

T/ZGSCLT

中国蔬菜流通协会团体标准

T/ZGSCLT 002—2025

预制菜产品质量评价规范

2025 – 09 – 11 发布

2025 – 09 – 12 实施

中国蔬菜流通协会 发布

目 次

目 次	I
前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	3
3.1 预制菜	3
3.2 预制菜质量	3
4 分类	3
4.1 分类原则	3
4.2 分类	3
4.2.1 根据原材料种类分类	3
4.2.2 根据加工程度分类	3
4.2.3 根据生熟程度分类	3
4.2.4 根据贮存方式分类	4
5 指导性原则	4
5.1 健康导向原则	4
5.2 营养保留原则	
5.3 绿色包装原则	
5.4 质量保障原则	4
6 指标要求	4
6.1 原材料要求	4
6.2 食品添加剂使用要求	4
6.3 营养与品质要求	5
6.4 预制菜质量要求	5
6.4.1 感官要求	5
6.4.2 理化指标	5
6.4.3 微生物限量	6
6.4.4 污染物限量	6
7 生产加工过程卫生要求	7
8 包装、标签要求	7
8.1 包装	7
8.1.1 基本要求	7
8.1.2 包装形式	7
8.1.3 鼓励“绿色”包装	7
8.2 标签	7
8.2.1 基本标注要求	7
8.2.2 净含量及标注要求	7
8.2.3 固形物含量及标注要求	7
8.2.4 保质期及标注要求	7
8.2.5 其他要求	8
9 贮存、运输要求	8
10 参考文献	

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

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。

本文件依据《国家食品安全法》，制定各项内容要求符合国家食品安全限量范围标准、适用于预制菜产品质量评价。

本文件是预制菜产品质量评价规范，属国内同行内新增标准，适用于预制菜生产企业、相关企业规范使用。

本文件确定了预制菜的定义及营养、质量要求，规范了原材料使用质量标准与要求，适合用于预制菜生产、加工、包装、储藏、运输规范与卫生要求。本文件对预制菜产品质量评价从范围、规范性引用文件、术语与定义、分类、指导性原则、要求、生产过程及卫生要求，包装与标签，贮存与运输，参考文献等九个方面进行概括性纲领性描述。

本文件由中国蔬菜流通协会提出并归口。

本文件起草单位：中国蔬菜流通协会预制菜产业工作委员会、农业农村部实物与营养发展研究所、北京中认科进技术服务有限公司、中检科创（北京）测试认证有限责任公司、华夏预制（北京）农业科技发展有限公司。中国生产力学会生态产业价值发展专委会

本文件主要起草与审定组委：刘鹏、戴中久、沈杨、李冰、王剑、曾召锋、曹旻、吕艳、杨光、汤宁 王晴。

预制菜产品质量评价规范

1 范围

本文件规定了企业对自主生产的预制菜在生产、加工、包装、贮存、运输等环节质量评价规范。

本文件适用于预制菜产品质量的评价。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2715—2016 食品安全国家标准 粮食

GB 2716—2018 食品安全国家标准 植物油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749—2015 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 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 2763.1—2018 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量

GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 10133-2014 食品安全国家标准 水产调味品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果及籽类食品

GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳

GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19643-2016 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 19644-2010 食品安全国家标准 乳粉

GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 19646-2010 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191-2010 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/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31607 散装即食食品中致病菌限量

GB 31621 食品经营过程卫生规范

GB 31644—2018 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31646 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650—2019食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1—2022 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 41233 冻鱼糜制品

TICNFIA 115 预制包装菜肴

T/FAIF 008—2023 预制菜质量评价规范

T/WFSC 012 预制菜良好操作规范鲜切蔬菜

TWFS C013 预制菜质量要求鲜切蔬菜

QB/T 5471—2020 方便菜肴

IF 1070定量包装商品净含量计量检验规则

DB1306/T 201—2022 预制菜分类DB6104/T 24—2023 预制菜生产加工技术规范

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材料，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。

注：本概念出自于市场监管总局等六部门24-318号文件《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》

4 分类

4.1 分类原则

根据预制菜原材料种类、加工程度、产品生熟程度、产品储存方式进行分类。

4.2 分类

4.2.1 根据原材料种类，分为：

- 畜禽类预制菜；
- 水产类预制菜；
- 果蔬类预制菜；
- 粮食类预制菜；
- 食用菌类预制菜；
- 药膳类预制菜；
- 其他类预制菜。

4.2.2 根据加工程度，分为：

- 成品预制菜；
- 半成品预制菜。

4.2.3 根据生熟程度，分为：

- 生制预制菜；
- 熟制预制菜；
- 生熟混制预制菜。

4.2.4 根据贮存方式，分为：

- 常温预制菜；
- 冷藏预制菜；
- 冷冻预制菜。

5 指导性原则

5.1 健康导向原则

三减行动——鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以符合“减油、减盐、减糖”的相关要求。

5.2 营养保留原则

宜采用先进技术或设备最大程度保留原材料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求。

5.3 绿色包装原则

鼓励包装绿色简约化，产品包装应完整、严密、无破损、不易散包，宜采用“减量化”“绿色环保”生物全降解材料包装。

5.4 质量保障原则

鼓励食品生产企业通过食品安全管理体系认证。

6 指标与要求

6.1 原材料要求

6.1.1 原材料的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定，其中：

- (1) 畜禽肉应符合GB 2707 的规定；
- (2) 动物性水产品应符合GB 2733 的规定；
- (3) 蛋与蛋制品应符合GB 2749 的规定；
- (4) 谷物、豆类和薯类应符合GB 2715 的规定；
- (5) 食用菌及其制品应符合GB 7096 的规定；
- (6) 坚果及籽类食品应符合GB 19300 的规定；
- (7) 藻类及其制品应符合GB 19643 的规定；
- (8) 面筋制品、豆制品应符合GB 2711、GB 2712 的规定；
- (9) 植物油应符合GB 2716 的规定；
- (10) 调味料应符合 GB 31644、GB 10133的规定；

6.1.2 原材料中农药残留、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（在条款2增加引用）等的规定。

6.1.3 原材料为预处理半成品的应符合GB7718、GB28050规定。

6.1.4 原材料应如实记录原材料的来源、生产日期、保质期(必要时)，验收合格后使用。应明确原材料的存储条件，保存期限，建立原材料出入库台账，登记出入库时间。

6.2 食品添加剂使用要求

应符合GB 2760的规定。

6.3 预制菜质量要求

6.3.1 感官要求

预制菜的感官要求应符合表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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物和观察色泽形态，闻其气味；用温开水漱口，按要求加热或熟制后，品尝预制菜的滋味和质感。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无食物腐败变质后引起的馊味、酸、臭及哈喇味等异味	
组织形态	应具有原材料加工后形态特征或符合产品特定质量要求的形态，包装完整，无明显变形、残缺或破损。	
风味	应体现产品应有风味	
杂质	无正常视力可见异物、咀嚼无可感知的杂质	

6.3.2 理化指标

预制菜的理化指标应符合表2的规定。

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
酸价a（以脂肪计）（KOH） /（mg/g）		≤ 5.0	GB 5009.229
米酵菌酸b/（mg/kg）		≤ 0.25	GB 5009.189
组胺c/（mg/100g）	盐渍鱼（高组胺鱼类） d	≤ 40.0	GB 5009.208

	盐渍鱼（不含高组胺鱼类）	≤ 20.0	
挥发性盐基氮/（mg/100g）	海水鱼虾	≤ 30	GB 5009.228
	海蟹	≤ 25	
	淡水鱼虾	≤ 20	
	冷冻贝类	≤ 15	
	畜、禽类产品	≤ 15	
a仅适用于含有动物性食品、坚果及籽类食品原材料及配料中使用食用油脂的产品。 b仅适用于含银耳的产品。 c仅适用于含水产品的产品。 d高组胺鱼类：指鲐鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鲭鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等海水鱼。			

6.3.3 微生物限量

预制菜的微生物限量应符合表3的规定。

表3. 微生物限量

项目	采样方案a及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	104	105	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0/25g（mL）	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	102	103	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0/25g（mL）	—	GB 4789.30
副溶血弧菌b	5	1	102MPN/g（mL）	103MPN/g（mL）	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌c	5	0	0/25g（mL）	—	GB 4789.6
a样品的采集及处理按 GB4789.1相应的标准执行； b仅适用于含水产品的产品； c仅适用于含肉类的产品。（生熟标准不一致时，根据GB系列文件及本标准编委解读设定）					

6.3.4 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4. 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计） / （mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以As计） / （mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计） / （mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17
铬（以Cr计） / （mg/kg）	≤ 2.0	GB 5009.123
苯并[a]芘a/ （μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27
丙烯酰胺a/ （μg/kg）	≤ 10.0	GB 5009.204
a仅适用于采用烧烤、油炸或烟熏等高温工艺加工的产品。（未列入本文件的污染物名称以实际物品形态，依据GB现行标准做量化要求）		

6.3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中相应的规定。

6.3.6 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1中相应的规定。

6.3.7 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1中相应的规定。

7 生产加工过程卫生要求

食品生产企业应符合GB 14881及相应类别产品卫生规范的规定。

8 包装、标签要求

8.1 包装

8.1.1 基本要求

产品包装材料和容器应符合GB 9683、GB/T 28117、GB/T 28118等规定。

8.1.2 包装形式

应采用预包装形式，产品包装应完整封口严密，无破损，包装箱应牢固、完整，外表清洁。

8.2 标签

8.2.1 基本标注要求

预制菜标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在标签上标注加热或熟制等方法；应包含预制菜产品名称、主要原辅料及含量、重量、制作加工信息、食用方法、产品标识、贮存条件、保质期、

识别变质的方法和废弃要求、过敏源信息、适宜人群(或不适宜人群)及有效食用期等信息；宜标注反对食品浪费等相关公益性宣传内容。

8.2.2 净含量及标注要求

应符合JJF 1070的规定，并满足该产品标签标识的要求。

8.2.3 固形物含量及标注要求

含有固液两相产品的固形物含量应满足该产品标签标识的要求。

9 贮存、运输要求

9.1 冷冻预制菜应在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和运输；冷藏预制菜应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下进行贮存和运输；常温预制菜应避免在日晒环境下进行贮存和运输；应对储运各环节温度进行监控和记录，未达到规定温度时，应及时处理。

9.2 储存、运输过程应在清洁、卫生环境中且不存放无关物品，产品不应与有毒有害、有污染的物品混贮和混运，应防止日晒雨淋、交叉污染、显著的温湿度变化和剧烈撞击等。

9.3 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。

9.4 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

9.5 委托具备冷链运输资质的第三方物流运输的，应依法确定双方的权利义务，明确保障食品安全的措施要求，并附书面委托运输协议。

9.6 特殊要求，供应少数民族食用的预制肉类食品的加工、储存、包装、运输与销售，应尊重民族风俗习惯，设置适宜的设施设备，并应经过有关机构的同意。

参考文献：

1. 《中国居民膳食指南(2022)
2. 《定量包装商品净含量计量检验规则》2024年10月12日正式实施