


附件：《预制菜 盆菜》等 2 项团体标准第 1 号修改单

T/GDFCA 100—2023 《预制菜 盆菜》团体标准第 1 号修改单

| 序号 | 标准条文号 | 修改内容 |
|----|-------|---|
| 1 | 前言 | <p>“本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、广州市花都区农业技术管理中心、……”</p> <p>本文件主要起草人：李尧、钟平、黄江鹏、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、邝国泳、刘绍洪、……”</p> <p>改为：</p> <p>“本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州市花都区农业技术管理中心、……”</p> <p>本文件主要起草人：李尧、钟平、黄江鹏、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、邓小坚、何婉仪、邝国泳、刘绍洪、……”</p> |
| 2 | 3.2 | <p>“……运输和销售，需经烹饪后食用的预包装产品。”</p> <p>改为：</p> <p>“运输和销售，需经加热后食用的预包装产品。”</p> |
| 3 | 4.4 | 表 2 中固形物含量的指标从 ≥ 25.0 调整为 ≥ 30.0 。 |
| 4 | 4.5.2 | 在最末增加：“以产品配料中第一位原料为主要原料进行分类。” |



T/GDFCA 099—2023《预制菜 鲍鱼》团体标准第1号修改单

| 序号 | 标准条文号 | 修改内容 |
|----|-------|--|
| 1 | 标题 | <p>“预制菜 鲍鱼”改为：“预制菜 汤汁鲍鱼”。（文件中所有“预制菜 鲍鱼”的描述都改为“预制菜 汤汁鲍鱼”）</p> <p>“Prepared dishes—abalone”改为“Prepared dishes—abalone with soup”。</p> |
| 2 | 前言 | <div style="text-align: center;">  </div> <p>“本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、广州市花都区农产品质量安全监督检测中心、……</p> <p>本文件主要起草人：周亚杰、李志鹏、邝国泳、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、钟平、黄江鹏、……”</p> <p>改为：</p> <p>“本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州市花都区农产品质量安全监督检测中心、……</p> <p>本文件主要起草人：周亚杰、李志鹏、邝国泳、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、邓小坚、何婉仪、钟平、黄江鹏、……”</p> |
| 3 | 1 | <p>“本文件规定了预制菜 鲍鱼的技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售、产品追溯、管理体系要求等内容。</p> <p>本文件适用于3.2定义的预制菜 鲍鱼的生产、检验及流通。”</p> <p>改为：</p> <p>“本文件规定了预制菜 汤汁鲍鱼的技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售、产品追溯、管理体系要求等内容。</p> <p>本文件适用于3.2定义的预制菜 汤汁鲍鱼的生产、检验及流通。”</p> |
| 4 | 2 | <p>删除“GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物检验 商业无菌检验”。</p> <p>增加：</p> <p>“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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准”</p> |
| 5 | 3.2 | <p>“预制菜 鲍鱼 prepared dishes— abalone</p> <p>以鲍鱼为原料，配以其他原料或调味料等为辅料，经原料、特定工艺预加工和/或预烹调等工序而成，需经烹饪后食用或即食的预包装菜肴产品。预制菜 鲍鱼介绍见附录 A。”</p> <p>改为：</p> <p>“预制菜 汤汁鲍鱼 prepared dishes— abalone with soup</p> <p>以鲍鱼为原料，配以其他原料或调味料等为辅料制成汤汁，经原料、特定工艺预加工和/或预烹调、冷藏或速冻等工序而成，需经加热后食用或即食的预包装菜肴产品。预制菜 汤汁鲍鱼介绍见附录 A。”</p> |

| | | |
|----|---|--|
| 6 | 4.1.1 | <p>“4.1.1 原料 鲜鲍鱼 原料 鲜鲍鱼应符合应符合……”。</p> <p>改为： “4.1.1 鲜鲍鱼 鲜鲍鱼应符合……”。</p> |
| 7 | 4.1.2 | <p>“4.1.2 原料 干鲍鱼 原料 干鲍鱼应符合……”。</p> <p>改为： “4.1.2 干鲍鱼 干鲍鱼应符合……”。</p> |
| 8 | 4.1.3 | <p>“4.1.3 原料 生产用水 原料 干鲍鱼应符合……”。</p> <p>改为： “4.1.3 生产用水 生产用水应符合……”。</p> |
| 9 | 4.2.1 | <p>“生产卫生要求应符合 GB 14881、GB 20941 的规定。速冻的预制菜 鲍鱼产品应符合 GB 31646 的规定。”</p> <p>改为： “生产卫生要求应符合GB 14881、GB 20941和GB 31646的规定。”</p> |
| 10 | 4.5.1 | <p>“安全指标应符合 T/GBAS 31 的规定，速冻的预制菜 鲍鱼产品安全指标还应符合 T/GBAS 34 中速冻调制水产产品的规定。”</p> <p>改为： “安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 中速冻调制水产产品的规定。”</p> |
| 11 | 4.5.2 | 删除。 |
| 12 | 8.3.3 | <p>“冷藏预制菜 鲍鱼产品贮存要求应符合 GB 31605 的要求。速冻 预制菜鲍鱼产品贮存要求应符合 GB 31646 的规定，贮存环境温度控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。”</p> <p>改为： “冷藏预制菜 汤汁鲍鱼产品贮存要求应符合 GB 31605 的要求。速冻 预制菜 汤汁鲍鱼产品贮存要求应符合 GB 31646 的规定，贮存环境温度控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。”</p> |
| 13 | 附录 B | 标题“预制菜鲍鱼生产工艺流程（示例）”改为“预制菜 汤汁鲍鱼生产工艺流程（示例）”。 |
| 14 | 附录 B B.2.1 | “鲍鱼捞起用部分汤汁”改为“鲍鱼捞起用部分汤汁”。 |
| 15 | 附录 C | 标题“预制菜 鲍鱼烹饪方法（示例）”改为“预制菜 汤汁鲍鱼烹饪方法（示例）”。 |
| 16 | 附录 C C.1.1、C.1.2、 C.2.1、C.2.2、 C.2.3 | “预制菜鲍鱼”改为“预制菜 汤汁鲍鱼”。 |