

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

预制菜术语、定义和分类

Terminology and Classification of Prepared Dishes

(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

广东省农业标准化协会 发布

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所，广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所，湛江国联水产开发股份有限公司，广东联合央厨食品有限公司，广东恒兴集团有限公司，正大食品（湛江）有限公司，广州炊事班食品科技股份有限公司，广东供销绿色农产品生产供应基地运营有限公司，广州宝桑园生态科技有限公司。

本文件主要起草人：

预制菜术语、定义和分类

1 范围

本文件规定了预制菜的术语定义和分类方法。
本文件适用于预制菜的认知和标准制定、信息交流等相关活动。

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
NY/T 3177 农产品分类与代码
.....

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prepared dishes

以一种或多种畜禽、水产、果蔬、粮食等原料及其制品和食品原辅料配以或不配以调味料加工而成，并进行预包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的预制食品。

3.2

预制净菜 fresh-cut Prepared dishes

以果蔬、畜禽、水产等农产品为原料，对植物性材料采用预处理、清洗、切分、消毒、漂洗、去除表面水分等处理，对动物性原料采用宰杀、去毛、鳞片、内脏经洗涤按部位分档取料后经包装后可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的的预制食品。

3.3

即烹预制菜 ready to cook Prepared dishes

以畜禽、水产、果蔬等农产品和食品原辅料配以或不配以调味料后并进行预包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售，可直接进入烹饪操作的预制食品。

3.4

即热预制菜 ready to heat Prepared dishes

以畜禽、水产、果蔬、粮食等一种或多种农产品和食品原辅料配以或不配以调味料加工而成，并进行杀菌、烹饪等加工，可在冷藏或冷冻环境进行贮存、运输及销售的经解冻、拼配、调味、加热即可食用的预制食品。

3.5

即食预制菜 ready to Eat Prepared dishes

以畜禽、水产、果蔬、粮食等一种或多种农产品和食品原辅料配以或不配以调味料加工而成，并进行杀菌、烹饪等加工，可在常温环境进行贮存、运输及销售的开袋即食的预制食品。

3.6

预制菜原料 raw material for prepared dishes

用于制作预制菜的各种使用材料。

3.7

预制菜原料初加工 preliminary processing of raw material for prepared dishes

对预制菜植物性原料进行剔选、摘除，动物性原料进行宰杀、去毛、鳞片 and 内脏，分档取料和对干货涨发等预制菜原料初步加工处理。

3.7.1

分档取料

根据菜肴制作要求，依其不同部位、不同质量，采用不同的方法进行分割（切）的操作。

3.7.2

干货涨发

使干货原料重新吸收水分，最大限度地回复到原状或使其体积膨胀成为松软的原料，并清除腥臊气味和杂质，便于切配和烹饪的加工方法。

3.8

预制菜烹饪方式 *cuisine for prepared dishes*

以预制菜原料按一定的加工程序和采用合适的加热方式和加热介质的加工技术，将预制菜原料制成安全的、能满足人类生理和心理需求的预制菜的活动。

4 分类原则

按预制菜的成熟度、熟化方式和保藏条件进行分类。

4.1 预制净菜

4.1.1.1 预制蔬菜净菜

包括根菜类、白菜类、甘蓝类、芥菜类、茄果类、豆类、瓜类蔬菜、葱蒜类、叶菜类、薯芋类、水生蔬菜、芽苗类、食用菌、玉米等净菜。

4.1.1.2 预制家禽净菜

包括鸡、鸭、鹅、鸽子、鹌鹑等整只家禽及分割产品和禽蛋产品等净菜。

4.1.1.3 预制畜产品净菜

包括猪肉、牛肉、羊肉、兔肉及其内脏等副产品。

4.1.1.4 预制水产品净菜

包括海水鱼、淡水鱼、虾、蟹、贝、藻、头足类等净菜。

4.1.1.5 鲜切水果

包括鲜切仁果、核果、瓜果等水果及其他经清洗消毒包装可直接食用的水果。

4.2 即烹预制菜

4.2.1.1 组合即烹预制菜

由各种净菜组合预制菜。

4.2.1.2 组合预调味预制菜

由各种净菜组合并经调味的预制菜。

4.2.1.3 即烹汤料

按汤料配方组合的或经真空冷冻干燥处理可直接加水烹饪的汤料。

4.3 即热预制菜

按预制菜熟化加热温度和熟化传热介质等烹饪操作工艺和参数分类。

4.3.1.1 烧烤类即热预制菜

主要经电、红外线、碳火、燃气等烧烤熟化的预制菜。

4.3.1.2 油炸类即热预制菜

主要经食用植物油油炸熟化的预制菜。

4.3.1.3 炒制类即热预制菜

包括使用少量食用植物油炒制熟化的预制菜以及以陶瓷珠、砂、盐等图态介质高温炒制熟化的预制菜。

4.3.1.4 高温蒸汽熟化类即热预制菜
主要经 110℃ 以上高温高压蒸汽加热熟化的预制菜。

4.3.1.5 卤煮类即热预制菜
主要经卤水加热熟化的预制菜。

4.3.1.6 水蒸类即热预制菜
主要采用常压蒸汽熟化或常压水熟化的预制菜。

4.3.1.7 白切类即热预制菜
采用 95℃ 以下热水多次浸泡熟化的预制菜。

4.3.1.8 烟熏风干类即热预制菜
采用烟熏或热风风干的预制菜品。

4.3.1.9 盐焗类即热预制菜
以食盐为介质使原料加热熟化的预制菜

4.3.1.10 冷链团餐
需在冷藏条件下保存的团餐产品。

4.4 即食预制菜

4.4.1.1 高温杀菌类即食预制菜
经高温杀菌达到商业无菌可常温贮藏的预制菜。

4.4.1.2 热链团餐
烹调好的并在 60℃ 以上配送到消费者的团餐。

4.4.1.3 自热预制菜
配以食品专用自发热包（非食用）和餐具，经组合包装而成的方便预制菜。

参 考 文 献

- [1] GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
- [2] GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- [3] T/CNFIA 115 预制包装菜肴