

《预制煲仔饭》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源及性质

为贯彻落实国务院《深化标准化工作改革方案》，增加标准的有效供给，根据市场需求，按照关于《预制煲仔饭》团体标准的立项公告（粤食流协标[2022]1号）的要求，广东省食品流通协会相关专家组成标准起草小组，标准起草小组对标准的意义、可行性、社会和经济效益进行了调研，通过分析和论证，起草了国内首个煲仔饭团体标准《预制煲仔饭》。本标准研究并制定了预制煲仔饭的原辅料、理化指标、污染物限量、真菌毒素限量等技术要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、销售、召回等内容，并界定了有关的术语和定义，确立了预制煲仔饭生产的卫生、管理总体要求。该标准的发布，确立了煲仔饭清晰的术语定义，建立了行业内预制煲仔饭统一标准，有助于预制菜的细分行业向规模化、品牌化的方向发展，是促进产业升级，品牌建设的有力工具，在各应用场景的落地，利于产业提升，让消费者更有信心，同时是相关政府部门开展监管，保护消费者合法权益的有力补充。

二、行业发展概况

中国2020年广义预制菜规模4220亿左右（出厂口径），其中，狭义预制菜1070亿、速冻调理肉制品1150亿、速冻米面770亿、净菜1100亿、自热食品130亿。B端:C端接近8:2,对比日本，2020年冷冻调理制品B/C端比例接近1:1，我国C端预制菜尚有较大成长空间。远期空间：预计未来中国预制菜市场保持15%左右增速，其中速冻菜肴保持20%增速高速增长，预计2025年，预制菜市场规模或达8000亿元。预制菜行业本质是食品工业化提升效率，改造餐桌，提供便捷，属于消费升级的范畴。

中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国指出，预制菜品质的核心需要技术支撑。目前整个产业的技术难点主要集中在中式菜肴加工与烹饪工艺，以及风味和营养的复制与还原上。由于中国烹饪方式丰富多样，烹、油、爆、烤、烧等各种烹调方式，工业化难度都很大。另外，预制菜的流通体系与配送效率也是预制菜产业发展必须迈过的一道门槛。不管是冷链、热链还是常温流通，预制菜必须保证风味，提示业界需要更加聚焦预制菜的基础研究和关键核心技术与装备的研发。中国工程院院士、生物与发酵专家岳国君提出认为预制菜最合适的是要做出差异化，在口味、烹饪方法上做出自己的研发特色。千万不能采取跟随战略，看到别人做什么自己也做什么，到头来得不到收获。对于中国的消费者来说，食品安全是最为关心的，因此企业一定要重视食品安全问题，再来就是口味和便捷。中国工程院院士、发酵与轻工生物技术专家陈坚表示，预制菜行业的兴起和快速发展离不开国家政策、经济条件、社会人文变迁和技术更新迭代等多方面的影响。具体来看，影响b端和c端的因素有所不同。B端主要受成本影响，C端主要受消费者喜好、消费观念、消费能力等影响。目前，预制菜行业市场规模正以超20%的增速在稳步增长，预计未来几年内能达到万亿市场。

根据电商煲仔饭消费者自画像模型，购买煲仔饭的年龄段在21-40岁之间，以女性消费者购买居多，购买地域集中在江苏、广东、浙江。而购买人群中，要数北京、上海、广州的消费者最为活跃，复购率也是最高。传统的煲仔饭带着浓郁地方特色，以广东、香港、澳门等南方城市最为流行，经营模式大多以餐饮为主，大排档与连锁门店经营模式均有之。近年来，随着预制菜的崛起，自热食品也得到快速发展，各类自热系列的煲仔饭也应运而生，然而很多对传统煲仔饭熟悉的消费者发现，所谓自热类系列煲仔饭，充其量只能算自热普通米饭，跟地道的煲仔饭相比，无论从口味、配料，香气、锅巴风味等均相距甚远，有鱼目混珠的嫌疑，产品性价比不高。再有，不同于传统的预包装食品，此类产品更多以组装的形式完成，而组装的地方和要求目前法规上是空白，消费者呼吁市场要有规范和监管。而另一方面，监管部门也苦于无标准的尴尬，对具有地方的特色的产品难以单从模糊的概念上评判其符合的程度，众说纷纭，难以取舍。如长期以往，对传统特色食品的形象和品牌必将造成一定的损害，削弱其市场竞争力。

随着经济的发展，人民生活水平的提高，人们对产品质量和便捷性提出更高要求。从农民到市民，从企业到政府，从粮食安全、食品安全，到能源安全，推进乡村振兴，打造健康中国。预制菜链条上的所有参与

者以及所涉及的所有领域都从中受益。预制菜产业的重大意义，将在高质量发展中不断显现。潮起珠江，改革开放发源地——广东，正在用“工业锅”炒“农业菜”。2022年以来，广东预制菜多项工作一马当先，第一个把预制菜写进党代会报告，第一个出台“菜十条”，第一个建立省级联席会议制度，同时，创建11个省级预制菜产业园，成立联合研究院，组建产业投资基金，制订并发布系列行业标准，目前正在筹办产业发展大会。广东是一个出经验的地方，广东预制菜行业全体同仁将积极作为，为中国预制菜产业的发展提供广东经验。

煲仔饭作为预制菜的细分赛道，具有多年的历史沉淀和知名度，与国际接轨，增加对外贸易等重要的意义，本标准是在尚无煲仔饭相关国家标准、地方标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产制作，填补国家和行业标准空白，是国内第一个煲仔饭的创新性团体标准。

三、 工作过程

在标准起草过程中，主要进行了以下几方面的工作：

（1）成立标准起草小组

标准起草小组人员包括冯德悦、黄旭东，钟婷，黄猛，沈立鑫等管理人员和技术人员组成的标准起草小组，负责标准信息的调研和收集、整理和标准的编制等。

（2）信息调研、资料收集

对国内相关标准资料做了检索，主要收集到国内相关标准和文献见表1。同时，收集了行业经营过程中遇到的问题。

表 1 国内相关标准情况

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	状态
1	GB/T 1354-2018	大米	规定了大米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输的要求。	现行
2	GB 2761-2017	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	规定了食品中黄曲霉毒素B1，黄曲霉毒素M1，脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素A及玉米赤霉烯酮的限量指标。	现行
3	GB 2762-2017	食品安全国家标准 食品中污染物限量	规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。	现行
4	GB 2763 -2021	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	本文件规定了食品中 2，4-滴丁酸等 564种农药10092项最大残留限量。	现行
5	GB 31650-2019	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	规定了动物性食品中阿苯达唑等104种（类）兽药的最大残留限量，规定了醋酸等154种允许用于食品动物，但不需要制定残留限量的兽药；规定了氯丙嗪等9种允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。	现行

6	GB 4806.7-2016	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品	本标准适用于食品接触用塑料材料及制品，包括未经硫化的热塑性弹性体材料及制品。	现行
7	GB 31644-2018	食品安全国家标准 复合调味料	适用于复合调味料，包括调味料酒、酸性调味液产品等。本标准不适用于水产调味品。	现行
8	GB 2714-2015	食品安全国家标准 酱腌菜	本标准适用于酱腌菜。	现行
9	GB 10136-2015	食品安全国家标准 动物性水产制品	本标准适用于动物性水产制品。	现行

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	状态
10	GB 2716-2018	食品安全国家标准 植物油	本标准适用于植物原油、食用植物油、食用植物调和油和食品煎炸过程中的各种食用植物油。本标准不适用于食用油脂制品。	现行
11	GB/T 40851-2021	食用调和油	本标准适用于植物原油、食用植物油、食用植物调和油和食品煎炸过程中的各种食用植物油。本标准不适用于食用油脂制品。	现行
12	GB 7718-2011	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品标签和非直接提供给消费者的预包装食品标签。 本标准不适用于为预包装食品在储藏运输过程中提供保护的食品储运包装标签、散装食品和现制现售食品的标识。	现行
13	GB 14881-2013	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	本标准规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。本标准适用于各类食品的生产，如确有必要制定某类食品生产的专项卫生规范，应当以本标准作为基础。	现行
14	GB 2730-2015	食品安全国家标准 腌腊肉制品	本标准适用于腌腊肉制品。	现行
15	GB/T 23493-2009	中式香肠	本标准规定了中式香肠的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等的要求。	现行
16	NY/T 960-2006	脱水蔬菜 叶菜类	本标准规定了脱水蔬菜叶菜类的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和储存。本标准适用于脱水蔬菜叶菜类的生产、运输、储存及销售。	现行
17	NY/T959-2006	脱水蔬菜 根菜类	本标准规定了脱水蔬菜根菜类的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于脱水蔬菜根菜类的生产、运输、贮存及销售。	现行
18	NY/T1393-2007	脱水蔬菜 茄果类	本标准规定了脱水蔬菜茄果类的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于茄果类脱水蔬菜。	现行
19	NY/T3269-2018	脱水蔬菜 甘蓝类	本标准规定了脱水蔬菜甘蓝类的要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。本标准适用于脱水蔬菜甘蓝类的生产、运输和储存。	现行

（3）标准初稿的起草

2022年3月9日，标准起草组邀请行业专家在广州召开了线上标准启动会。会上标准起草组和专家组根据收集到的资料和预制菜煲仔饭市场流通情况对标准的编写框架进行了讨论和确定。会后起草组根据标准框架起草了标准初稿。

（4）标准征求意见稿

2022年4月27日，标准起草组邀请行业专家在广州召开了标准初稿讨论会。会上起草组介绍了编写的过程和依据，与会专家对编写初稿逐条进行了讨论，并提出了相关修改意见，根据修改意见标准起草组对标准进行了修改形成了标准的征求意见稿。

四、 主要技术内容

（一） 标准的修订原则

该标准的修订坚持先进性、科学性、广泛性和可操作性，修订过程中，经过标准化专家团队充分的市场调研，同时查阅大量国际、国内标准等相关预制菜的先进性标准，结合行业协会，生产商，流通商等实践经验数据，立足于我国国情，增强可操作性，提高标准制订后的适用面。此外，尽力保持与现行的有关标准相衔接、协调一致。在编制过程中，坚持高标准，严要求，博采众家之长，无论在收集资料、查询文献过程中，还是资料分析中，以科学严谨的态度对待标准指定过程中的每一个环节，突出科学性与适用性，尊重国内同行专家的意见，努力提高标准的编制质量。

（二） 确定各项技术内容的依据

根据信息调研、资料收集分析的内容，确定标准框架包括范围、规范性引用文件、术语和定义、原料要求、技术要求、生产和加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及资料性附录。各项技术内容的确定见表2。

表 2 技术内容的确定

序号	技术内容	确定依据
1	术语和定义	首创，主要考虑产品的特性及标准适用的广泛性，定义的准确性。
2	原料要求	参照GB/T 1354 大米，GB 2761，GB 2762 等标准的要求确定。
3	技术要求	食品安全要求：根据法律法规和食品安全标准要求确定，同时采纳行业专家意见，制定更符合行业产品指标要求。
4	生产加工过程卫生要求	按 GB 14881要求，另外加强对组装企业的资质和条件的要求。
5	试验方法	按照 GB 4789.4，GB 4789.10，GB 5009.11，GB 5009.12 等检测方法确定。
6	检验规则	GB 2715、GB/T 1354等检验规则。
7	标识、包装、运输、贮存	依据GB 7718和GB 28050的规定，运输包装的标志应符合GB/T 191、GB/T 6388及其他相应标准的规定。

五、 实施后的经济和社会效益预期分析（预期经济效果）

（1）有利于保护和发展地方特色食品，并且通过现代工业高度还原，使其流通面和受众人群更加广泛。

（2）有利于促进预制菜细分领域煲仔饭的健康发展和标准化管理，提升产品品质和安全。

（3）有利于促进煲仔饭市场与国际接轨，增强国际竞争力，增加对外贸易，提升民族品牌。

六、 与我国有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

《预制煲仔饭》符合相关现行的法律、法规和强制性国家标准，符合安全国家标准，没有冲突。

七、 其他需要说明的事项

无

标准编制组
2022年7月