

# 团 体 标 准

T/CCA 024-2022

## 预制菜

Prepared dishes

2022 - 06 - 02 发布

2022 - 07 - 02 实施

中国烹饪协会 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。

本文件由中国烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：中国烹饪协会、湛江国联水产开发股份有限公司、眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司、中国农业科学院-益海嘉里金龙鱼央厨研究院、联合利华服务（合肥）有限公司上海分公司、快客利（北京）集团有限公司、建发（广东）预制菜运营管理有限公司、安徽同庆楼食品有限公司、上海杨国福企业管理（集团）股份有限公司、农业农村部食物与营养发展研究所、检科测试集团有限公司、山东蓝海海勤供应链有限公司、甘肃和家和品牌管理有限公司、河南冻立方传媒有限公司、昆明天天向上中央厨房运营管理有限公司。

本文件主要起草人：杨柳、陈汉、王刚、叶斌、张春晖、李支霞、董一成、董强、王寿凤、杨国福、许志远、刘锐、乐粉鹏、张海发、马鸿亮、张春良、穆培龙、刘亚瑾。

The logo consists of the text "T/CCA" in a bold, orange, sans-serif font. The text is centered within a large, thin orange circle. The entire logo is set against a light gray background that features a faint, diagonal watermark of the Chinese characters "国联水产" (Guolian Aquaculture).

T/CCA

# 预制菜

## 1 范围

本文件规定了餐饮消费场景下的预制菜定义、原辅料要求、产品标准要求、生产过程卫生要求、检验规则、标签、包装和贮存要求。

本文件适用于餐饮消费场景下预制菜的生产管理和规范应用。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品  
GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品  
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品  
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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 19301 食品安全国家标准 生乳  
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳  
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳  
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油  
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳  
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
SB/T 10379 速冻调制食品  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预制菜

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。

### 3.2

#### 即食/即热预制菜

已完成杀菌或熟制，开封后可直接食用或经过复热即可食用的产品。

### 3.3

#### 即烹预制菜

已完成对主要原料的一定程度加工或烹调，可直接进入烹饪操作的产品。

### 3.4

#### 预制净菜

对植物性食材进行预处理、清洗、切分、消毒、漂洗、去除表面水分等处理，对动物性食材进行宰杀、去毛、去鳞、去内脏、洗涤、分割等处理，再经预包装后储存、流通的产品。

## 4 原辅料要求

### 4.1 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

### 4.2 动物性水产品

应符合GB 2733的规定。

### 4.3 蛋与蛋制品

应符合GB 2749的规定。

### 4.4 谷物、豆类和薯类

应符合GB 2715的规定。

### 4.5 食用菌及其制品

应符合GB 7096的规定。

### 4.6 乳及乳制品

应符合GB 19301、GB 19302、GB 19644、GB 19645、GB 19646、GB 25190、GB 25191的规定。

### 4.7 植物油

应符合GB 2716的规定。

### 4.8 调味料

应符合GB 31644、GB 10133、GB/T 15691的规定。

### 4.9 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

## 5 产品标准要求

### 5.1 感官要求

预制菜的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求                       |
|------|--------------------------|
| 外观   | 具有该产品应有的外观形态，无明显变形、残缺或破损 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽               |
| 组织结构 | 符合该类产品的组织要求              |
| 滋味气味 | 具有该产品特有的滋味气味             |
| 杂质   | 外观无肉眼可见杂质，咀嚼无可感知的杂质      |

### 5.2 理化指标

5.2.1 即烹预制菜、预制净菜理化指标应符合表2的规定。

表 2 即烹预制菜、预制净菜理化指标

| 项目                         | 要求          |                         | 检验方法        |
|----------------------------|-------------|-------------------------|-------------|
|                            | 动物性预制菜      | 非动物性预制菜                 |             |
| 过氧化值 (以脂肪计)<br>/(g/100g)   | 畜禽肉         | ≤0.25 (限于坚果类、含油料包或油汤汁类) | GB 5009.227 |
|                            | 水产干制品       |                         |             |
|                            | 火腿、腊肉、咸肉、香肠 |                         |             |
|                            | 腌腊禽制品       |                         |             |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH)<br>/(mg/g) | —           | ≤5.0 (限于坚果类、含油料包或油汤汁类)  | GB 5009.229 |

注：非动物性预制菜的过氧化值仅限于含有坚果类原料、含油料包或油汤汁类的产品。

5.2.2 即食/即热预制菜理化指标应符合表3的规定。

表 3 即食/即热预制菜理化指标

| 项目                       | 要求                           |                         | 检验方法        |
|--------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------|
|                          | 动物性预制菜                       | 非动物性预制菜                 |             |
| 过氧化值 (以脂肪计)<br>/(g/100g) | 火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠               | ≤0.25 (限于坚果类、含油料包或油汤汁类) | GB 5009.227 |
|                          | 腌腊禽制品                        |                         |             |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) | —                            | ≤5.0 (限于坚果类、含油料包或油汤汁类)  | GB 5009.229 |
| 亚硝酸钠/ (mg/kg)            | 腌腊肉制品 (火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠、腌腊禽制品) | —                       | GB 5009.33  |

注：非动物性预制菜的过氧化值仅限于含有坚果类原料、含油料包或油汤汁类的产品。

### 5.3 微生物限量

5.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。如果预制菜有多个产品类别组成，每个产品类别均应满足致病菌限量要求。

5.3.2 即食/即热预制菜的微生物限量还应符合表 4 的规定，采用罐头工艺加工的，微生物指标应符合 GB 7098 要求。

表 4 微生物限量

| 项目            | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法      |
|---------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|               | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数/ (CFU/g) | 5                     | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/ (CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品以及添加了益生菌或者发酵菌制成的腌腊食品。

#### 5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的相应规定。

#### 5.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 5.8 净含量

应符合JJF 1070的相关规定。

### 6 生产过程卫生要求

预制菜的生产应符合GB 14881和GB 31654的相关规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

在同一场所、同一投料、同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种、同规格预制菜，计为一个批次。

#### 7.2 抽样

食品按照品种分别抽样盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，每个品种的抽样量应能满足检验检测需要，且不少于1kg。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应检验合格后出厂。

7.3.2 出厂检验应检验 5.2 中的项目，即食/即热预制菜还应检验 5.6.2 中的项目。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，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) 国家监管机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为第5章的全部项目。

## 7.5 出厂检验的判定和复验

7.5.1 检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品合格。

7.5.2 出厂检验项目中有1项（微生物项目中的菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格产品。

7.5.3 微生物项目中有1项不符合本文件的规定，则判为不合格品，不应复验。

## 7.6 型式检验的判定和复验

7.6.1 型式检验项目全部符合本文件规定判为合格品。

7.6.2 型式检验项目中不超过3项（含3项，微生物项目除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验。

7.6.3 复验后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格产品。型式检验项目超过3项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.6.4 微生物项目中有1项不符合本文件的规定，判该批次产品为不合格品，不应复验。

## 8 标签、包装和贮运

### 8.1 标签

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注即食/即热预制菜、即烹预制菜或预制净菜，以及食用方式。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 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。

### 8.3 贮运

8.3.1 需冷冻保存的预制菜应在低于或等于-18℃条件下贮存和运输，贮存和运输温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内；冷藏预制菜应在0-4℃条件下进行贮存和运输；常温预制菜应避免在高温环境下进行贮存和运输。

8.3.2 产品不应与有毒、有害、有污染的物品混贮和混运。

8.3.3 按照先进、先出、先用原则使用相关食品，并对感官异常、临近保质期或超过保质期产品及时清理。

### 参 考 文 献

- 【1】《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）
- 【2】《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 37 号）



T/CCA 024—2022

中 国 烹 饪 协 会  
团 体 标 准  
预 制 菜

T/CCA 024—2022

\*

中国烹饪协会印刷  
北京市西城区南滨河路 27 号贵都国际中心 B-16  
邮政编码: 100055

网址: <http://www.ccas.com.cn>

电话: 18618296921

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.625 字数 7 千字  
2022 年 6 月第一次印刷

\*

内部资料 免费交流

\*

如有印装差错由本协会调换  
版权所有 侵权必究  
举报电话: 18618296921