

# 规 范 性 文 件

## 供深食品评价细则 预制菜

Shenzhen quality food evaluation criteria—Prepared dishes

深圳市深圳标准促进会 发布

2022 年 12 月 9 日

# 目 次

目 次 .....	I
前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 检验依据 .....	1
3 分类原则 .....	1
4 检验要求 .....	1
4.1 必测项 .....	1
4.2 选测项 .....	2
5 判定原则 .....	3
6 抽样检验方法 .....	3
6.1 抽样方法 .....	3
6.2 检验方法 .....	3

## 前 言

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：深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：李欢、李文莉、李昊、廖钊梅、胡宇、苗丁月。

# 供深食品评价细则 预制菜

## 1 范围

本文件规定了供深食品 预制菜的检验依据、分类原则、检验要求、判定原则和抽样检验方法。  
本文件适用于供深食品 预制菜的申报、评价、监督过程的指标检测。  
本文件不适用于纳入食品生产许可发证范围的预制菜产品检测。

## 2 检验依据

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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验  
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 4789.30 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 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 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 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量  
T/SZS 1950 供深食品 预制菜质量安全基础要求  
SZS. TC. EC-2022-393 供深食品评价细则 食用农产品  
SZS. TC. EC-2022-394 供深食品评价细则 预包装食品  
产品明示标准和质量要求  
相关法律法规、部门规章和规定

## 3 分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的高危检验项目，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，确定供深食品 预制菜检测指标的分类；检测指标分为必测项和选测项。

## 4 检验要求

### 4.1 必测项

必测项为对申报“圳品”评价产品实施抽样检测的必须检测指标，申报主体应提供带CMA或CNAS认可标志的检测报告（有效期一年内），且应覆盖表1、表2的全部检测项目；对于可直接食用的产品还应覆盖表3的检测项目。

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	

表2 理化要求

项目	要求	检验方法	
过氧化值 (g/100g)	畜禽肉	≤ 0.25	GB 5009.227
	水产干制品	≤ 0.6	
	熟肉制品	≤ 0.5	
	腌腊肉制品	≤ 1.5	
	坚果类、含油料包或油汤汁类产品	≤ 0.25	
酸价 (mg/g)	坚果类、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	
	腌制生食动物性水产品	≤ 25	
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：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。			

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量/依据标准 [CFU/g (mL)]				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (Aerobic plate count)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (Coliforms)	5	1	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌 ( <i>salmonella</i> )	GB 29921				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ( <i>Staphylococcus aureus</i> )	GB 29921				GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ( <i>Listeria monocytogenes</i> ) <sup>b</sup>	GB 29921				GB 4789.30
副溶血性弧菌 ( <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ) <sup>c</sup>	GB 29921				GB 4789.7
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行； <sup>b</sup> 适用于含肉制品的预制菜； <sup>c</sup> 适用于水产制品的预制菜。					

4.2 选测项

4.2.1 选测项为在风险评估基础上，根据预制菜产品特性，增加的污染物、农药残留等检测项目或本文件未列出的检测项目，包括产品明示标准和质量要求、相关法律法规、部门规章和规定等。

4.2.2 根据预制菜产品的主要原料，以《供深食品评价细则 食用农产品》（SZS.TC.EC-2022-393）和《供深食品评价细则 预包装食品》（SZS.TC.EC-2022-394）为主要依据，结合预制菜产品风险程度，确定具体选测项。

4.2.3 企业如使用下表中所列的投入品和食品添加剂，应在申请供深食品评价时提供投入品/食品添加剂的使用清单。如已有选测物质的检测报告，则与申请材料一并提交至标促会。

## 5 判定原则

5.1 混合预制菜中的动物性食品和非动物性食品应分开检测，分别符合相应的指标要求；

5.2 混合预制菜（无法分开检测的）应符合所含有食品原料中最严格限量规定。

5.3 检验结论：根据 T/SZS 1950、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1、GB 29921、GB 31607 进行综合判定。

## 6 抽样检验方法

### 6.1 抽样方法

抽样方法按“圳品”相关文件执行。

### 6.2 检验方法

按T/SZS 1950中第7章的规定执行。

---