

# 团 体 标 准

T/CGCC 33.2—2019

---

## 预包装冷藏膳食 第2部分：含生鲜类

Prepackaged refrigerated meals—Part 2: Fresh foods

2019-07-03 发布

2019-07-05 实施

---



中国商业联合会 发布

## 前 言

T/CGCC 33—2019《预包装冷藏膳食》分为两个部分：

——第1部分：不含生鲜类；

——第2部分：含生鲜类。

本部分为 T/CGCC 33—2019 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由三全食品股份有限公司提出。

本部分由中国商业联合会归口。

本部分起草单位：三全食品股份有限公司。

本部分主要起草人：陈希、张宁鹤、王凯旭、付建、贾姗姗、高翠萍。

## 预包装冷藏膳食 第2部分：含生鲜类

### 1 范围

T/CGCC 33 的本部分规定了生鲜预包装冷藏膳食的术语和定义、技术要求、生产加工过程、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、销售等要求。

本部分适用于含生鲜原料的预包装冷藏膳食的生产、检验和销售。

本部分不适用于含生鲜肉及水产品的预包装冷藏膳食。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
  - 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验
  - 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
  - GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
  - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
  - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
  - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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第75号令)

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**含生鲜类预包装冷藏膳食** The prepackaged refrigerated food including fresh raw

含有生鲜果蔬及其制品原料，经调制加工，熟制或不熟制，在 0℃~10℃条件下贮存、运输和销售，食用前无需加热或简单加热即可食用的预包装冷藏膳食食品(如色拉、寿司、凉面、三明治等)。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料

应符合相关标准的规定。

##### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品固有的色泽
组织形态	具有本产品固有的形态
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25
<sup>a</sup> 适用于以动物性食品或坚果类为主要原料的预包装冷藏膳食。	

##### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌	5	0	100	—	GB 4789.38 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	20	100	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
蜡样芽孢杆菌 <sup>c</sup>	5	1	1 000	10 000	GB 4789.14

表 3 (续)

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌 O157 : H7 <sup>d</sup>	5	0	0/25 g	—	GB 4789.36
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 适用于加入肉制品或乳类的产品。 <sup>c</sup> 适用于加入大米的产品。 <sup>d</sup> 适用于加入牛肉制品的产品。					

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官

取适量样品置入白瓷盘中,在充足的自然光下目测色泽、组织形态/性状、嗅其气味、尝其滋味。

##### 6.2 检验原则

产品的理化指标和食品安全指标应取混合样品进行检测。

##### 6.3 理化指标

###### 6.3.1 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

##### 6.4 食品安全指标

按相关食品安全国家标准规定的方法测定。

## 6.5 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

### 7.2 抽样

7.2.1 出厂检验时,从同一批次产品中随机抽取,抽样数量满足出厂检验项目的需要。

7.2.2 型式检验时,从同一批次产品中随机抽取,抽样数量满足型式检验项目的需要。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批进行检验,检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目:感官、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 每年至少进行两次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 停产 6 个月以上后恢复生产时;
- b) 正式生产后,如工艺或原料产地有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 交收检验不合格时;
- d) 政府相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.3.2.2 型式检验项目:第 4 章的全部项目。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 出厂检验判定与复检

7.4.1.1 全部符合第 7 章规定的项目,判为合格产品。

7.4.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准,可以从同批产品中加倍抽样复检,复检后仍不符合本标准的规定,判该批产品为不合格品。

#### 7.4.2 型式检验判定与复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本部分的规定,判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本部分(微生物除外),可以从同批产品中加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合本部分的规定,判该批产品为不合格品。

7.4.2.3 微生物项目中有一项不符合本部分的规定,不应复检,判该批产品为不合格品。

## 8 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 9 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的规定,包装牢固。

## 10 运输

运输工具应清洁、卫生,不应与有毒、有害、有气味物品混装,运输厢内温度应控制在 0 ℃~10 ℃范围内。

## 11 贮存

成品应贮存在冷藏库中,应清洁、卫生,不应与有毒、有害、有气味的物品混存,温度应控制在 0 ℃~10 ℃范围内。

## 12 销售

产品应在温度 0 ℃~10 ℃范围内的冷藏柜陈列,冷藏柜应清洁、卫生。

---

中国商业联合会  
团体标准  
预包装冷藏膳食 第2部分:含生鲜类  
T/CGCC 33.2—2019

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

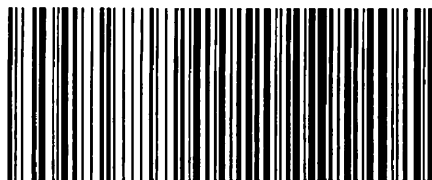
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字  
2019年8月第一版 2019年8月第一次印刷

\*

书号: 155066·5-1168 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



T/CGCC 33.2-2019