

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA XXXX—XXXX

预制即烹盆菜

Prepared ready to cook Poon choi

(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

广东省食品流通协会 发布

目 次

1	范围	1
2	规范性引用文件	错误! 未定义书签。
3	术语和定义	错误! 未定义书签。
4	产品分类	错误! 未定义书签。
5	质量等级	错误! 未定义书签。
6	技术要求	错误! 未定义书签。
7	生产加工过程的卫生要求	错误! 未定义书签。
8	检验规则	错误! 未定义书签。
9	标签和标志	错误! 未定义书签。
10	包装、运输、贮存和销售	错误! 未定义书签。

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制即烹盆菜

1 范围

本文件规定了预制即烹盆菜的术语和定义、原辅料、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输、食用方法。

本文件适用于预制即烹盆菜的生产、检验和销售以及其他有关领域。

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 191 包装储运图示标志
- 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 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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品微生物检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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令第123号（2009）《食品标识管理规定》

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、粮食及其制品为原料，添加或不添加辅料，经预加工而成，可在冷链或常温环境下进行贮存、运输及销售的预包装食品。

3.2

盆菜 Poon choi

将多种食材经挑选、清洗、预处理、熟制或半熟制之后，按食材的特性逐层摆放在餐具内，浇上高汤，经速冻、包装制成的预制菜。

3.3

预制即烹盆菜 Prepared ready to cook Poon choi

将多种食材经挑选、清洗、预处理、熟制或半熟制之后，按食材的特性逐层摆放在餐具内，浇上高汤，经速冻、包装制成的，经过简单烹调就能出锅的预制菜。

4 原辅料要求

4.1 谷物、豆类、薯类

应符合GB 2715的要求。

4.2 畜禽肉及其副产品

应符合GB 2707的要求。

4.3 动物性水产品

应符合GB 2733的要求。

4.4 植物蛋白及其制品

应符合GB 20371的要求。

4.5 蛋及其制品

应符合GB 2749的要求。

4.6 食用菌及其制品

应符合GB 7096的要求。

4.7 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.8 其他原辅料

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650及相关产品的国家标准或行业标准规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
组织形态	整体大致呈圆柱形或碗形，各食材按层排列，汤汁分布较为均匀，单个食材具有该产品应有的形状和组织状态，无霉变	取适量试样（冻品需提前解冻）置于白色瓷盘中，在自然光下肉眼观察其形态和色泽，检查有无异物。用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后闻其气味，品其滋味。
色泽	汤汁色泽鲜亮、均匀，单个食材具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	咸鲜可口，口味协调、具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

5.2 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度，℃	≤-18	SB/T 10379
固形物含量，%	≥标示值	GB/T 10786
蛋白质，g/100g	≥5	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.20	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤20	GB 5009.228

5.3 污染物指标

污染物指标应符合表3的要求。

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计） ^b ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，mg/kg	≤0.5	GB 5009.190
^a 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^b 可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 ^c 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		

5.4 微生物指标

商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。
全熟制的产品微生物限量还应符合表4的要求。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^d 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

5.6 净含量及允许负偏差要求

应符合JJF 1070 的规定，检验方法按JJF 1070 的规定执行。

6 生产加工过程

预制即烹盆菜生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 31646的规定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

所有原、辅料在入库之前都必须经质检部门检验或确认合格后，才能入库。

7.2 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

7.3 抽样

随机均匀抽取，每次抽样数量不少于2kg。

7.4 出厂检验

每批产品应经出厂检验合格后方能出厂。出厂检验项目为：感官指标、冻品中心温度、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量以及标签。

注：菌落总数、大肠菌群限全熟制产品。

7.5 型式检验

型式检验为第5章的所有项目和标签。正常生产时，每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设各时；
- d) 停产超过三个月，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.6 判定规则

全部项目检验合格，则判定本次检验合格。如微生物指标、标签或净含量有不合格，则判定为不合格，并不得复检。其他项目如有不合格，可自同批产品中加倍抽样复检不合格项目，若复检后仍有一项不合格，则判定为不合格。型式检验项目超过3项不符合本标准规定，则该批产品为不合格品，不应复检。

8 标签、标志、包装、贮存和运输

8.1 标签与标志

8.1.1 销售包装应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并注明速冻、生制或熟制、即食或非即食以及烹调加工方式。包装箱的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 需冷藏或冷冻贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

8.1.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 内包装应采用符合 GB 9683、GB 4806.6、GB 4806.7 或 GB 4806.9 要求，如产品包装附带餐具，餐具应符合相应的食品安全国家标准的要求。单件包装应完整，封口严密、牢固、无破损。。

8.2.2 外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，并采用保温袋、泡沫箱等进行保温。包装材料应保持清洁，销售包装应牢固、无破损。

8.3 贮存和运输

8.3.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

8.3.2 产品应贮存在 -18°C 或以下的冷库内，温度波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

8.3.3 产品应采用符合 GB 31605 规定的冷链运输。

9 食用方法

根据包装标识方法烹制食用。
