

ICS 67.230

CCS X 10

# 团体标准

T/JYNX 006—2023

## “揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求

‘JIE NONG SHANG PIN’ regional public brand

-- Quality safety requirement of prepared dishes

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

揭阳市农业产业协会协会 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。

本文件由揭阳市农业产业协会提出并归口。

本文件起草单位：揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室、广东佳隆食品股份有限公司（林平涛）、广东吉祥佬食品科技有限公司、普宁市翼翼食品有限公司、揭阳市宏安食品有限公司、广东京溪园罐头食品有限公司、惠来县长荣食品实业有限公司、广东省海源达水产养殖有限公司、广东美又鲜餐饮管理服务有限公司、普宁市和众农业开发有限公司、深圳市慧才人力资本有限公司、广东亿惠创科技发展有限公司、揭阳市藤岭农夫食品有限公司、揭阳市双发食品有限公司。

本文件主要起草人：陈彬、张益强、钟瑞敏、王锦红、张霞、单斌、张吉祥、倪瑾、陈志财、苏衍婷、黄秀长、詹伟杰、郭超群、石静华、陈平、望娣、林壮奎、陈泽辉、黄文辉。

本文件为首次发布。

# “揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求

## 1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义、原辅料要求、应用原则、技术要求、检验方法、管理要求和质量承诺。本文件适用于“揭农尚品”农产品品牌预制菜的申报、评价和监督。

## 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 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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 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 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.208	食品安全国家标准	食品中生物胺的测定
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 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 7098-2015	食品安全国家标准	罐头食品
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB 14881-2013	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
SB/T 10648-2012	冷藏调制食品	
T/CIQA 42-2022	预制菜 速冻菜肴制品	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 揭农尚品 JIE NONG SHANG PIN

依托良好的生态环境和特色农产品资源条件，致力于打造优质、特色、安全、健康的生鲜或初加工和加工农产品的揭阳农产品品牌。

### 3.2 农产品品牌 regional public brand

在特定区域内的特色或优势产业，经过长期发展、沉淀和成长而形成或具有较高市场份额、良好声誉和影响力的产品或服务。

### 3.3 预制菜 prepared dish

以一种或多种农产食品为主要原料，经清洗、分切、修整和搭配，配以或不配以辅料、调味品和食品添加剂，采用相关工艺（如搅拌、腌制、滚揉、成型等）预调制，运用标准化流水作业的炒、炸、烤、煮、蒸等传统烹饪技法或现代工业烹饪技术烹制后经密封包装、杀菌或不杀菌制成半成品或成品，采用常温或全程冷链贮藏、配送和销售的各类菜肴或主食。

## 4 产品分类

根据加工工艺、贮藏方式为主，结合产品食用特性将预制菜分为冷冻型预制菜、冷藏型预制菜和常温型预制菜三类。

### 4.1 冷冻型预制菜

已完成烹制后，密封包装和冷却，经速冻或冷冻工艺制成，采用 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 温度贮藏、 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 配送和销售，保质期6~12个月，需加热复温或重新烹制后食用的各类预包装预制菜。如墨鱼丸、虾枣、鱼皮饺、章鱼丸、惠来卷章、虾饼、香肠、隆江猪脚、卤水拼盘、玉米棒、玉米汁等。

### 4.2 冷藏型预制菜

已完成烹制后，经密封包装和冷却，需采用 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏、配送和销售，保质期1~3天，需加热复温或重新烹制后食用的各类预包装预制菜。如普宁豆酱鸡、干制腊肠等。

### 4.3 常温型预制菜

已完成烹制后，经密封包装和杀菌处理，出厂检验达到商业无菌安全水平（或特定食品安全标准要求），产品可在室温条件（ $10^{\circ}\text{C}\sim 38^{\circ}\text{C}$ ）贮藏、配送和销售，保质期达到6~12个月的各类预包装预制菜。如豆豉黄花鱼罐头、鲜炸带鱼罐头、人参乌鸡汤、辣椒酱等。

## 5 原辅料要求

### 5.1 一般要求

应执行GB 14881-2013中7.1规定。

### 5.2 食品原料

主要食品原料包括但不限于生产用水、谷物、豆类、薯类、蔬菜、水果、食用菌、畜肉、肉禽、鲜禽蛋、水产品、食用油、调味品、香辛料等应执行GB 14881-2013中7.2规定。

### 5.3 食品添加剂

应执行GB 14881-2013中7.3规定。

## 6 应用原则

### 6.1 应纳入食品生产许可发证范围的冷冻型预制菜产品

按照 T/CIQA 42-2022 标准或特定产品地方标准或企业标准执行。

### 6.2 应纳入食品生产许可发证范围的常温型预制菜产品

按照 GB 7098-2015 标准执行或特定产品地方标准或企业标准执行。

### 6.3 应纳入食品生产许可发证范围的冷藏型预制菜产品

按照 SB/T 10648-2012 标准执行或特定产品地方标准或企业标准执行。

### 6.4 除 6.1、6.2、6.3 以外的预制菜产品

应符合第 7 章的相关要求。无论是否规定致病菌限量，食品生产者、加工者、经营者等均应采取控制措施尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

## 7 技术要求

### 7.1 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取样品置于清洁白瓷盘中，在自然光下观察其外观、色泽，并用刀切开观察组织形态和有无异物，再按照包装上明示的食用方法进行加热或烹制，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无明显残缺或破损。	
滋味气味	具有该产品应有的滋味气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

### 7.2 理化要求

预制菜的理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项目	要求		检验方法
过氧化值 (g/100g)	畜禽肉	$\leq 0.25$	GB 5009.227
	水产干制品	$\leq 0.6$	
	熟肉制品	$\leq 0.5$	
	腌腊肉制品	$\leq 1.5$	
	含油料包或油汤汁类产品	$\leq 0.25$	
酸价(mg/g)	含油料包或油汤汁类产品	$\leq 3.0$	GB 5009.229
挥发性盐基氮 (mg/100g)	畜禽肉（不包括熟肉制品）	$\leq 15$	GB 5009.228
	动物性水产制品（不包括干制品和腌渍制品）	$\leq 30$	

续表2

项目	要求		检验方法
组胺（mg/100g）	高组胺鱼类	≤ 40	GB 5009.208
	其他海水鱼类	≤ 20	
亚硝酸盐（mg/kg）	畜禽肉及其制品、水产及其制品	≤ 30	GB 5009.33
	果蔬及其制品、粮食及其制品	≤ 20	
注 1：高组胺鱼类指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。			

### 7.3 安全要求

#### 7.3.1 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 和 GB 31607 的规定。可直接食用预制菜的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

#### 7.3.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 7.3.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 7.3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 7.3.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 及有关公告的规定。

#### 7.3.6 食品添加剂使用量

预制菜的食品添加剂使用应符合GB 2760及有关公告的规定。

### 7.4 固形物含量

含汤汁的预制菜产品应符合产品标签上明示的固形物含量要求。

### 7.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

## 8 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 9 管理要求

9.1 对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的预制菜，所涉及相应企业需提供的相关资质条件应符合《“揭农尚品”评价标准总纲》的要求。

9.2 对已纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的预制菜，涉及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度等分别执行 GB 14881-2013、GB 7098-2015、T/CIQA 42-2022 和 SB/T 10648-2012 相应的规定。

## 10 质量承诺

10.1 在本文件要求的运输和贮存条件下，若产品保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯，实施下架、召回等应急措施，承担并落实相应的法律主体责任。

10.2 应建立客服电话、网络投诉平台等，由专人专线负责售后服务，及时解答客户的咨询和疑问。24 小时内对客户的疑议作出响应。

参考文献

- [1] SB/T 10482-2008 预制肉类食品质量安全要求
- [2] T/CNFIA 115-2019 预制包装菜肴
- [3] T/CCA 024-2022 预制菜
- [4] T/CIQA 42-2022 预制菜 速冻菜肴制品
- [5] 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 75 号）