

《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》

标准编制说明的内容要点

一、编制背景

为贯彻落实中央一号文件部署，深入推进城乡生产与消费有效对接，服务构建新发展格局，全面推进乡村振兴，揭阳市农业产业协会在市政府的正确领导下，深入开展了揭阳地区特色农产品“揭农尚品”农产品品牌建设工作，积极推进揭阳地区农产品生产、加工和销售全产业链运营水平，以高标准引领特色产业高质量发展，满足市场需求。为进一步夯实揭阳地区农产品农产品品牌标准体系基础，在揭阳市农业农村局、市场监督管理局、民政局和相关科研院所的指导帮助下，揭阳市农业产业协会遵循“统一管理、分工负责”的基本原则，“紧密团结产业、设置科学合理、实施科学高效”的工作原则，充分发挥统筹组织和桥梁纽带的作用，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《关于促进团体标准规范优质发展的意见》和其他有关规定，积极组织开展“揭农尚品”区域品牌标准体系构建和标准研制工作。

二、任务来源

根据《“揭农尚品”农产品品牌管理办法》建设要求，完善“揭农尚品”农产品品牌团体标准体系，开展《“揭农尚品”农产品品牌 粮油质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 粮食制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 鲜禽蛋质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 调味品质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 茶叶质量安全基础要求》、《“揭农尚品”农产品品牌 蜂蜜质量安全基础要求》等团体标准的制定工作。

三、制定思路和编制主要依据

本标准以国家、部委和全国性行业协会发布实施的预制菜相关标准为基础，结合揭阳地区以水产、畜禽肉、粮食和水果等为主要原料生产的冷冻型（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）、冷藏型（如普宁豆酱鸡、干制腊肠等）和常温型（如人参乌

鸡汤、豆豉黄花鱼罐头、鲜炸带鱼罐头、辣椒酱等）预制菜的生产技术、监督管理和经营情况，保证其符合国内相关规定作为出发点而编制。标准编制的主要依据有：

《中华人民共和国标准化法》修订版；

《团体标准管理规定》（国标委联[2019]1号）；

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》。

四、标准制订的过程

2023年4-5月，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等多家单位参与并联合组建了“揭农尚品”农产品品牌系列团体标准编制工作，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以揭阳地区预制菜品类、生产技术、配送和销售管理的实际情况，编制出《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》（草案稿）。

2023年5-6月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、科学的讨论，形成《“揭农尚品”农产品品牌 预制菜质量安全基础要求》（征求意见稿）。

五、标准主要内容

（一）关于标准的适用范围

本标准适用于“揭农尚品”农产品品牌 预制菜的申报、评价和监督（或质量管理）。

（二）有关条款的说明

本标准共分为10章，其主要内容包括“揭农尚品”农产品品牌 预制菜的定义、产品分类、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。

1、产品定义与分类

国内预制菜因生产工艺、地域特色和产品特性的差异存在许多种类，较难统一进行精准定义。本标准结合“揭农尚品”公用品牌所涵盖的主要以揭阳地区生产的预制菜特点，参考我国商业部标准《SB/T 10482-2008 预制肉类食品质量安全要求》、中国烹饪协会《T/CCA 024-2022 预制菜》和中国食品工业协会《T/CNFIA 115-2019 预制包装菜肴》团体标准的定义方法，将预制菜定义为：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。

并依据“揭农尚品”目前主要涵盖的：冷冻型如墨鱼丸、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；冷藏型如普宁豆酱鸡、干制腊肠等，以及常温型如豆豉黄花鱼罐头、鲜炸带鱼罐头、人参乌鸡汤、辣椒酱等三类不同安全质量要求、保质期以及贮藏、配送和销售管理要求的几类预制菜，参考中国出入境检验检疫协会《T/CIQA 42-2022 预制菜 速冻菜肴制品》和中国烹饪协会《T/CCA 024-2022 预制菜》的分类方法对“揭农尚品”农产品品牌所涵盖的预制菜品类进行了三类划分。

（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。

（2）冷藏型预制菜：已完成烹制后，经密封包装和冷却，需采用 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 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。

（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（ $10\sim 38^{\circ}\text{C}$ ）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。其中豆豉黄花鱼罐头、鲜炸带鱼罐头、人参乌鸡汤为常温型但需达到商业无菌安全水平的产品；而辣椒酱为常温型但无需达到商业无菌的特定食品。

2、原辅料要求

“揭农尚品”农产品品牌所涵盖的预制菜所涉及的原辅料属于食品安全国家标准《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》规定要求范围，因此，分别对一般要求应符合GB 14881-2013中7.1、食品原料要求应符合GB 14881-2013中7.2和食品添加剂应符合GB 14881-2013中7.3进行了规定。

3、应用原则

本标准所涉及的预制菜总体是针对需纳入食品生产许可发证范围的冷冻型预

制菜、冷藏型预制菜和常温型预制菜，这些产品一般要求执行国家标准、部委或全国性行业协会团体标准，或特定产品地方标准或企业标准的安全质量要求，因此，分别对三类进行了规定：（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；（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；（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。

同时，为了扩大本标准对“揭农尚品”农产品品牌的适用范围，对上述三类之外的不要求纳入食品生产许可发证范围的预制菜同样要求执行第 7 章技术要求，以保证“揭农尚品”农产品品牌的所有预制菜安全质量执行不低于相关通用国家标准或行业团体标准的技术要求，同时也方便纳入“揭农尚品”农产品品牌范围。

4、技术要求

参考相关国家标准，对适用于“揭农尚品”农产品品牌的预制菜产品，重点对理化指标、微生物指标、污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量、兽药残留限量和食品添加剂使用量进行了最低量或限量规定。

4.1 理化指标要求

技术要求重点参考了中国烹饪协会《T/CCA 024-2022 预制菜》和中国食品工业协会《T/CNFIA 115-2019 预制包装菜肴》等团体标准的推荐或强制性理化指标要求，分别对揭阳沿海地区来源于畜禽肉、动物性水产品、水产干制品、高组胺鱼类、其它海水鱼类以及腌制蔬菜等为原料的预制菜，在保质期内对其安全品质影响较大的过氧化值、酸价、挥发性盐基氮、组胺、亚硝酸盐等重要理化指标进行了基本要求规定，这些指标来源于《GB 5009.227 食品中过氧化值的测定》、《GB 5009.229 食品中酸价的测定》、《GB 5009.228 食品中挥发性盐基氮的测定》、《GB 5009.208 食品中生物胺的测定》、《GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》等食品安全国家标准的基本规定要求。

理化指标见表 2。

表2 理化要求

项目	要求		检验方法
	畜禽肉	≤ 0.25	

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

4.2 微生物安全要求

对常温型要求达到商业无菌的预制菜要求执行《GB 7098-2015 罐头食品》商业无菌强制要求，冷冻型预制菜要求执行《T/CIQA 42-2022 预制菜 速冻菜肴制品》以及冷藏型预制菜要求据《SB/T 10648-2012 冷藏调制食品》微生物限量要求。

其它预制菜的微生物卫生指标执行致病菌最低限量要求，指标来源于《GB 29921 预包装食品中致病菌限量》和《GB 31607 散装即食食品中致病菌限量》的基本规定。此外，可直接食用预制菜的微生物限量还应符合表 3 的规定，这些指标参考了中国烹饪协会《T/CCA 024-2022 预制菜》和中国食品工业协会《T/CNFIA 115-2019 预制包装菜肴》团体标准中熟制类即食预制菜的推荐限制规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

4.3 污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量、兽药残留限量和食品添加剂使用量

分别参照《GB 2762 食品中污染物限量》、《GB 2761 食品中真菌毒素限量》、《GB 2763 食品中农药最大残留限量》、《GB 31650 食品中兽药最大残留限量》和《GB 2760 食品添加剂使用标准》基本限量进行了规定。

4.4 固形物含量、净含量和检验方法

本标准对预制菜的固形物含量、净含量和检验方法分别进行了规定。

5、管理要求

分别对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的预制菜和已纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的预制菜，涉及资质要求以及生产管理、标识、包装、运输、贮藏和产品召回制度进行了相应的规定。

6、质量承诺

对已申报并纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的预制菜生产企业售后服务承诺和法律主体责任进行了规定。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定，以及符合下列国家强制性标准的要求。

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	

七、关于标准的属性

本标准属于规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组

2023 年 5 月 18 日