

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

预制菜标准体系构建总则

General principles for constructing prepared dishes standard system

（工作组讨论稿）

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：

本文件主要起草人：

预制菜标准体系构建总则

1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义、基本要求、总体目标、标准体系框架、确定标准项目。
本文件适用于预制菜产业相关标准化工作。

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/T 13016 标准体系构建原则和要求

GB/T 20000.1 标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语

3 术语和定义

GB/T 20000.1界定的以及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。

另：将各种食材配以辅料，加工制作为成品或半成品，经简易处理即可食用的便捷风味菜品。

4 基本要求

按照GB/T 13016规定的目标导向原则、整体协调原则和层次划分原则构建预制菜标准体系，推进预制菜产业标准化。

5 总体目标

以预制菜的产业链为对象，围绕提升预制菜品质、提高预制菜质量安全水平为目标，实施预制菜产业综合标准化，提高预制菜在原料生产、产品加工、贮运销售等环节的生产管理能力和质量安控制能力，提高终端产品预制菜的品质与质量安全，利于品牌认证，增强产品的市场竞争力，促进预制菜产业的绿色、健康、可持续发展。

6 标准体系框架

根据预制菜生产链从原料生产—产品加工—贮运销售等环节的相互关系，分析预制菜生产过程中关键环节涉及的标准，构建预制菜标准体系框架图，见图1。

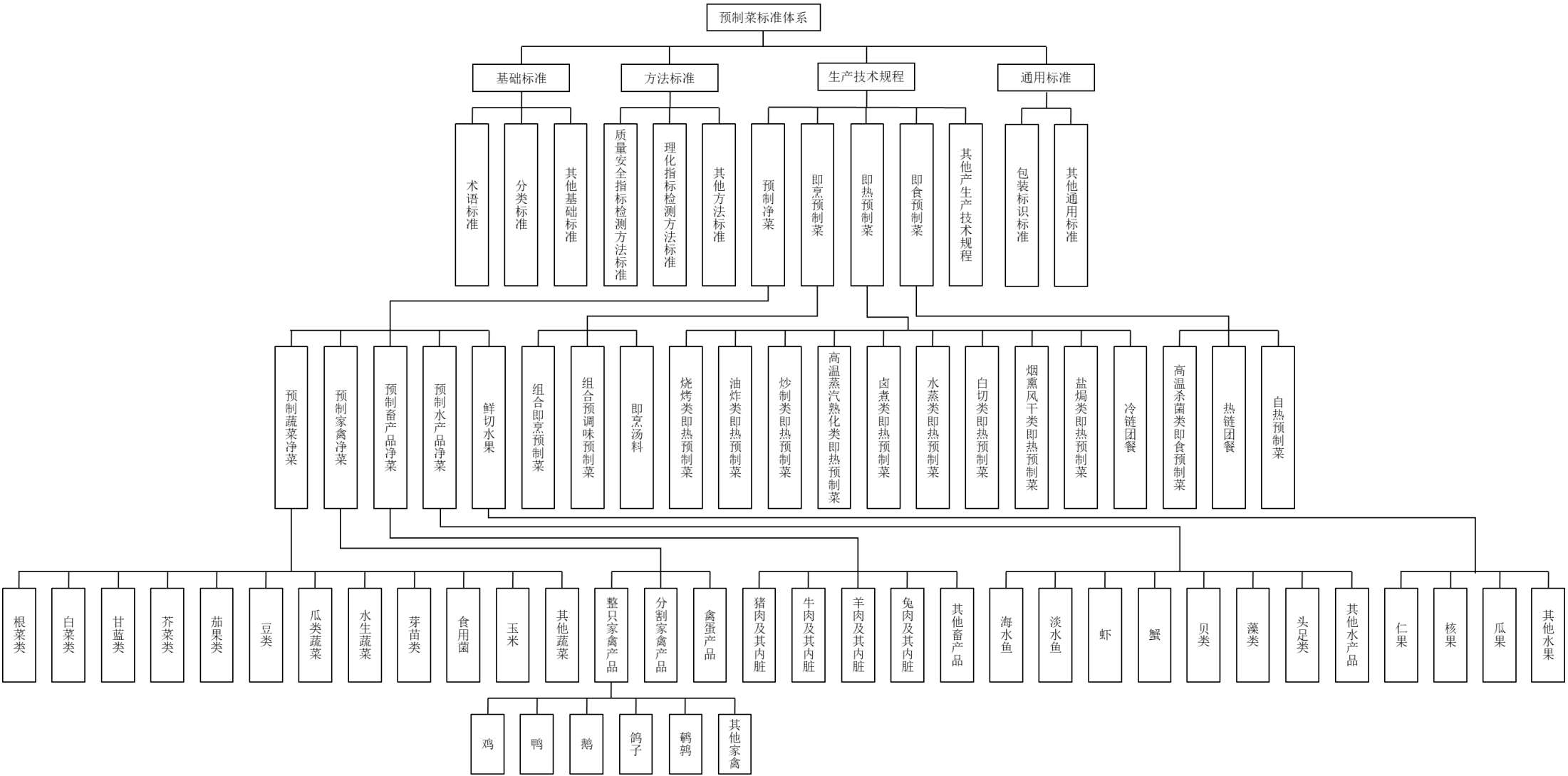


图1 预制菜标准体系框架图

7 确定标准项目

充分考虑产业发展的实际需求和特性，系统梳理相关标准，整合提出继续有效、需要修订、需要制定的标准项目清单列表，相关示例见附录A。

附 录 A
(资料性)
预制菜现行标准明细表

预制菜现行标准列表见表A.1，预制菜待制定标准见表A.2。

表A.1 预制菜现行标准列表

序号	标准类别	标准号	标准名称	标准状态
1	产品（蔬菜）	GB 2714-2015	食品安全国家标准 酱腌菜	现行有效
		SB/T 10948-2012	熟制豆类	现行有效
		NY/T 1048-2021	绿色食品 笋及笋制品	现行有效
		Q/SDYD 0001 S-2019	蔬菜预制菜	现行有效
		Q/XLTD 0001 S-2019	预制竹笋	现行有效
		Q/YSXT 0004 S-2019	蔬菜预制菜	现行有效
		Q/AYZL 0001 S-2019	盐渍蔬菜预制菜	现行有效
		Q/YXSL 0005 S-2019	蔬菜预制菜	现行有效
		Q/MG 0003 S-2021	预制黄豆	现行有效
2	产品（畜禽肉制品）	GB 2730-2015	食品安全国家标准 腌腊肉制品	现行有效
		GB/T 23492-2009	培根	现行有效
		GB/T 23493-2009	中式香肠	现行有效
		QB/T 1998-2015	栗(豆)羊羹	现行有效
		SB/T 10004-1992	中国火腿	现行有效
		DB 61/T 460-2019	地理标志产品 镇巴腊肉	现行有效
		T/FJSP 0006-2020	预制调理肉制品	现行有效
		T/QAQ 001-2021	预制调理肉制品	现行有效
		Q/BQS 0001 S-2019	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		SB/T 10610-2011	肉丸	现行有效
		Q/HSP 0002 S-2019	预制调理肉制品	现行有效
		Q/WZ 0001 S-2019	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		Q/FJYM 0001 S-2019	冷藏预制调理肉制品	现行有效
		Q/TEX 0002 S-2019	预制肉制品	现行有效
		Q/HSXS 0001 S-2019	火锅食材 预制畜禽副产品	现行有效
		Q/SF 0015 S-2019	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		Q/YXSL 0004 S-2019	畜禽肉预制菜	现行有效
		Q/CLSH 0030 S-2019	畜禽肉预制菜	现行有效
		Q/HPF 0001 S-2019	预制调理肉制品	现行有效
		Q/XBXC 0007 S-2019	预制调理肉	现行有效
		Q/HFS 0004 S-2019	预制肉及其副产品	现行有效
		Q/CLJ 0001 S-2019	预制肉制品	现行有效
		SB/T 10482-2008	预制肉类食品质量安全要求	现行有效
		Q/SH 0001 S-2019	预制肉制品	现行有效
		Q/JMFX 0001 S-2019	预制调理肉制品	现行有效
		Q/HZT 0004 S-2019	预制调理肉制品	现行有效
		Q/FJSW 0001 S-2020	预制调理肉制品	现行有效
		Q/WWSP 0001 S-2019	预制调理肉制品	现行有效
		Q/CYB 0001 S-2019	预制肉制品	现行有效
		Q/JJST 0001 S-2020	预制调理肉制品	现行有效
		Q/ZMXH 0006 S-2019	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		Q/JGHX 0001 S-2020	调理肉制品	现行有效
		Q/FJKL 0004 S-2019	速冻预制调理肉制品	现行有效

		Q/SWBG 0004 S-2021	预制肉脯	现行有效
		Q/TFY 0001 S-2021	速冻预制牛、羊副产品	现行有效
		Q/YXH 0001 S-2021	预制粉丸	现行有效
		Q/ZYS 0001 S-2021	预制调理肉制品	现行有效
		Q/FJKL 0007 S-2021	冰鲜（冷藏）预制调理肉制品	现行有效
		Q/SDH 0001 S-2021	预制调理肉制品	现行有效
		Q/YG 0001 S-2020	预制肉制品	现行有效
		Q/ZZYD 0001 S-2021	预制调理毛肚制品	现行有效
		Q/TXHL 0001 S-2020	冷冻预制调理肉	现行有效
		Q/LYRQW 0001 S-2020	冷冻预制调理肉	现行有效
		Q/ZY 0001 S-2021	预制肉制品	现行有效
		Q/JXH 0013 S-2020	精制肉板	现行有效
		Q/MCCT 0001 S-2021	预制调制肉制品	现行有效
		Q/WQ 0001 S-2020	预制肉制品	现行有效
		Q/PL 0001 S-2020	预制肉制品	现行有效
		Q/LYRQW 0001 S-2020	冷冻预制调理肉	现行有效
		Q/ZY 0001 S-2021	预制肉制品	现行有效
		Q/JKJ 0003 S-2021	预制粉丸	现行有效
		Q/TXTY 0001 S-2020	冷冻预制调理肉	现行有效
		Q/NATD 0001 S-2019	调理肉制品	现行有效
		Q/DH 0002 S-2021	预制肉制品	现行有效
		Q/FYYK 0002 S-2021	冷藏预制调理肉制品	现行有效
		Q/AHHZ 0001 S-2021	冷藏预制调理肉类产品	现行有效
		Q/HCY 0001 S-2021	冷冻预制调理畜禽血制品	现行有效
		Q/JLGD 0011 S-2019	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		Q/JLBW 0001 S-2019	冷冻预制调理肉	现行有效
		Q/CSX 0003 S-2020	预制畜（禽）肉制品	现行有效
		Q/CZL 0001 S-2020	预制调制肉制品	现行有效
		Q/NAXD 0001 S-2019	调理肉制品	现行有效
		Q/YY 0001 S-2020	预制调理肉制品	现行有效
		Q/JXCG 0001 S-2021	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		Q/WS 0002 S-2020	预制调理肉制品	现行有效
		Q/CCYJ 0001 S-2019	冷藏调理肉	现行有效
		Q/JGXY 0001 S-2019	调理肉制品	现行有效
		Q/JKJ 0002 S-2020	肉丸	现行有效
		Q/JJG 0001 S-2020	预制调制肉制品	现行有效
		Q/CKHY 0001 S-2019	速冻预制调理肉制品（混合肉类）	现行有效
		Q/CLHT 0001 S-2019	冷冻预制调理肉制品	现行有效
		Q/JLDD 0005 S-2020	调理肉制品	现行有效
		Q/HBFC 0004 S-2021	预制菜肴（调制肉制品）	现行有效
		Q/MSZW 0002 S-2020	预制调理肉制品	现行有效
		Q/FNSP 0006 S-2019	预制调理肉制品	现行有效
		Q/FJYS 0001 S-2020	预制调理肉制品	现行有效
		Q/LHHQ 0001 S-2019	中式肉制品（火腿、香肠）	现行有效
3	产品（水产）	GB/T 30894-2014	咸鱼	现行有效
		SC/T 3207-2018	干贝	现行有效
		SC/T 3211-2019	盐渍裙带菜	现行有效
		SC/T 3210-2015	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头	现行有效
		SC/T 3215-2014	盐渍海参	现行有效
		NY/T 1515-2020	绿色食品 海蜇制品	现行有效
		NY/T 2976-2016	绿色食品 冷藏、速冻调制水产品	现行有效
		DB 52/T 1346-2018	地理标志产品 锦屏腌鱼	现行有效
		T/HQYWYM 001.6-2019	黄岐鱼丸、鱼面 第6部分：预制、冻鱼	现行有效

			丸	
		Q/HBFC 0005 S-2019	预制菜肴（水产制品）	现行有效
		Q/TFZ 0005 S-2019	冻煮水产品	现行有效
		Q/DHGM 0001 S-2019	水产干制品	现行有效
		Q/YNHY 0001 S-2019	预制淡水鱼干制品	现行有效
		Q/CHTC 0001 S-2019	动物性水产品预制菜	现行有效
		Q/AXWQ 0006 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/YHLF 0003 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/ZWAM 0002 S-2019	预制鱼干制品	现行有效
		Q/PXHF 0006 S-2020	干制水产品	现行有效
		Q/AXWL 0004 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/XSKC 0001 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/YHYP 0001 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/YSHL 0001 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/YHSP 0001 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/BXCM 0001 S-2019	烤鱼	现行有效
		Q/YSHP 0001 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/YJZW 0002 S-2019	干制鳕鱼（明太鱼）制品	现行有效
		Q/TMWD 0004 S-2019	干制鳕鱼（明太鱼）制品	现行有效
		Q/YBXY 0001 S-2019	干制鳕鱼（明太鱼）制品	现行有效
		Q/YJZW 0001 S-2019	预制半干水产制品	现行有效
		Q/ZXSP 0002 S-2021	干制鳕鱼（明太鱼）制品	现行有效
		Q/HTSG 0001 S-2019	调味鱼干	现行有效
		Q/YSHF 0002 S-2019	预制水产干制品	现行有效
		Q/CZL 0002 S-2020	预制冷动物性水产制品	现行有效
		Q/FYYK 0003 S-2021	冷藏预制水产制品	现行有效
		Q/YHS 0005 S-2021	预制冷动物性水产制品	现行有效
		Q/JJG 0002 S-2020	预制冷动物性水产品	现行有效
		Q/SF 0001 S-2021	预制调理水产制品	现行有效
4	产品（农副）	GB/T 19050-2008	地理标志产品 高邮咸鸭蛋	现行有效
		GB/T 23970-2009	卤蛋	现行有效
		SB/T 10369-2012	真空软包装卤蛋制品	现行有效
5	其他产品	GB/T 23786-2009	速冻饺子	现行有效
		QB/T 5471-2020	方便菜肴	现行有效
		SB/T 10379-2012	速冻调制食品	现行有效
		SB/T 10648-2012	冷藏调制食品	现行有效
		SB/T 10635-2011	速冻春卷	现行有效
		SB/T 10423-2017	速冻汤圆	现行有效
		NY/T 1407-2018	绿色食品 速冻预包装面米食品	现行有效
		NY/T 2105-2021	绿色食品 汤类罐头	现行有效
		T/CNFIA 115-2019	预制包装菜肴	现行有效
		T/CGCC 34-2019	儿童速冻含馅米面食品	现行有效
		Q/YCTW 0002 S-2019	调味酱	现行有效
		Q/TYMF 0001 S-2019	预制膨化食品（妙脆角）坯	现行有效
		Q/DHGM 0003 S-2019	干制食用菌	现行有效
		Q/HHSD 0011 S-2021	食用菌汤预制料	现行有效
		Q/CPH 0002 S-2021	预制鳄鱼肉（生制品）	现行有效
		Q/JJS 0027 S-2021	蟹粉料理包	现行有效
		Q/QFSS 0001 S-2019	干制食用菌	现行有效
		Q/TYSX 0002 S-2019	海产动物干粉	现行有效
6	技术规范	SC/T 3051-2018	盐渍海蜇加工技术规程	现行有效
		NY/T 2783-2015	腊肉制品加工技术规范	现行有效
		DB 35/T 1202-2011	冻煮杂色蛤肉加工技术规范	现行有效

7	检测方法	GB/T 5009.54-2003	酱腌菜卫生标准的分析方法	现行有效
		GB 5009.121-2016	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定	现行有效
		GB 5009.277-2016	食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定	现行有效
		GB/T 23815-2009	猪肉制品中植物成分定性 PCR 检测方法	现行有效
		SB/T 10213-1994	酱腌菜理化检验方法	现行有效
		SB/T 10214-1994	酱腌菜检验规则	现行有效
		SN/T 0301-1993	出口盐渍菜检验规程	现行有效

表A.2 预制菜待制定标准列表

序号	标准类别	标准名称
1	基础类	预制菜标准体系构建总则
2	基础类	预制菜术语定义和分类
3	产品类(蔬菜)	发酵蔬菜安全卫生要求
4	产品类(蔬菜)	酸菜鱼加工发酵芥菜质量标准
5	产品类(蔬菜)	酸菜鱼发酵芥菜加工技术规程
6	产品类(水产)	鱼类原料安全卫生要求
7	产品类(水产)	酸菜鱼鱼片质量标准
.....		