

ICS 67.230
CCS X 10

团 体 标 准

T/ZJFIA xxx—2026

预包装冷藏营养膳食

Pre-packaged chilled nutritional meals

(征求意见稿)

2026-xx-xx 发布

2026-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江一鸣食品股份有限公司、……。

本文件主要起草人：xx。

ZJFIA征求意见稿

预包装冷藏营养膳食

1 范围

本文件规定了预包装冷藏营养膳食的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于预包装冷藏营养膳食。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- 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 4789.4 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验
- 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 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装冷藏营养膳食 pre-packaged chilled nutritional meals

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、乳及乳制品、水产品、果蔬、食用菌及其制品等 12 种及以上食材为原料（可配以馅料），并配以调味料等辅料，经调制加工，熟制或不熟制，在 0℃~10℃ 条件下贮存、运输和销售，食用前无需加热或仅需简单加热，具有补充特定营养物质（优质蛋白质或膳食纤维或维生素）或减少部分营养物质（脂肪或钠）摄入的预包装冷藏膳食。

4 产品分类

按特征营养素分为：

4.1 补充蛋白质类

4.1.1 含蛋白质系列

以补充蛋白质为主要营养目的，以动物蛋白、植物蛋白、谷物蛋白中的一种或多种为主要原料，经加工制成的预包装冷藏膳食。每 100g 的含量 $\geq 10\%$ NRV（即蛋白质 $\geq 6.0\text{g}/100\text{g}$ ），或每 420kJ 的含量 $\geq 5\%$ NRV。

4.1.2 富含蛋白质系列

以补充蛋白质为主要营养目的，以动物蛋白、植物蛋白、谷物蛋白中的一种或多种为主要原料，经加工制成的预包装冷藏膳食，其每 100g 的含量 $\geq 20\%$ NRV（即蛋白质 $\geq 12\text{g}/100\text{g}$ ），或每 420kJ 的含量 $\geq 10\%$ NRV。

注：常见含蛋白质较高的原料示例包括鸡胸肉、虾仁、牛肉、豆制品、鸡蛋、藜麦、乳制品等。

4.2 补充膳食纤维类

4.2.1 含膳食纤维系列

以补充膳食纤维为主要营养目的，以全谷物、杂豆、薯类、蔬菜、水果等富含膳食纤维的原料中的一种或多种为主要原料，经加工制成的预包装冷藏膳食，其膳食纤维含量应 $\geq 3\text{g}/100\text{g}$ 或 $\geq 1.5\text{g}/420\text{kJ}$ 。

4.2.2 富含膳食纤维系列

以补充膳食纤维为主要营养目的，以全谷物、杂豆、薯类、蔬菜、水果等富含膳食纤维的原料中的一种或多种为主要原料，经加工制成的预包装冷藏膳食，其膳食纤维含量应 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$ 或 $\geq 3\text{g}/420\text{kJ}$ 。

注：常见含膳食纤维较高的原料示例包括燕麦、藜麦、青稞、西蓝花、毛豆等。

4.3 补充维生素类

以补充一种或多种维生素（如维生素 A、维生素 C、维生素 E 等）为主要营养目的，选用天然富含维生素的果蔬原料或使用允许添加的营养强化剂进行配制、加工制成的预包装冷藏膳食。该产品中所声称的维生素含量应符合 GB 28050 中“含有”或“富含”的含量声称要求，鼓励实现多种维生素协同补充。

注：常见含维生素较高的原料示例包括猕猴桃、樱桃番茄、胡萝卜、彩椒、强化维生素的预混料等。

4.4 减少脂肪类

以控制或降低脂肪摄入为核心营养目标, 可选用低脂原料、脱脂工艺或低脂配方中的一种或多种方式加工制成的预包装冷藏膳食。该类产品的脂肪含量应不超过 3g/100 g, 饱和脂肪酸含量应不超过 1.5 g/100 g, 且不得使用经油炸、油煎等增脂工艺处理的原料。

注: 常见脂肪含量较低的原料示例包括去皮禽肉、脱脂乳、黄瓜等。

4.5 减少钠类

以控制或降低钠摄入为核心营养目标, 可选用低钠原料、不额外添加食用盐或含钠食品添加剂、或通过工艺手段降低产品中钠含量的预包装冷藏膳食。该类产品的钠含量应不超过 120 mg/100 g, 且不应使用高钠腌制品(如咸菜、腊肉、火腿等)作为主要配料。

注: 常见钠含量较低的原料示例包括新鲜蔬菜、无盐谷物、低钠豆类、未添加食盐的肉类蛋白等。

5 技术要求

5.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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
形态	具有该品种应有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中, 于自然光线下采用目测的方法观察其色泽、组织形态和杂质, 闻其气味, 再按包装上标明的食用方法处理后, 用温开水漱口, 品尝和嗅闻, 检查其滋味和气味
色泽	具有该品种应有的色泽	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味, 无食物腐败变质后引起的馊味、酸、臭及哈喇味等异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见的异物和杂质	

5.3 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
蜡样芽孢杆菌 ^c	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^e	5	1	10 ² MPN/g (mL)	10 ³ MPN/g (mL)	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^f	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.6

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行;

b 菌落总数要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品;

c 仅适用于加入大米及其制品制成的产品;

- d 仅适用于加入肉制品或含乳类制成的产品；
e 仅适用于加入水产品制品制成的产品；
f 仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品和即食鲜切蔬果配料的产品。

5.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标								检验方法
	补充蛋白质		补充膳食纤维		补充维生素		减少脂肪	减少钠	
	含蛋白质系列	富含蛋白质系列	含膳食纤维系列	富含膳食纤维系列	含维生素系列	富含维生素系列	低脂肪系列	低钠系列	
蛋白质/(g/100g) \geq	6	12	-		-				GB 5009.5
膳食纤维/(g/100g) \geq	-		3	6	-				GB 5009.88
脂肪 ^a /(g/100g) \leq	-		-				3		GB 5009.6
饱和脂肪/(g/100g) \leq	-		-				1.5		GB 5009.168
钠/(mg/100g) \leq								120	GB 5009.91
维生素 A/(100g) \geq					15%NRV	30%NRV			GB 5009.82
维生素 C/(100g) \geq					15%NRV	30%NRV			GB 5009.86
维生素 E/(100g) \geq					15%NRV	30%NRV			GB 5009.82
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH)/(mg/g) \leq	5								GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计)/(g/100g) \leq	0.25								GB 5009.227
油酸 ^d (C18:1)	55.0%~83.0%								GB 5009.168

a 仅适用于不加橄榄油等料包的产品；
b 仅适用于加入坚果类、动物性食品为原料制成或经油脂调制的产品；
c 仅适用于加入坚果类、动物性食品为原料制成或经油脂调制的产品；
d 仅适用于橄榄油油料包。

5.5 污染物限量

砷、铅、汞、镉应符合 GB 2762 的限量规定（以主要配伍原料作为判定依据）。

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中规定的方法检验。

5.9 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、标签、菌落总数、大肠菌群（其中菌落总数和大肠菌群不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监督部门提出要求时；
- e) 停产三个月后恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中产品的全部项目。

6.3 组批

每班次生产的产品以同一原料、同一班次、同一生产线为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中，随机抽取样品，每批抽样数量应不少于 10 个最小包装单位，将所抽样品分成 2 份，一份检测，一份留样；净含量抽样参照 JJF 1070 的规定；监督抽检按国家相关规定。

6.5 判定规则

产品检验后，全部符合标准规定，则该批产品判为合格品，感官指标、理化指标、净含量中如一项或一项以上不符合本标准规定时，允许在同一批中抽取双倍样品复检一次，如复检合格，本批产品判为合格品。复检仍不合格时，则该批产品判为不合格品。微生物指标检验不合格，判该批产品为不合格，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和储存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》等标准法规要求，包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒且符合相关食品安全国家标准及相关标准的规定。并且在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。

7.2.2 单件包装应完整，封口完好，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.2 运输中应避免交叉污染，应根据其特性进行温度控制，确保食品安全。产品运输过程中温度应控制在为 0℃~10℃ 范围内。

7.4 贮存

7.4.1 冷藏产品应储存在 0℃~10℃ 的冷柜或冰箱内，冷藏设施应配置温度监控装置。

7.4.2 终端销售应定时记录产品贮存的环境温度。

7.4.3 不得与有毒的化学药品和有害物质一起混存。

8 保质期

8.1 保质期限起始时间从预包装食品形成最终销售单元的日期起计算。

8.2 企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，并经保质期测试试验合格的基础上，可自行确定保质期。

8.3 生产日期和保质期至应当标注到小时，并采用24小时制标注。

附录 A

(资料性)

常见预包装冷藏营养膳食原料举例

常见用于预包装冷藏营养膳食的原料见表 A.1~表 A.4。

表 A.1 常见谷、薯、杂豆类原料举例

谷类	稻米	黑米	糯米	裸燕麦	荞麦面
	红米	糙米	紫米	小米(黄)	玉米
	藜麦(白、红、黑)	玉米笋(罐头)			
薯类	马铃薯[土豆、洋芋]	红薯	紫薯		
杂豆类	红豆	绿豆	鹰嘴豆[桃豆]		

表 A.2 常见畜禽肉、水产、蛋类 原料举例

畜禽肉类	鸡肉	牛肉	鸭肉	猪肉	羊肉
水产类	虾仁	金枪鱼	三文鱼		
蛋类	鸡蛋	鹌鹑蛋			

表 A.3 常见果蔬类原料举例

叶、花和嫩茎类	生菜	羽衣甘蓝	紫甘蓝	西芹	苦菊
	西兰花	芝麻菜	菠菜		
根茎类和薯芋类	胡萝卜	樱桃萝卜	芋头[芋艿、毛芋]	萝卜	藕
茄果、瓜类	南瓜	西红柿	樱桃番茄	黄瓜	彩椒
	西葫芦	青木瓜			
鲜豆类	红腰豆	白芸豆	豌豆		
菌藻类	白玉菇	杏鲍菇	双孢蘑菇[洋蘑菇]	香菇	
葱蒜类	洋葱				
水果类及其制品	红枣	橙	凤梨		

表 A.4 常见奶、豆、坚果类原料举例

奶类	酸奶	奶酪	鲜牛奶	
大豆类	毛豆	青豆	黑豆	黄豆
坚果类	核桃仁	板栗仁	腰果仁	南瓜子仁

参 考 文 献

- [1] 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）
 - [2] 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第100号）
 - [3] 中国居民膳食指南（2022）（中国营养学会，2022）
 - [4] 中国疾病预防控制中心营养与健康所编著，中国食物成分表 标准版（第6版）[M].北京：背景大学医学出版社，2018
-

ZJFIA征求意见稿