

T/GBC

团 体 标 准

T/GBC XXXX—XXXX

预制菜包装、标识通则

General rules for the packaging and labeling of pre-cooked dishes

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

广西物品编码与标准化促进会 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。

本文件由广西预制菜产业协会、广西农垦集团有限责任公司提出并宣贯。

本文件由广西物品编码与标准化促进会、广西预制菜产业协会共同归口。

本文件起草单位：广西预制菜产业协会、广西农垦集团有限责任公司、南宁龙光生鲜食品科技有限公司、广西柳工集团食品投资有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西阿高食品有限公司、广西扬翔股份有限公司、广西宝城食品科技有限公司、广西好友缘供应链管理有限公司、广西食品工业协会、广西桂菜发展促进会、广西烹饪餐饮行业协会、广西农牧业龙头企业促进会、广西油茶产业协会。

本文件主要起草人：。

预制菜包装、标识通则

1 范围

本文件界定了预制菜的术语和定义，规定了预制菜的包装和标识要求。
本文件适用于预制菜的生产、销售、管理及其它相关领域。

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 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.3	食品安全国家标准	搪瓷制品
GB 4806.4	食品安全国家标准	陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806.11	食品安全国家标准	食品接触用橡胶材料及制品
GB/T 5737	食品塑料周转箱	
GB/T 6388	运输包装收发货标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 18127	商品条码	物流单元编码与条码表示
GB/T 18455	包装回收标志	
GB/T 19630	有机产品	生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 33993	商品二维码	
NY/T 658	绿色食品	包装通用准则
T/GBC XXXX	预制菜分类原则	

3 术语和定义

T/GBC XXXX—2024界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

标识 labeling

采用粘贴、印刷、标记等适宜方式，在产品或者其包装上，用以表示或说明产品信息、检疫检验状态、生产者信息等的文字、符号、数字、图案以及其他说明的总称。

4 包装要求

4.1 基本要求

4.1.1 包装应符合预制菜储藏、运输、销售及保障安全的要求。

4.1.2 应根据预制菜的类型、形状及特性等因素选择包装材料和包装技术。包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。

4.1.3 包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装的体积应限制在最低水平，在保证

盛装、运输储存和销售的功能前提下，应尽量减少材料的使用总量。

4.1.4 包装容器应能承受来自上方容器的压力及贮藏、运输和搬运过程中的挤压和震动，并能承受预冷、运输和贮藏过程中的高湿。

4.1.5 宜优先使用可重复利用、可回收利用或可降解的包装材料。

4.1.6 包装宜优先考虑选择生产、储藏、流通，以及开启、食用及废弃过程的安全性。

4.2 包装外观和材料要求

应符合表1的规定。

表 1 包装外观和材料要求

种 类	外 观	材 料
预包装	整体洁净、坚固，封口牢固，表面无毛刺、无划伤	塑料材料应符合 GB 4806.7 的规定；纸质材料应符合 GB 4806.8 的规定；搪瓷材料应符合 GB 4806.3 的规定；陶瓷材料应符合 GB 4806.4 的规定；玻璃材料应符合 GB 4806.5 的规定；金属材料应符合 GB 4806.9 的规定，橡胶材料应符合 GB 4806.11 的规定；其他预包装材料应符合相关标准的规定
外包装	包装应牢固，捆扎结实、正常运输中不应松散	塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定；纸箱应符合 GB/T 6543 的规定；木箱应符合 GB/T 12464 的规定；其他运输包装材料应符合相关标准的规定

4.3 分类包装要求

应符合表2的规定。

表 2 分类包装要求

预制菜包装类别	包装要求
常温预制菜	应根据预制菜的产品属性，选用防潮、耐水、耐油、耐盐、耐酸等的食品级包装材料。对带汤汁类预制菜包装，还应密封严密，不渗漏
冷藏预制菜	包装材料应具有良好的保温性能，各种包装填充物应符合相应食品卫生要求
冻藏预制菜	包装材料应具有良好的保温性能。在相应的冷冻温度下保持预制菜产品包装材料应有的物理机械性能，具有良好密闭性和低水蒸气渗透性

5 标识要求

5.1 基本要求

5.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 中基本要求的规定。

5.1.2 包装条形码应符合 GB/T 18127 的规定、二维码应符合 GB/T 33993 的规定。条形码、二维码应印刷清晰。

5.2 标识内容

5.2.1 裸装预制菜标识

裸装预制菜宜采取附加标签、标识牌、标识带、说明书等形式标明预制菜的品名、净含量、生产日期、产地、生产者名称或者销售者名称等内容。标识所用文字应当使用规范的中文。标识标注的文字与图案等内容应当准确、清晰、显著。

5.2.2 预包装预制菜

应符合GB 7718、GB 28050的规定。

5.2.3 预制菜储运包装标识

5.2.3.1 储运包装上应标明预制菜的品名、生产日期、生产地、重量、储存条件、生产者名称或者销售者名称等内容。

5.2.3.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2.3.3 运输包装收发货标志应符合 GB/T 6388 规定。

5.2.3.4 包装回收标志应符合 GB/T 18455 的规定。

5.2.4 其他标识内容

5.2.4.1 销售已获得名优农产品、无公害农产品、绿色食品、有机农产品、地理标志产品等质量标志使用权的预制菜产品，可在标志有效期内生产的该预制菜产品上标注相应标志和发证机构的名称。绿色食品标签标识应符合 NY/T 658 的规定，有机食品的标签标识应符合 GB/T 19630 的规定。

5.2.4.2 根据预制菜的需要，可标示容器的开启方法、产品的食用方法、烹调方法、复水方法、加热方式等对消费者有帮助的说明。

5.2.4.3 某些含有水产品或其他致敏原料的预制菜可能导致过敏反应，应在配料表中或邻近位置加以提示。

5.2.4.4 经过辐照处理的预制菜产品，其包装上应贴有卫生部统一制定的辐照食品标识，并标注中文说明。

参 考 文 献

- [1] SC/T 3035—2018 水产品包装、标识通则
 - [2] NY/T 3383—2020 畜禽产品包装与标识
-