

T/GBC

团 体 标 准

T/GBC XXXX—2024

预制菜分类原则

Principles for classification 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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – 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：。

预制菜分类原则

1 范围

本文件界定了预制菜的术语和定义，规定了预制菜的分类。
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

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 pre-cooked dishes

以一种或多种食用农产品及其制品为主要原料，添加或不添加调味料等辅料，不使用防腐剂，按照标准加工流程处理、熟制或不熟制，配以或不配以调味料包，可在冷藏、冷冻或常温条件下贮存、运输及销售，经烹饪（或不烹饪）、加热（或不加热）方可食用的预包装菜肴。

注：不包括主食类食品，如速冻水饺、馒头、包子、方便米（粉）面和主食套餐（盒饭）等。

3.2

冷藏 refrigerated storage

将食品置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程。冷藏温度的范围应在0℃～10℃之间，预制菜的冷藏温度以0℃～7℃为宜。

3.3

冻藏 frozen storage

将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-20℃～-1℃之间，预制菜的冻藏温度以-18℃以下为宜。

3.4

常温预制菜 ambient temperature-stored pre-cooked dishes

可在自然常态温度条件下贮存、运输、流通的预制菜。

4 分类原则

4.1 按预制菜的原料组成、加工程度、生熟程度、食用方式和贮存条件进行分类。

4.2 保证分类的科学性、合理性和实用性。

4.3 适应市场需求和消费者习惯。

5 分类

5.1 按主要原料分类

5.1.1 畜禽类预制菜

以畜禽及其制品或源生制品（如蛋及其制品和乳及其制品等）为主要原料的预制菜。

5.1.2 水产类预制菜

以水产及其制品或源生制品（水产植物、藻类及其制品等）、及其制品为主要原料的预制菜。

5.1.3 果蔬类预制菜

以水果、蔬菜及其制品为主要原料的预制菜。

5.1.4 粮谷类预制菜

以谷物类、豆类、薯类及相关制品，和/或植物蛋白为主要原料的预制菜。

5.1.5 食用菌类预制菜

以食用菌及其制品为主要原料的预制菜。

5.1.6 药膳类预制菜

以药食两用原料及其制品为主要原料的预制菜。

5.1.7 其他类

以其他食物原料及其制品为主要原料的预制菜。

5.2 按加工成度分类

5.2.1 成品预制菜

按完整标准加工流程制成的预制菜。

5.2.2 半成品预制菜

未按完整标准工艺流程制成的预制菜。

5.3 按产品生熟度分类

5.3.1 生制品预制菜

保留食材的原生特性，只进行简单的预处理（如清洗、切分、调味等），未经热加工的预制菜。

5.3.2 熟制品预制菜

经过热加工烹饪流程熟制的预制菜。

5.3.3 生熟混制品

在加工过程中，一部分食材经过热加工烹饪流程熟制，另一部分食材未经过热加工烹饪流程熟制的预制菜。

5.4 按食用方式分类

5.4.1 即食预制菜

开封后无需进行任何再加工可直接食用的预制菜。

5.4.2 即热预制菜

经加热无需烹调即可食用的预制菜。

5.4.3 即烹预制菜

需经加热烹调后方可食用的预制菜。

5.4.4 即配预制菜

经预处理、配料和调味等初步加工，以半成品的形式进行包装、储存和销售，消费者需要再加工（如烹饪、调味等）以达到食用条件的预制菜。

5.5 按贮存条件分类

5.5.1 冻藏预制菜

在特定冻藏温度冻结条件下贮存、运输、流通的预制菜。

5.5.2 冷藏预制菜

在特定冷藏温度条件下贮存、运输、流通的预制菜。

5.5.3 常温预制菜

在自然常态温度条件下贮存、运输、流通的预制菜。

参 考 文 献

- [1] GB 31605—2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 - [2] DB45/T 2468—2022 预包装柳州螺蛳粉生产操作规范
 - [3] T/CNFIA 115—2019 预制菜包装菜肴
-