

广州市番禺区民营企业协会团体标准

《预配菜 质量通用规范》

编制说明

团体标准编制组

2025 年 9 月

一、立项必要性

在全球制造业竞争格局重塑与国内制造强国战略深化的背景下，智能制造已从技术选项升级为生存必须。《“十四五”智能制造发展规划》《“十四五”机器人产业发展规划》等政策的密集出台，标志着中国制造业迈向高端的开始。广东省积极响应国家战略部署，将人工智能与机器人产业作为“制造业当家”的重要抓手。

在这样的背景下，智能餐厨设备产业迅猛发展。智能炒菜机一经问世便凭借“方便”和“智能”引起消费者的广泛关注，引爆市场。智能炒菜机解决了“炒”的自动化，但“洗、切、配”仍需人工，因此预配菜则完美补上了这块短板，通过提供洗净、切好的标准食材包，省去用户繁琐的备菜环节，提供多样化的搭配方案，解决“每天吃什么”的困扰，轻松尝试新菜谱，真正实现“一道菜，只需一盒预配菜，一个按键”。然而由于预配菜的标准欠缺，原料、加工、储存、运输等环节均存在一定的食品安全风险，使得智能炒菜机的应用推广面临诸多挑战。

为贯彻落实《番禺区 2025 年全面深化改革工作要点》有关“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”部署，切实保障智能餐厨设备配套食品原料的安全可靠，全面提升产业标准化水平，加快填补智能制造领域标

准空白，有必要制定预配菜的质量标准。标准的制定和落地实施，不仅关乎餐饮行业的数字化转型，更是推动“中国制造”向“中国智造”转型升级的重要实践。

二、标准主要工作过程

在广州市番禺区市场监督管理局的领导下，在广州市番禺区民营企业协会的组织下，团体标准《预配菜 质量通用规范》的研制工作于 2025 年 9 月启动。

项目启动后，成立了由广东优鲜食品供应链管理服务有限公司、广州质量检验研究院、广州毅服餐饮企业管理有限公司、广州市青麦源餐饮管理服务有限公司、广东爱餐科技有限公司、广东新又好集团有限公司等组成的团体标准起草小组。

起草小组对标准进行了初步研究讨论，制定了编制大纲和工作计划，进行了明确分工，并针对预配菜的质量要求展开了企业调研，收集标准起草材料。

起草小组研究分析了调研素材、相关技术资料、法律法规及标准，提出了标准的框架和主要内容。标准的框架包含九个部分：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，其中质量要求、包装与标签要求是重点和难点。

起草小组围绕着标准框架，有针对性地进行资料收集整理和分析，多次讨论沟通，于2025年9月下旬形成了标准草案。

2025年9月底，广州市番禺区民营企业协会组织召开了团体标准讨论会，会上起草小组对标准草案进行反复研讨，提出修改意见和建议。会后，起草小组根据意见和建议，再次对标准进行修改，形成了标准征求意见稿。

三、标准起草过程中的编制原则和主要内容的确定论据

（一）编制思路 and 原则

1、编制思路

格式上严格按 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》给出的规则编写。

内容上密切结合预配菜的质量把控点进行编制。

2、编制原则

（1）科学性原则

技术内容是在国家相关标准和法律法规的基础上，结合预配菜的质量把控点编制而成，定性和定量都有依据，力求标准内容合理准确。

（2）适用性原则

在标准编制前和编制过程中，起草小组进行了大量的调研和分析，查阅了相关文献资料，保证了标准的适用性。

（二）主要内容说明

1、关于文件的适用范围

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、有关条款的说明

（1）术语和定义

本文件对半成品、预配菜等术语进行了定义，以方便大家更好地理解和使用标准。

（2）原辅料要求

对预包装的原料、辅料应符合的要求进行规范。

（3）食品添加剂要求

对预包装的食品添加剂使用要求进行规范。

（4）制作过程要求

对预包装制作过程的卫生要求进行规范。

（5）质量要求

对预包装的感官要求和食品安全要求进行规范，其中感官要求规范了预包装的色泽、气味、组织形态和杂质；食品安全要求对污染物指标、真菌毒素限量以及农药残留限量进行规范。

（6）净含量要求

由于预包装中各原辅料均有明确的净含量，而净含量偏差太大会影响餐品的口味，因此本文件对预包装的净含量偏差进行规范。

（7）包装与标签要求

对预包装的包装和标签进行规范。其中包装主要规范包装要求及包装材料要求。标签要求主要明确标签上的标注内

容。

（8）保质期要求

对预包装菜的保存期限进行规范。本部分按照原料分类规定了相应的保质期，以保障预包装菜的质量安全及品质。

（9）贮存运输要求

对预包装菜的贮存温度、贮存环境及运输过程中的要求等进行规范。

四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准、地方标准的关系

国内暂无相关国家标准、行业标准和地方标准。在相关法律法规方面，本文件与相关法律法规协调一致。

五、重大分歧意见的处理经过、结果和依据

暂无重大分歧意见。

六、贯彻标准的要求和措施建议

标准发布后，将由归口单位进行贯标指导，并定期组织标准宣贯培训，确保标准使用单位能准确理解应用标准。同时，设立专门的答疑或咨询部门，为贯标企业排忧解难。

七、其他应予说明的事项

无。