

附件：《预制菜 人参炖老鸡》等 7 项团体标准第 1 号修改单

T/GDPRXH 40—2023, T/SDRA 14—2023

《预制菜 人参炖老鸡》团体标准 1 号修改单



序号	标准条文号	修改内容
1	3.1	3.1 预制菜 人参炖老鸡 术语和定义 “以鸡肉、人工种植的人参为主要原料，经调配、杀菌等工艺制成，常温保存，可即食的预包装产品。”。 改为： 3.1 预制菜 人参炖老鸡 “以鸡肉、人工种植的人参为主要原料，不添加防腐剂，经调配、杀菌等工艺制成，常温保存，需加热后食用，非即食的预包装产品。”。
2	4.5.4	增加： 4.5.4食品添加剂 食品添加剂应符合GB 2760的要求，还应满足《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例BD）、《食物内染料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）的规定。
3	参考文献	删去： [13] 澳门特别行政区 食品中甜味剂使用标准（第12/2018号） [16] 澳门特别行政区 食品中重金属污染物最高限量（第23/2018号） [17] 澳门特别行政区 食品中食用色素使用标准（第30/2017号） 增加： 澳门特别行政区 食品中食品添加剂使用标准（第5/2024号）

T/GDPRXH 41—2023, T/SDRA 15—2023

《预制菜 杏仁银杏猪肺汤》团体标准 1 号修改单



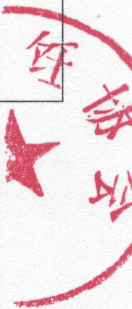
序号	标准条文号	修改内容
1	3.1	3.1 预制菜 杏仁银杏猪肺汤 术语和定义 “……等调味料，经调配、杀菌等工艺制成，常温保存，可即食的预包装产品。”。 改为： 3.1 预制菜 杏仁银杏猪肺汤 “……等调味料，不添加防腐剂，经调配、杀菌等工艺制成，常温保存，需加热后食用，非即食的预包装产品。”。
2	4.5.4	4.5.4 食品添加剂 食品添加剂应符合GB 2760的要求，还应满足《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例BD）、《食物内染料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）、《食品中甜味剂使用标准》（澳门特别行政区第12/2018号行政法规）、《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（澳门特别行政区第7/2019号行政法规）、《食品中食用色素使用标准》（澳门特别行政区第30/2017号行政法规）的规定。” 改为： 4.5.4 食品添加剂 食品添加剂应符合GB 2760的要求，还应满足《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例BD）、《食物内染料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）的规定。
3	参考文献	删去： [13] 澳门特别行政区 食品中甜味剂使用标准（第12/2018号） [16] 澳门特别行政区 食品中重金属污染物最高限量（第23/2018号） [17] 澳门特别行政区 食品中食用色素使用标准（第30/2017号） 增加： 澳门特别行政区 食品中食品添加剂使用标准（第5/2024号）

T/GDPRXH 42—2023, T/SDRA 16—2023

《预制菜 鲍鱼花胶鸡》团体标准 1 号修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	2	规范性引用文件中增加引用： GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。
2	3.1	3.1 预制菜 鲍鱼花胶鸡定义“以鲍鱼、花胶、鸡为主要原料，以食用菌类、食用植物油为辅料，配以调味料等，经挑选、清洗、预处理、熟制或半熟制之后，将食材与高汤置于餐具或模具内，经速冻、包装制成，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存，需经烹饪后食用的预包装产品。” 调整为：“以鲍鱼、花胶、鸡为主要原料，以食用菌类、食用植物油为辅料，配以调味料等，经挑选、清洗、预处理、熟制或半熟制之后，将食材与高汤置于餐具或模具内，经速冻、包装制成，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存，需经烹饪后食用的工业化生产的预包装食品。”
3	4	增加：“4.6食品添加剂”。 4.6 食品添加剂 4.6.1 不应添加防腐剂。 4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求，还必须满足《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132章附属法例H）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章附属法例U）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132章附属法例BD）、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号）的规定。
4	4	调整： “净含量”的条目由4.6调整为4.7。
5	5	增加： 5.4 食品添加剂 食品添加剂按标准及法规规定的方法测定。
6	5	调整： “净含量检验”的条目由5.4调整为5.5。
7	参考文献	参考文献修改为： [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] 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 [3] 香港特别行政区 食物内染色料规例(第132章附属法例H) [4] 香港特别行政区 食物内甜味剂规例(第132章附属法例U) [5] 香港特别行政区 食物掺杂（金属杂质含量）规例(第132章附属法例V)

		[6] 香港特别行政区 食物及药物（成分组合及标签）规例（第132章附属法例W）
		[7] 香港特别行政区 食物内有害物质规例（第132章附属法例AF）
		[8] 香港特别行政区 食物内防腐剂规例（第132章附属法例BD）
		[9] 香港特别行政区 食物内除害剂残余规例（第132章附属法例CM）
		[10] 香港特别行政区 商品说明条例（第362章）
		[11] 香港食物环境卫生署食物安全中心 食品微生物含量指引（2014年8月修订本）
		[12] 澳门特别行政区 食品中农药最高残留限量（第11/2020号）
		[13] 澳门特别行政区 食品中兽药最高残留限量（第13/2013号）
		[14] 澳门特别行政区 食品中真菌毒素最高限量（第13/2016号）
		[15] 澳门特别行政区 食品中重金属污染物最高限量（第23/2018号）
		[16] 澳门特别行政区 订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（第50/92/M号）
		[17] 澳门特别行政区 食品中食品添加剂使用标准（第5/2024号）



T/GDPRXH 44—2023, T/SDRA 18—2023

《预制菜 鲍汁扣鲍鱼》团体标准 1 号修改单



序号	标准条文号	修改内容
1	2	规范性引用文件中增加引用： GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。
2	3.1	定义中明确“需经烹饪后食用的工业化生产的预包装食品”。
3	4	增加： 4.6 食品添加剂 4.6.1 不应添加防腐剂。 4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求，还必须满足《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132章附属法例H）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章附属法例U）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132章附属法例BD）、《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号）的规定。
4	4	调整： “净含量偏差”的条目由4.6调整为4.7。
5	5	增加： 5.4 食品添加剂 食品添加剂按相应标准及法规规定的方法测定。
6	5	调整： “净含量检验”的条目由5.4调整为5.5。
7	参考文献	增加如下四项法规： 香港特别行政区 食物内染色料规例(第132章附属法例H) 香港特别行政区 食物内甜味剂规例(第132章附属法例U) 香港特别行政区 食物内防腐剂规例(第132章附属法例BD) 澳门特别行政区 食品中食品添加剂使用标准（第5/2024号）