

团 体 标 准

T/SCSSX 4.0—2022

预制川菜分级评价技术规范

Technical specifications for grading evaluation
of Prepared Sichuan Dishes

2022-10-25 发布

2022-11-25 实施

四川省食品饮料产业协会 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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出并归口。

本文件起草单位：铁骑力士食品有限责任公司，四川旅游学院、四川省食品发酵工业研究设计院、芭夯兔、蜀海供应链、吉选实业、西华大学、四川轻化工大学。

本文件主要起草人：

预制川菜分级评价技术规范

1 范围

本标准规定了预制川菜分级评价的等级和标志、技术要求、等级划分、等级评定和标识管理的内容。

本标准适用于预制川菜生产与流通过程中的分级评价。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10857 餐饮配送服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制川菜

以特色川菜为菜品，采用川式调味品预制加工，具有川菜风味和特色的预制菜肴。

3.2 等级

通过外在感官特性和/或内在品质和/或规格特性的判定和/或测定，对预制川菜品质优劣的划分。

3.3 规格

预制川菜形状、大小、质量等特性的描述。

3.4 级差

相邻等级预制川菜的评价指标值之差。

4 等级和标志

4.1 等级

预制川菜等级分为三个级别，由低到高分别为三级、二级和一级。

4.2 标志

预制川菜等级标志由相应的图案和文字构成，直观易懂，应使用不使人误解或混淆的标识，并应符合 GB 7718 的有关要求。

5 技术要求

5.1 基本原则

- 5.1.1 应根据行业发展需求、预制川菜贸易流通需求及消费者的需求进行分级。
- 5.1.2 如果不同类别预制川菜的品质差别较大，应按类别进行预制川菜分级。

5.2 分级指标的确定要求

- 5.2.1 应选取同类预制川菜的感官和/或内在品质和/或主料含量和/或还原度作为分级指标。
- 5.2.2 分级指标的确定应充分考虑预制川菜的具体特性，选取能真实反映其质量特性的关键指标。
- 5.2.3 分级指标的确定应结合消费者的需求，预制川菜贸易流通需求和行业发展需求，优先选取促进贸易流通的指标。
- 5.2.4 分级指标应能够被统一、准确地定性和/或定量及解释。
- 5.2.5 分级指标的指标值应能依据相应的可用于标准规定的评定方法进行快速评定。

5.3 等级数量及指标值的确定要求

- 5.3.1 等级数量的确定应对消费者的需求、预制川菜贸易流通需求和行业发展需求进行详细调查和综合分析后确定，保证各等级都能覆盖适当数量的预制川菜产品，满足不同的市场需求。等级数量宜为3个等级，最低等级的产品数量宜不超过总数的20%。
- 5.3.2 等级指标值的确定应广泛抽取具有代表性的预制川菜样品进行指标测定，对指标参数进行统计分析后确定等级指标值、规格和级差，各等级易于区别。难以量化的分级指标值和规格，应明确相应的等级评定标准。分级指标的指标值应能依据相应的可用于标准规定的评定方法进行快速评定。
- 5.3.3 等级指标值应经过生产和市场流通的验证后确定。

6 等级划分

6.1 等级要求

预制川菜等级指标见表1：

表1 预制川菜等级指标

指标	内容	分值	
基本要求	资质条件	取得食品安全法规定的食品生产许可证等相关证件	10
	原料采购	应制定并实施原辅料采购控制要求，并按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件	
生产过程	生产环境	生产环境卫生符合 GB14881 的相关要求且生产面积应大于 300m ²	40
	设施设备	具备区别于普通烹饪的预制菜生产设备，且建立生产设备设施的安全使用、维护保养和维修管理制度	
	人员要求	预制川菜分级人员应具备质量相关专业知识和操作技能，应经过健康检查，符合国家有关法律法规要求。	
	标准化	应制定完善的产品生产工艺流程和工艺配方技术文件，具有产品执行的标准文件 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。	
工业化	将烹饪可变、复杂环节用现代工艺和器械代替，且稳		

		定、简便。	
产品质量	感官品质	产品的色泽、香气、味道及组织状态等特性与烹饪产品的一致度或还原度的接近度； 产品选材合理，营养搭配应兼顾多样性原则和荤素比例搭配。	40
	质量体系	建立了安全生产制度和卫生管理制度，生产全过程符合GB 14881及国家相关要求，生产全过程具有可追溯性； 有完成的检验检测制度、合理的检验检测设施配置及运行程度； 有完整的产品检验记录和留样记录； 应对烹饪中存在食品安全风险环节的优化； 贮存：冷冻预制川菜贮存温度应低于-18℃，冷藏预制川菜贮存温度应在0-4℃。不得与有毒、有污染的物品混贮。 配送：应符合SB/T 10857的规定。配送人员及工具保持干净卫生，工具定期消毒。配送过程中，直接入口、非直接入口，需低温保存和热食配送的应合理分隔，配送温度应符合相应食品安全要求。	
	便捷性	产品使用及运输、贮藏和保鲜的便捷性要求。	
市场价值	经济效益	经济效益的评估	10
	市场占有率	销售数据分析	

7 等级评定

7.1 申请

7.1.1 预制川菜分级评价采取业主自愿原则，由生产企业向XXX（协会）提出申请，逐级申报。

7.1.2 申请应提供以下文件：

- 申请表；
- 申请企业资质证明；
- 预制川菜典型特色描述和相应产品品质鉴定报告；
- 生产技术规范；
- 预制川菜产品图片；
- 其他必要的证明性材料。

7.2 评定

7.2.1 由专家组成预制川菜分级评价组，依据评分细则，现场打分评价。

7.2.2 预制川菜评价总分为100分，一级85~100分；二级70~85分；三级60~70分。

7.2.3 专家组形成分级评价结论，上报xxx。

7.2.4 xxx对评价结果进行公示，期满无异议即可颁发相应证书。

7.3 等级要求

7.3.1 登记注册有效期4年。

7.3.2 每4年进行一次复评，不参加复评的视为自动放弃，将公告取消其资格并收回证书。

8 标识管理

8.1 预制川菜标识应包括公共标识与品质分级评价对应等级内容。

8.2 预制川菜标识使用单位可以在产品及其包装上使用预制川菜对应等级标识，对外宣传推广。

8.3 预制川菜标识使用单位应规范地使用预制川菜对应等级标识。

8.4 预制川菜标识使用单位应保证对应等级评价预制川菜的品质和信誉。