

团体标准

T/SZS XXXX—2022

供深食品 预制菜食品质量安全要求

Shenzhen quality food—Quality safety requirement of prepared dishes

(征求意见稿)

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

供深食品团体标准公开征求意见

供深食品 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、感官要求、理化要求、安全要求和检测方法。本文件适用于“圳品”预制菜的生产管理、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 4789.2	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 5009.11	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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
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 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
T/SZS 1240	供深食品	食用菌制品质量安全基础要求
T/SZS 1250	供深食品	食用菌质量安全基础要求
T/SZS 1310	供深食品	鲜、冻动物性水产品质量安全基础要求
T/SZS 1330	供深食品	藻类及其制品质量安全基础要求
T/SZS 1350	供深食品	畜肉质量安全基础要求
T/SZS 1360	供深食品	禽肉质量安全基础要求
T/SZS 1390	供深食品	蛋与蛋制品质量安全基础要求

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

以农、畜、禽、水产品等为主要原料，运用标准化流水作业，配以或不配以辅料和调味品（含食品添加剂），经洗、切、搭配等加工或炒、炸、烤、煮、蒸等技法烹调后制成的即食、即热、即烹、即配菜肴或主食。

3.2

即食食品 Ready-to-eat products

已完成杀菌熟制，开封后可直接入口食用的产品。

3.3

即热食品 Ready-to-heat products

已完成杀菌熟制，经过简单复热即可食用的产品。

3.4

即烹食品 Ready-to-cook product

已完成对主要原料的一定加工过程，配以或不配以辅料，需进行烹调后可食用的非即食产品。

3.5

即配食品 Ready-to-process product

经过清洗、分切等初步加工，配以或不配以辅料拼配包装而成的非即食产品。

4 原辅料要求

4.1 主要原料应为“圳品”或符合“圳品”相关要求的产品，包括但不限于：

- 畜肉：应符合T/SZS 1350的规定；
- 禽肉：应符合T/SZS 1360的规定；
- 动物性水产品：应符合T/SZS 1310的规定；
- 藻类：应符合T/SZS 1330的规定；
- 蛋与蛋制品：应符合T/SZS 1390的规定；
- 食用菌及其制品：应符合T/SZS 1240、T/SZS 1250的规定；
- 蔬菜等：应符合供深食品系列团体标准的规定。

4.2 “圳品”原料应不低于产品所需原料的75%（以重量计）。

4.3 主食原料应为“圳品”或符合“圳品”的相关要求。

4.4 其他原辅料可优先采用“圳品”产品，如食用油、酱油、食醋和香辛料等。

5 技术要求

5.1 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，在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，无明显变形、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	

5.2 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		备注	检验方法
		动物性预制菜	非动物性预制菜		
中心温度		0℃-4℃		仅适用于冷藏预制菜	—
		≤18℃		仅适用于冷冻预制菜	
过氧化值 (g/100g)	畜禽肉	≤ 0.25	≤0.25（限于坚果类、含油料包或油汤汁类）	仅适用于即烹、即配食品	GB 5009.227
	水产干制品	≤ 0.6		仅适用于即烹、即配食品	
	熟肉制品（火腿、腊肉、咸肉、熏烧烤肉制品）	≤ 0.5		适用于即食、即热、即烹、即配食品	
	腌腊肉制品	≤ 1.5		适用于即食、即热、即烹、即配食品	
酸价	——	——	5.0（限于坚果类、含油料包或油汤汁类）	适用于即食、即热、即烹、即配食品	GB 5009.229
挥发性盐基氮 (mg/100g)	畜禽肉	≤ 15	——	适用于即食、即热、即烹、即配食品	GB 5009.228
	动物性水产制品	≤ 30	——	适用于即食、即热、即烹、即配食品；不包括干制品和腌渍制品	
	腌制生食动物性水产品	≤ 25	——	适用于即食、即热、即烹、即配食品	
组胺 (mg/100g)	高组胺鱼类	≤ 40	——	适用于即食、即热、即烹、即配食品	GB 5009.208
	其他海水鱼类	≤ 20	——	适用于即食、即热、即烹、即配食品	
混合预制菜中的动物性食品和非动物性食品应分开检测，并按所占产品质量的比例进行换算，换算后的数值应符合动物性预制菜和非动物性预制菜的理化指标要求。					
^b 高组胺鱼类指鲐鱼、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。					

5.3 安全要求

5.3.1 污染物

5.3.2 应符合 GB 2762 的规定。

5.3.3 无法明确归入 GB 2762 相应类别的预制菜污染物限量应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	主要原料	限量值 mg/kg	检验方法
铬(Chromium) (以Cr计)	畜禽类	1.0	GB 5009.123
	水产类	2.0	
	果蔬类	0.5	
	粮食类	1.0	
总砷(Total arsenic) (以As计)	畜禽类	0.5	GB 5009.11
	水产类		
	果蔬类		
	粮食类		
总汞(Total mercury) (以Hg计)	果蔬类	0.01	GB 5009.17
	畜禽类	0.05	

项目	主要原料	限量值 mg/kg	检验方法
	粮食类	0.02	
铅(Lead) (以Pb计)	畜禽类	0.5	GB 5009.12
	水产类	1.0	
	果蔬类	1.0	
	粮食类	0.5	
镉(Cadmium) (以Cd计)	畜禽肉类	0.1	GB 5009.15
	畜禽肝脏	0.5	
	水产类	0.5	
	果蔬类	0.2	
	粮食类	0.2	

5.3.4 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

5.3.5 农药残留

应符合GB 2763的规定。

5.3.6 兽药残留

应符合GB 31650的规定。

5.3.7 微生物限量

5.3.8 致病菌限量应符合GB 29921和GB 31607的规定。

5.3.9 即食、即热预制菜的微生物限量还应符合表4的规定。

表4 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(Aerobic plate count)	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群(Coliforms)	5	2	10	100	GB 4789.3

^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

5.3.10 食品添加剂

预制菜的食品添加剂应符合GB2760及其增补公告的规定，同时符合表5的要求。

表5 食品添加剂限量值

项目	主要原料	限值 (mg/kg)	检验方法
亚硝酸盐(Nitrite)	畜禽类	≤ 30	GB 5009.33
	水产类	≤ 30	
	果蔬类	≤ 20	
	粮食类	≤ 20	

5.3.11 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。

6 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。

供深食品团体标准公开征求意见

参 考 文 献

- [1] SB/T 10482-2008 预制肉类食品质量安全要求
 - [2] QB/T 5471-2020 方便菜肴
 - [3] DBS/32 005-2021 食品安全地方标准 方便菜肴
 - [4] T/CNFIA 115-2019 预制包装菜肴
 - [5] T/CCA 024-2022 预制菜产品规范
 - [6] 定量包装商品计量监督管理办法
-

供深食品团体标准公开征求意见