ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/FDSA XXX—2022

预制菜肴

|  |
| --- |
| **Prepared dishes** |
| （征求意见稿） |

2022- XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国食品药品企业质量安全促进会  发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导责 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由中国保健协会食物营养与安全专业委员会提出。

本文件由中国食品药品企业质量安全促进会归口。

本文件起草单位：

本文件起草人：

预制菜肴

1 范围

本文件界定了预制菜肴的术语和定义、产品分类、原辅料要求、加工过程卫生要求、产品标准要求、检验方法、检验规则、标识与标志、包装、储存、运输和销售的要求。

本文件适用于预制菜肴的生产、经营、管理及其他相关领域。

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。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.44食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 15691 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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB 31644食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第98号令《食品召回管理规定》

3 术语和定义

3.1预制菜肴 Prepared dishes

以畜禽肉、果蔬、水产、食用菌、特色面米及其制品等一种或多种食材为主要原料，采用工业化加工方式，经清洗、分切等预处理，和/或经熟制、包装、速冻、杀菌等制成的成品或半成品菜肴。

3.2 即食预制菜肴 Ready-to-eat prepared dishes

可直接食用的预制菜肴。

3.3 即热预制菜肴 Ready-to-heat prepared dishes

食用前需经热水浴（煮）、微波炉、蒸汽、自热等简单加热才可食用的预制菜肴。

3.4 即烹预制菜肴 Ready-to-cook prepared dishes

按份分装的半成品配菜原料，并进行调味或配必需调味品，可直接烹制的预制菜肴。

3.5 即配预制菜肴 Ready-to-pair prepared dishes

按份分装的半成品配菜原料，烹制前需要调味的预制菜肴。

4 产品分类

4.1 按预制程度

即食预制菜肴、即热预制菜肴（含自热）、即烹预制菜肴、即配预制菜肴。

4.2 按产品属性

畜禽肉类预制菜肴、果蔬预制菜肴、水产预制菜肴、食用菌预制菜肴、特色面米预制菜肴、预制净菜等。

4.3 按贮藏方式

冷冻预制菜肴、冷藏预制菜肴、常温预制菜肴、热链预制菜肴等。

5 原辅料要求

5.1 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

5.2 水产品

动物性水产品应符合GB 2733及相关标准的规定，藻类应符合GB 19643的规定。

5.3 果蔬

应符合GB 31652的规定。

5.4 食用菌

应符合GB 7096的规定。

5.5 面米

应符合GB 19295的规定。

5.6 调味料

应符合GB 31644、GB 10133、GB/T 15691的规定。

5.7 其它原辅料

其它原辅料质量应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 加工过程卫生要求

预制菜肴加工应符合GB 14881、GB 19303、GB 20799、GB 20941、GB 31652及相关标准的规定。

7 产品标准要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 色泽 | 具有该预制菜肴产品应有的色泽 |
| 气味滋味 | 具有该预制菜肴产品应有的气味和滋味，无异味 |
| 组织形态 | 具有该预制菜肴产品应有的组织形态 |
| 质地 | 具有该预制菜肴产品应有的质地 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质，咀嚼无可感知的杂质 |

7.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 产品理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | | | | |
| 畜禽类 | 果蔬类 | 水产类 | 食用菌 | 特色面米 | 多食材菜肴 |
| 食盐（以Cl—计），g/100g ≤ | 1.5 | | | | | |
| 固形物a，g/100g ≥ | 标签明示的固形物含量 | | | | | |
| 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤ | - | 5.0 | - | 5.0 | - | 5.0 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.5 | 0.25 | 0.5 | 0.25 | 0.25 | 0.25 |
| a适用于含汤汁的预制菜肴 | | | | | | |

7.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

7.4 微生物指标

7.4.1预制菜肴的致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示） | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品件数； c为最大可允许超出m值的样品数； m为致病菌指标可接受水平的限量值； M为致病菌指标的最高安全限量值 | | | | | |

7.4.2菌落总数和大肠菌群限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，MPN/100 g | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品数； c为最大可允许超出m值的样品数； m为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值；MPN：大肠菌群最可能数 | | | | | |

注：微生物指标仅适用于可直接提供给消费的即食、即热预制菜肴产品。

7.5 食品添加剂

应遵循工艺、产品品质必要性原则，少用食品添加剂，如确需使用应严格遵循GB 2760规定的使用范围、用量和残留量。

7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

8 检验方法

8.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按预制菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。

8.2 理化检验

8.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.2 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.3 微生物指标的检验

8.3.1 取样方法

按GB 4789.1的规定进行取样。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法进行。

8.3.4 致病菌

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和单核细胞增生李斯特氏菌的检测分别按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批次。

9.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品不少于10个最小包装。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

9.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，经检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目：本标准中7.1 感官要求、7.2 理化指标、7.4微生物指标。

9.4 型式检验

型式检验每年至少进行一次。型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e）国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5 判定规则

产品检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

检验结果（微生物指标除外）有一项不合格，允许从该批次产品中加倍随机抽样对该项目复检一次，以复检结果为准。

微生物指标有一项不符合本文件规定，则判定该批产品合格，不应复检。

10 标识与标志

10.1 产品预包装标签和标志

除应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定外，还应标示即食或非即食等提示信息以及食用方法。

10.2 包装储运图示标志

应符合GB/T 191规定。

11 包装、储存、运输和销售

11.1 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

11.2 储存、运输和销售

11.2.1 产品应放于清洁、卫生处，不得与有毒、有害、有异味的物品混存；

11.2.2 冷冻预制菜肴产品储存温度应≤-18℃，运输和销售温度应≤-12℃；

11.2.3 冷藏预制菜肴产品储存温度应控制在0℃～4℃，运输和销售温度应控制在 0℃～8℃；

11.2.4 常温预制菜肴产品应避免高温、阳光直射。

12 召回

按《食品召回管理规定》执行。

