

团 体 标 准

T/HZBX XXXX—2023

冷藏预制菜

Refrigerate prepared dishes

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

惠州市标准化协会 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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东供销绿色农产品生产供应基地运营有限公司、广东省惠州市质量技术监督标准与编码所

本文件主要起草人：

冷藏预制菜

1 范围

本文件规定了冷藏预制菜的原辅料要求、生产工艺、质量要求及检验方法、检验规则、标志、标签、运输和贮存。
本文件适用于冷藏预制菜的生产管理和质量控制。

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 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
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 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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 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 4789.2 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
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 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

4.1 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

4.2 动物性水产品

应符合GB 2733的规定。

4.3 蔬菜、水果

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.4 蛋与蛋制品

应符合GB 2749的规定。

4.5 乳与乳制品

应符合GB 19301、GB 19302、GB 19644、GB 19645、GB 19646、GB 25190、GB 25191的规定。

4.6 谷物、豆类和薯类

应符合GB 2715的规定。

4.7 食用菌及其制品

应符合GB 7096的规定。

4.8 藻类及其制品

应符合GB 19643的规定。

4.9 糕点、面包

应符合GB 7099的规定。

4.10 淀粉及其制品

应符合GB 31637、GB 2713的规定。

4.11 坚果、籽类

应符合GB 19300的规定。

4.12 蜜饯

应符合GB 14884的规定。

4.13 豆制品

应符合GB 2712的规定。

4.14 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.15 调味料

应符合GB 2717、GB 2718、GB 2719、GB 13104、GB 31644、GB 10133、GB/T 15691的规定。

4.16 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.17 其他原辅料

应符合相关产品的标准规定。

5 生产工艺

5.1 即食冷藏预制菜生产工艺见图 1。



图1 即食冷藏预制菜生产工艺

5.2 即热冷藏预制菜生产工艺见图 2。

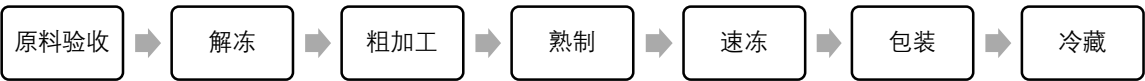


图2 即热冷藏预制菜生产工艺

5.3 即烹冷藏预制菜生产工艺见图 3。

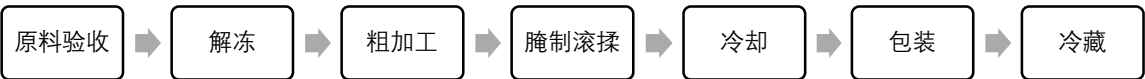


图3 即烹冷藏预制菜生产工艺

5.4 即制净菜生产工艺见图 4。

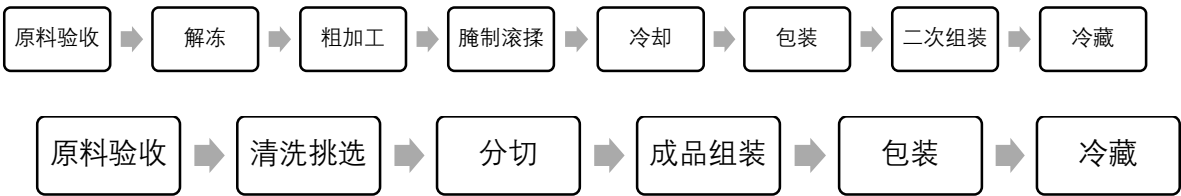


图4 即制净菜生产工艺

6 质量要求及检验方法

6.1 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	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光下目测其色泽、杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味、口感
滋味及气味	具有该产品应有的滋味和气味	
口感	具有该产品应有的口感	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

6.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 仅限于添加了动物性原料坚果类原料、含油料包或油汤汁类的产品。		

6.3 安全指标

应符合表3的要求。

表3 安全指标

项目	要求				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
污染物限量	GB 2762				GB 2762
农药残留限量	GB 2763				GB 2763
致病菌限量	GB 29921				GB 29921

6.4 食品添加剂

6.4.1 食品添加剂的质量应符合相关标准和有关规定。

6.4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 净含量

净含量偏差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验按JJF 1070规定进行。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

在同一场所、同一投料、同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种、同规格的计为一个批次。

8.2 抽样

按品种分别抽样盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，每个品种的抽样量应能满足检验检测需要，且不少于1 kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

8.4.2 型式检验每季度进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

8.5 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有不合格项，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标不合格，则判该批产品为不合格产品，微生物指标不合格不得复检。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注食用方法。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关标准及有关规定。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

9.3 运输、贮存

9.3.1 产品应在 0~4℃条件下进行贮存和运输，产品不应与有毒、有害、有污染的物品混贮和混运。

9.3.2 按照先进、先出、先用原则使用相关食品，并对感官异常、临近保质期或超过保质期产品及时清理。

参 考 文 献

- [1] GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - [2] GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
 - [3] T/CCA 024-2022 预制菜
-