 A

(规范性)

优质预制菜评价综合评分表

表 A 1.1 优质预制菜评价综合评分表

类别	分值	评价内容	备注说明
基本要求 (30分)	15	具备预制菜相关生产许可	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	期刊杂志发表文章。	核心期刊 10 分/次；普通期刊 3 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	1 项证书加 3 分
	15	参与标准制定	团体标准 1 项加 5 分，国家标准 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
(规范性)
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 C。

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”。

全国团体标准信息平台

附录 C

(规范性)

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 值	二级指标 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）
-