

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0058—2023

供厦食品 预制菜

Food for Xiamen-Prepared dishes

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

厦门市食品安全工作联合会

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品质量监督检验院、睿科集团（厦门）股份有限公司、厦门绿进食品有限公司、厦门如意三煲食品有限公司、安井食品集团股份有限公司、厦门元初食品股份有限公司。

本文件主要起草人：骆和东、叶雅真、高静、杨章华、李平、陈尧强、陈慧、金星、柯东成。

供厦食品 预制菜

1 范围

本文件规定了供厦食品 预制菜的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、标识、包装、贮存、运输和销售。

本文件适用于预包装预制菜。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- 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 5009.265 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
 QB/T 5471 方便菜肴
 SB/T 10379 速冻调制食品

3 术语和定义

3.1

预制菜 prepared dishes

以一种或多种食用农产品及其制品（包含果蔬及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、畜禽肉和副产品及其制品、水产品及其制品、蛋及蛋制品、乳及乳制品等）为原料，配以或不配以调味品等辅料（含食品添加剂），经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售的即食或非即食的预包装菜肴。

[来源：QB/T 5471-2020, 3.1; T/CNFIA 115-2019, 3.1; 有修改。]

3.2

即食预制菜 instant prepared dishes

已完成杀菌或熟制，可直接食用或经过复热即可食用的预制菜。

[来源：T/CCA 024-2022, 3.2, 有修改。]

3.3

非即食预制菜 non-instant prepared dishes

已完成一定程度的加工或烹调，需经过烹饪操作后方可食用的预制菜。

[来源：QB/T 5471-2020, 3.3, 有修改。]

3.4

即热预制菜 ready to heat prepared dishes

已完成一定程度的加工或烹调，食用前需进一步加热烹饪熟化的菜肴。

[来源：T/GDIFST 006.1-2022, 6.4, 有修改。]

3.5

即烹预制菜 ready to cook prepared dishes

已完成一定程度的加工或烹调，可直接用于烹饪或组合后烹饪的生制菜肴。

[来源：T/GDIFST 006.1-2022, 6.3, 有修改。]

3.6

常温预制菜 prepared dishes at room temperatures

在常温下可以控制产品质量，可在常温条件下贮存、运输和销售的预制菜。

[来源：T/CNFIA 115-2019，3.6，有修改。]

3.7

冷藏预制菜 chilled prepared dishes

采用快速冷却工艺，使中心温度降到0℃~10℃，并在0℃~10℃条件下贮存、运输和销售的预制菜。

[来源：GB 31605-2020，5.8；QB/T 5471-2020，3.5；有修改。]

3.8

冷冻预制菜 frozen prepared dishes

采用快速冷冻工艺，使中心温度降到≤-18℃，并在≤-18℃条件下贮存、运输和销售的预制菜。

[来源：GB 31605-2020，5.8；QB/T 5471-2020，3.4；T/CNFIA 115-2019，3.4；有修改。]

3.9

速冻预制菜 quick frozen prepared dishes

采用速冻工艺，将预处理的产品在≤-30℃的环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使中心温度迅速降到≤-18℃，并在≤-18℃条件下贮存、运输和销售的预制菜。

[来源：GB 31605-2020，5.8；GB 31646-2018，2.1、2.2；SB/T 10379-2012，3.1、3.2；有修改。]

4 分类

4.1 根据食用方式分为：

- a) 即食预制菜
- b) 非即食预制菜
 - 即热预制菜
 - 即烹预制菜

4.2 根据贮存方式分为：

- a) 常温预制菜
- b) 冷藏预制菜
- c) 冷冻预制菜
- d) 速冻预制菜

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求及检验方法

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目测观察其色泽、组织形态、检查有无异物。闻其气味，按包装或标签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。
组织形态	具有该品种应有的形态	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，无食品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 理化指标及检验方法

理化指标应符合表2的规定。混合预制菜中只取其中相关原料进行检测，并按所占产品质量的比例进行换算。

表2 理化指标及检验方法

物质中文名称		指标要求	检验方法	备 注
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）		≤0.25 ^a	GB 5009.227	采用GB 19295
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）		≤5.0 ^b	GB 5009.229	采用GB 2716
挥发性盐基氮 ^c （mg/100g）	畜禽肉	≤15	GB 5009.228	采用T/CNFIA 115
	动物性水产品（不含干制品和腌渍制品）	≤30		
	腌制生食动物性水产品	≤25		
组胺 ^c （mg/100g）	高组胺鱼类	≤40	GB 5009.208	采用T/CNFIA 115
	其他海水鱼类	≤20		
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）		≤30 ^d	GB 5009.33	采用T/CNFIA 115
		≤20 ^e		
^a 仅适用于含有动物性食品、坚果及籽类食品原料及配料中使用食用油脂的产品。 ^b 仅适用于含有坚果及籽类食品原料及配料中使用食用油脂的产品。 ^c 仅适用于非即食预制菜。 ^d 仅适用于含有动物性食品原料的产品。 ^e 仅适用于含有腌渍蔬菜的产品。				

5.4 食品安全要求

5.4.1 污染物限量及检验方法

污染物限量应符合GB 2762相应食品类别（名称）项下的限量要求，采用熏、烧、烤、炸、炒等热加工工艺加工的产品还应符合表3的规定。

表3 污染物限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备 注
苯并[a]芘/(μg/kg)	Benzo(a)pyrene	≤2.0	GB 5009.27	参考欧盟(EU)No 835/2011《食品中多环芳烃的最高含量》，严于GB 2762 (5.0 μg/kg)
4 种多环芳烃总量 (苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、蒽)/(μg/kg)	Sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene	≤12.0	GB 5009.265	参考欧盟 (EU)No 835/2011 《食品中多环芳烃的最高含量》

5.4.2 真菌毒素限量及检验方法

真菌毒素限量应符合GB 2761及国家有关规定，还应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备 注
总黄曲霉毒素 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / (μg/kg)	Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	≤10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》

5.4.3 农药残留限量及检验方法

农药残留限量应符合GB 2763及国家有关规定，农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业规定的规定。

5.4.4 兽药残留限量及检验方法

兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1及国家有关规定，兽药残留的检验应遵守相应国家标准和行业规定的规定。

5.4.5 微生物限量及检验方法

5.4.5.1 即食预制菜的微生物限量应符合表5的规定，采用罐头工艺加工的，微生物指标应符合GB 7098要求。

表5 即食预制菜微生物限量及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量若非指定，均以/25g表示				检测方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数 ^{b/} (CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	采用QB/T 5471
大肠菌群 ^{b/} (CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法	采用 QB/T 5471
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4	参考 GB 29921
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法	参考 GB 29921
蜡样芽孢杆菌/ (CFU/g)	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14	参考香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》

项 目	采样方案 ^a 及限量若非指定，均以/25g表示				检测方法	备注
	n	c	m	M		
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30	参考 GB 29921
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	100	1000	GB 4789.7	参考 GB 29921
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	-	GB 4789.6	参考 GB 29921
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。 ^b 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。						

5.4.5.2 非即食预制菜的微生物限量应符合表6的规定，如果预制菜由多个产品类别组成，每个产品类别均应满足GB 29921中相应类别致病菌限量要求。

表 6 非即食预制菜微生物限量及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量若非指定，均以/25g表示				检测方法	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4	参考 GB 29921
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法	参考 GB 29921
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。						

5.4.6 食品添加剂和营养强化剂

5.4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家有关规定，食品添加剂的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

5.4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，食品营养强化剂的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

6 其他

6.1 标识

产品标识应符合GB 7718和GB 28050和的规定，并注明类别（常温、冷藏、冷冻或速冻）、生制或熟制、即食或非即食，以及贮存条件和食用方法。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关国家标准的规定，要求清洁、无毒且耐低温（冷冻）和耐高温不变形，在冷藏、冷冻、蒸煮、微波加热等特定使用条件下不影响食品的安全。

6.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。不经包装产品不得销售。

6.3 贮存、运输和销售

应按产品规定的温度贮存、运输和销售。冷链物流过程应符合GB 31605的相关规定。

6.4 对混合预制菜食材应合理搭配，营养均衡，提倡低盐、低糖、低脂肪。

参 考 文 献

- [1] T/CCA 024 预制菜
 - [2] T/CNFIA 115 预制包装菜肴
 - [3] T/GDIFST 006.1 预制菜 术语和分类方法
 - [4] 欧盟(EU)No 835/2011 《食品中多环芳烃的最高含量》
 - [5] 台湾地区《食品中污染物及毒素卫生标准》
 - [6] 香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
-