



广州市番禺区民营企业协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

预配菜 质量通用规范

Prepared raw dishes General specification for quality

（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

广州市番禺区民营企业协会 发布

目次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原辅料要求 1

 4.1 原料 2

 4.2 辅料 2

5 食品添加剂要求 2

6 制作过程要求 2

7 质量要求 2

 7.1 感官要求 2

 7.2 食品安全要求 2

 7.2.1 污染物指标 2

 7.2.2 真菌毒素限量 2

 7.2.3 农药残留限量 2

8 净含量要求 2

9 包装与标签要求 3

 9.1 包装要求 3

 9.2 标签要求 3

10 保质期要求 3

11 贮运要求 3

 11.1 贮存 3

 11.2 运输 3

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。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

在国家大力推进智能制造的战略背景下，智能餐厨设备正迎来前所未有的发展机遇。《“十四五”智能制造发展规划》明确提出要加快智能装备在民生领域的创新应用。《“十四五”机器人产业发展规划》则着重强调服务机器人在家庭场景中的示范推广，为智能餐厨设备的发展提供了明确的政策指引。

广州市番禺区积极响应国家战略部署，在《番禺区2025年全面深化改革工作要点》中特别提出要“打造公平有序、创新活跃的餐厨及食品行业生态，按照政府引导、市场主导的原则，推动建立健全集合推广应用、场景运营、技术培训和售后服务为一体的智能餐厨推广应用新模式”，通过政策引导和市场驱动相结合，推动智能餐厨设备与配套服务的协同发展。

智能餐厨设备产业的快速发展亟需规范化、标准化运作，行业的发展需要标准引领，以推动“中国制造”向“中国智造”转型升级，引领产业高质量发展。

预配菜 质量通用规范

1 范围

本文件规定了预配菜的术语和定义、原辅料要求、食品添加剂要求、制作过程要求、质量要求、净含量要求、包装与标签要求、保质期要求及贮运要求。

本文件适用于智能炒菜机配套用预配菜的质量控制。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2023]第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

半成品 semi-finished product

经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

[来源：GB 31654—2021，2.2]

3.2

预配菜 prepared raw dishes

以蔬菜、肉类、水产等食用农产品及其制品为原料，经清洗、挑选、切分等一种或多种预处理工序，按特定菜谱搭配组合，不添加防腐剂，贮存条件为0℃～10℃，经熟制后方可食用的半成品。

4 原辅料要求

4.1 原料

- 4.1.1 食用农产品应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707、GB 31650 的要求。
- 4.1.3 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的要求, 动物性水产制品应符合 GB 10136 的要求。
- 4.1.4 藻类及其制品应符合 GB 19643 的要求。
- 4.1.5 豆制品应符合 GB 2712 的要求。
- 4.1.6 其他所使用原料应符合相应法律法规及食品安全标准的规定。

4.2 辅料

- 4.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.2 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.2.4 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.2.5 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.2.6 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.2.7 其它辅料应符合相关产品标准及相关法规的规定。

5 食品添加剂要求

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 制作过程要求

应符合GB 31654—2021第六章的规定。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味	无异味
组织形态	具有该产品应有的组织形态
杂质	外表和内部均无肉眼可见外来杂质

7.2 食品安全要求

7.2.1 污染物指标

应符合GB 2762中的相应规定。

7.2.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761中的相应规定。

7.2.3 农药残留限量

应符合GB 2763中的相应规定。

8 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2023]第70号的规定。

9 包装与标签要求

9.1 包装要求

- 9.1.1 应根据预配菜的产品特点选择适宜的包装。
- 9.1.2 包装应完整无破损，封口应严密、牢固，不应有渗漏现象。
- 9.1.3 塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2 标签要求

- 9.2.1 预配菜包装的显眼位置应有清晰、完整、牢固的标签。
- 9.2.2 标签应至少标注以下内容：
 - a) 餐品名称及净含量；
 - b) 原辅料名称及对应净含量；
 - c) 生产商名称及地址；
 - d) 生产日期；
 - e) 保质期；
 - f) 储存条件。

10 保质期要求

预配菜保质期应符合表2规定。

表 2 保质期要求

餐品主要原料	贮运条件	保质期
禽、畜肉类	冷藏贮运	不超过12小时
水产动物类		不超过12小时
水产植物类		不超过12小时
水果类		不超过12小时
食用菌类		不超过12小时
蔬菜类		不超过24小时
其他类		不超过24小时

11 贮运要求

11.1 贮存

预配菜应在0℃~10℃条件下进行贮存，不应与有毒、有污染的物品混贮。

11.2 运输

- 11.2.1 应采用冷链运输，运输过程中的卫生应符合 GB 31605 的规定。
- 11.2.2 装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。
- 11.2.3 运输过程中预配菜包装如出现鼓包、漏气、破损等问题，厂家应召回有问题的产品。