

ICS 67.040

CCS X 22

# T/HNSPGYXH

## 河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 026—2024

---

### 预制菜产品团体标准编写指南

2024-12-7 发布

2024-12-14 实施

河南省食品工业协会 发布

## 目 次

|                  |    |
|------------------|----|
| 前言 .....         | II |
| 1 范围 .....       | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....  | 1  |
| 3 术语和定义 .....    | 1  |
| 4 原则 .....       | 1  |
| 5 标准的结构与编排 ..... | 2  |
| 6 编写要求 .....     | 2  |
| 参考文献 .....       | 6  |

## 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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南省产品质量检验技术研究院、河南豫检国产装备平台科技有限公司、河南省检验检测研究院集团有限公司、河南牧业经济学院、河南省商业科学研究所有限责任公司、河南农业大学、河南海瑞正检测技术有限公司、河南省农都农业发展有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南省质量协会、河南固佳食品有限公司、河南旭瑞食品有限公司、河南禾胜合食品有限公司、河南星火科创科技发展中心（有限合伙）、河南三味真厨实业发展有限公司。

本文件主要起草人：郝莉花、冯波、赵芳、潇潇、乔青青、刘燕、梁小会、葛静静、彭桢、赵得阳、易善平、李向力、范传忠、邹建、雷萌萌、刘瑞、潘鹏云、彭梓原、黄容地、夏明珠。

## 预制菜产品团体标准编写指南

### 1 范围

本文件提供了预制菜产品团体标准的编写原则、结构与编排、编写要求等方面的指南。  
本文件适用于预制菜产品团体标准的编写。

### 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 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 14882 食品中放射性物质限制浓度标准
- GB/T 20000.3 标准化工作指南 第3部分：引用文件
- 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 预制菜

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

#### 3.2

##### 产品标准

规定产品需要满足的要求以保证其适用性的标准。

[来源：GB/T 20001.10—2014，3.1]

## 3.3

**指南标准**

以适当的背景知识提供某主题的普遍性、原则性、方向性的指导，或者同时给出相关建议或信息的标准。

[来源：GB/T 20001.7—2017，3.1]

## 3.4

**必备要素**

在文件中必不可少的要素。

[来源：GB/T 1.1—2020，3.2.5]

## 3.5

**可选要素**

在文件中存在与否取决于起草特定文件的具体需要的要素。

[来源：GB/T 1.1—2020，3.2.6]

## 4 原则

4.1 完整性原则。标准编写应简洁明确，内容完整。

4.2 科学性原则。结构和文字叙述应准确、严谨和简明，便于理解和运用。

4.3 先进性原则。标准的技术内容需根据产品实际情况，采用先进标准的合理技术内容。保证产品的安全性、通用性、可替换性，做到技术上先进、经济上合理，促进产品质量提升。

4.4 服务产业原则。编写应紧密围绕预制菜产业标准化、高质量发展目标而制定。

## 5 标准的结构与编排

5.1 标准的构成要素、编排格式等应符合 GB/T 1.1 的规定。

5.2 标准中的要素一般采用表 1 规定的典型编排。

表 1 产品标准的典型编排

| 要素类型    | 要素                   | 要素允许的表达式    |
|---------|----------------------|-------------|
| 资料性概述要素 | 封面 <sup>a</sup>      | 文字          |
|         | 目次                   | 文字（自动生成的内容） |
|         | 前言 <sup>a</sup>      | 条文、注、脚注     |
|         | 引言                   | 条文、图表、注、脚注  |
| 规范性一般要素 | 标准名称 <sup>a</sup>    | 文字          |
|         | 范围 <sup>a</sup>      | 条文、图表、注、脚注  |
|         | 规范性引用文件 <sup>a</sup> | 文件清单、注、脚注   |
| 规范性技术要素 | 术语和定义                | 条文、图表、注、脚注  |
|         | 原辅料要求 <sup>a</sup>   | 条文、图表、注、脚注  |
|         | 技术要求 <sup>a</sup>    | 条文、图表、注、脚注  |
|         | 试验方法 <sup>a</sup>    | 条文、图表、注、脚注  |
|         | 检验规则 <sup>a</sup>    | 条文、图表、注、脚注  |

表 1 产品标准的典型编排（续）

| 要素类型                            | 要素                 | 要素允许的表达式   |
|---------------------------------|--------------------|------------|
| 资料性补充要素                         | 标签标识               | 条文、图表、注、脚注 |
|                                 | 贮存与运输 <sup>a</sup> | 条文、图表、注、脚注 |
|                                 | 附录                 | 条文、图表、注、脚注 |
| 资料性补充要素                         | 参考文献               | 文件清单、脚注    |
|                                 | 索引                 | 条文、图表、注、脚注 |
| 注：除必备要素外，可根据产品实际情况选择可选要素，或新增要素。 |                    |            |
| <sup>a</sup> 为标准中的必备要素。         |                    |            |

## 6 编写要求

### 6.1 资料性概述要素

#### 6.1.1 封面

封面应标示标准的信息，包括：国际标准分类号（ICS号）、中国标准文献分类号（CCS号）、标志、层次、编号、被替代标准的编号、标准的名称、发布日期、实施日期和发布部门。

#### 6.1.2 目次

6.1.2.1 目次具有显示标准结构框架、引导阅读、方便检索等功能。是否设置目次，应根据标准的具体需要来决定。对方便标准的查阅能起较大的作用或标准的内容较长，结构较复杂，篇幅较多时可编写目次。

6.1.2.2 目次应自动生成，应依次列出前言、带有标题的条、附录及对应的页码。

#### 6.1.3 前言

6.1.3.1 首次制定的，应给出诸如编制规则、涉及专利情况、提出单位、归口单位、起草单位、起草人员和历次版本发布情况等文件自身内容之外的信息。

6.1.3.2 修订的，说明代替或废除的全部或部分标准编号和名称，并列与前一版相比的主要技术变化。

6.1.3.3 前言不应包含要求、指示、推荐或允许型条款，也不应使用图、表或数学公式等表述形式。前言不应给出章编号且不分条。

#### 6.1.4 引言

如果需要，可在引言给出标准技术内容的特殊信息或说明。

### 6.2 规范性一般要素

#### 6.2.1 标准名称

应简练并明确表示出主题，标准名称由产品名称并冠以“预制菜”前缀共同构成，或由产品类别和“预制菜”后缀共同构成。

#### 6.2.2 范围

明确产品标准的对象和所涉及的各方面，确定适用界限。

#### 6.2.3 规范性引用文件

6.2.3.1 引用的标准应符合 GB/T 20000.3 的规定。

6.2.3.2 应列出标准中规范引用其他文件的清单，这些文件经过标准条文的引用后，成为标准应用必不可少的文件。

6.2.3.3 当引用完整标准或标准的某部分，且接受其将来所有改变时，采用不注日期引用。强制性标准应尽可能不注日期引用，推荐性标准宜注日期引用。

6.2.3.4 当有适用的方法标准时，尽可能采用引用方式，不重复表述。

### 6.3 规范性技术要素

#### 6.3.1 术语和定义

6.3.1.1 对不进行定义其含义会引起误解或对技术内容的理解产生歧义时，有必要进行定义。

6.3.1.2 其他标准已为该概念建立了术语和定义，宜引用该标准的术语和定义，不必重复。

6.3.1.3 有必要重复某个已经标准化的术语定义，则应标明该定义出自哪个标准。

6.3.1.4 改写已经标准化的定义，则应加注说明。

#### 6.3.2 原辅料要求

##### 6.3.2.1 原料

6.3.2.1.1 原料应符合相应的食品标准和有关规定，其中农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素、放射性核素等应符合 GB 2763、GB 31650、GB 2762、GB 2761、GB 14882 等的规定。

6.3.2.1.2 畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等还应符合 GB 2707、GB 2733、GB 2749、GB 2715、GB 7096、GB 2713 等的规定，调味料还应符合 GB 31644、GB 10133 等的规定。

6.3.2.1.3 原料应索证索票，如实记录原料的来源、生产日期、保质期（如有），验收合格后使用。

6.3.2.1.4 明确原料供应商管理、原料验收要求、原料运输与贮存要求等。

##### 6.3.2.2 食品添加剂

6.3.2.2.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中相应类别食品的规定，在达到预期效果的前提下尽可能降低食品添加剂在食品中的使用量。不应以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。特别地，预制菜产品不得添加防腐剂。

6.3.2.2.2 食品添加剂采购、运输和贮藏应符合的相关规定。

##### 6.3.2.3 包装材料

6.3.2.3.1 包装材料应符合 GB 4806.1 等食品安全标准的规定。

6.3.2.3.2 应有足够的阻隔性能，冷冻产品的包装材料还应有足够的抗冻性能，保证产品应有的风味和品质。

6.3.2.3.3 与食品接触的内包装材质、涂层、密封胶等应符合的相关要求。

6.3.2.3.4 根据预制菜产品特点选择适宜的内包装。

6.3.2.3.5 带包装加热/熟制的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形。

6.3.2.3.6 对内包材有灭菌要求的，应明示其灭菌方法，如臭氧杀菌、紫外照射等。

#### 6.3.3 技术要求

6.3.3.1 直接或以引用方式给出标准涉及的产品的所有特性。

6.3.3.2 根据产品特性明确可量化特性指标所要求的限量值，至少应包括：感官、理化指标、微生物指标、污染物限量、食品添加剂限量、净含量、营养与品质等基本要求；根据预制菜产品特性选择明确如下指标：真菌毒素限量、农药残留限量、兽药残留限量等。

6.3.3.3 特征性指标限量值凡在有关法规、强制性标准中有规定的，不应低于其规定。

#### 6.3.4 试验方法

6.3.4.1 针对每项技术要求应有对应的试验方法。

6.3.4.2 应首先引用现有适用的试验方法，若没有现成的试验方法，可以建立新的试验方法，但方法应经过验证。

#### 6.3.5 检验规则

规定组批规则、抽样方案、出厂检验项目、型式检验频次和相应的判定规则。

#### 6.3.6 标签标识

标签标识明确预制菜产品标签应符合的标准要求，宜在标签上标注预制菜产品分类以及熟制方法。

#### 6.3.7 贮存与运输

6.3.7.1 应明确对温度控制有要求的预制菜产品的贮存和运输条件，并配备的相关设备设施等，对环境有特殊要求的原辅料、半成品及成品，应明确有效措施监控贮存环境的温度和湿度。

6.3.7.2 应明确产品装卸货时间产品温度变化幅度要求。

6.3.7.3 应明确采用冷链运输时的温度控制要求及冷链运输卫生要求，同一运输工具运输不同产品时的防污染措施。

### 6.4 资料性补充要素

#### 6.4.1 附录

对于未在正文中列出的其他试验方法可作为规范性附录列出，对产品理化性质等资料性文字可作为资料性附录列出。

#### 6.4.2 参考文献

如有被资料性引用的文件，应设置参考文献，以供参阅。如果需要设置参考文献，应置于最后一个附录之后。

#### 6.4.3 索引

索引是提供一种通过关键词检索文件内容的方法。如果有索引，则应用索引作为文件的最后一个要素。索引列表中的索引项以文件中的“关键词”作为索引标目，同时给出文件的规范性要素中对应的章、条、附录和或图、表的编号。



参 考 文 献

- [1] 市场监管总局等六部委.关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知. (国市监食生发〔2024〕27号). 2024年3月18日
-