



# 中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

## 食品安全国家标准

### 预制菜

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局

发布

# 食品安全国家标准

## 预制菜

### 1 范围

本标准规定了预制菜的定义及其原料、食品添加剂使用、生产过程、营养品质、包装、标签标识、经营过程和产品指标要求。

本标准适用于预制菜的生产和经营。

本标准不适用于主食类食品、净菜类食品、即食类食品、中央厨房制作的菜肴。

### 2 术语和定义

#### 2.1 预制菜

##### 预制菜肴

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴。

#### 2.2 加热

将已经预加工熟制的预制菜在食用前复热到适宜食用状态和温度的过程。

#### 2.3 熟制

将预加工未完全熟制的预制菜经炒、炸、烤、煮、蒸等彻底熟化到可食用状态的过程。

#### 2.4 内包装

直接接触预制菜的包装。

### 3 原料要求

3.1 应符合相应的食品标准和有关规定，不应使用腐败变质的原料。

3.2 原料中农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素、放射性核素等应分别符合GB 2763、GB 31650、GB 2762、GB 2761、GB 14882等的规定。

3.3 畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等还应分别符合GB 2707、GB 2733、GB 2749、GB 2715、GB 7096、GB 2713等的规定，调味料还应分别符合GB 31644、GB 10133等的规定。

3.4 原料应索证索票，如实记录原料的来源、生产日期、保质期（如有），验收合格后使用。采购食品原料应查验并留存供货者的许可资质证明复印件、产品合格证明文件及供货凭证。

3.5 鼓励建立稳定的供货渠道，确保原料安全可靠、可追溯。

#### 4 食品添加剂使用要求

- 4.1 生产加工中不得添加防腐剂。仅可以使用GB 2760中在各类食品按生产需要适量使用的食品添加剂，并应符合相应的质量规格要求。
- 4.2 如使用防腐剂之外的食品添加剂，应充分评估其工艺必要性，做到非必要不添加，并尽可能减少食品添加剂使用的品种和使用量。
- 4.3 食品添加剂的使用不应降低食品本身的营养价值。
- 4.4 食品添加剂的使用不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷。不应以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。

#### 5 生产过程要求

- 5.1 应符合GB 14881的规定，有专项卫生规范的产品还应符合其规定。
- 5.2 冷冻类原料应按照相关技术规范解冻。应避免原料反复解冻。
- 5.3 使用和投料时，应如实记录投料日期、投料量等。
- 5.4 接触食品用水的水质应符合GB 5749的规定，对水质有特殊要求的，应配备适宜的水处理设备或设施。
- 5.5 使用食品添加剂的，应设专库（区）贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样。按照“先进先出”或“近保质期先出”的原则使用食品添加剂，发现感官性状等异常应及时清理。
- 5.6 应根据产品的生产流程、操作需要和清洁度要求等合理设置作业区，并采取有效分离或分隔措施，避免交叉污染。
- 5.7 采用生鲜水产品为原料的预处理车间，应有独立的宰杀/去壳、清理、清洗区域；采用新鲜果蔬为原料的预处理车间，应设置独立的去杂、清洗区域。
- 5.8 畜禽肉原料、水产品原料、植物性原料、蛋类等清洗设施设备及工器具应避免混用，难以避免时应彻底清洁、消毒。鼓励加强去皮剥壳、分选分级、清洗切割、保鲜等装备应用，提升原料处理智能化水平。
- 5.9 应根据原料和产品特性选取适宜的加工工艺流程以及合适的预加工、包装、杀菌等工艺。
- 5.10 内包装操作应在清洁作业区进行。应根据产品特点、贮运、销售要求等合理设置内包装操作间的环境温度，并合理控制操作时间。必要时控制内包装操作环境处于适宜的湿度。
- 5.11 应根据生产需要配备适宜的冷却、冷藏、冷冻设施设备，并保持正常运转。需冷冻的产品冻结时宜迅速通过食品的最大冰晶区，冻结结束时产品的中心温度应不高于-18℃。需冷藏的产品中心温度应为0℃-10℃。
- 5.12 应根据产品的特点和食品安全需要选择适宜的贮存和运输条件。不得与有毒、有害、有异味的物品一同贮存，防止交叉污染。
- 5.13 鼓励采用适应预制菜发展的先进设备，提升关键工艺智能化水平和生产效率。

#### 6 营养品质要求

- 6.1 宜遵循营养均衡原则，通过不同原料的合理搭配和适宜的烹饪方式维持菜肴的营养特性。
- 6.2 宜采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求。
- 6.3 熟制过程应避免过度烹饪。
- 6.4 鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术，以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳态化技术，提升口感、风味和质地等产品品质和口味复原度。

- 6.5 鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以满足公众“减油、减盐、减糖”的需求。
- 6.6 生产企业应在保障食品安全的前提下，综合考虑营养品质、原料属性、生产工艺、贮运条件、包装性能、消费方式和产品特点等，合理设定产品的保质期，鼓励通过优化产品工艺和贮藏运输方式尽可能缩短产品保质期，最长不应超过12个月。

## 7 包装要求

- 7.1 应根据产品特点合理进行包装设计，选择包装工艺，满足预制菜生产、贮存、运输、销售及加热/熟制过程中的安全需求。
- 7.2 内包装材料应符合GB 4806.1等食品安全标准的规定。包装材料应有足够的阻隔性能，冷冻产品的包装材料还应有足够的耐寒性能，保证产品应有的风味和品质。
- 7.3 带包装加热/熟制的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形。
- 7.4 产品应包装完整，无明显变形、残缺或破损。密封包装应完整，封口严密、牢固，无破损，不应有渗漏现象。
- 7.5 外包装箱应清洁、干燥、坚实无破损。
- 7.6 鼓励使用绿色环保新型包装材料。

## 8 标签标识要求

- 8.1 食品标签应符合GB 7718的规定。
- 8.2 应标示营养标签，并应符合GB 28050的规定。
- 8.3 产品名称中提及某种原料或成分的预制菜应标示该种原料或成分的投料量或其在成品中的含量；产品名称中未提及原料或成分的预制菜，应标示配料表中前三位配料（水除外）的投料量或其在成品中的含量，配料不足三种的应全部标示（水除外）。
- 8.4 应标示产品的贮运条件和食用方式，其中预加工已熟制的产品，应标示“需加热或复热后食用”；预加工未熟制及未完全熟制的产品，应标示“需熟制后食用”。不能与产品一起加热/熟制的包装材料应明确提示。

## 9 经营过程要求

- 9.1 应根据产品特点确定贮存、运输和销售要求。
- 9.2 贮存、运输和销售应符合GB 31621的规定。冷藏、冷冻类产品还应符合GB 31605的规定，并应满足产品的温度要求。
- 9.3 运输工具应洁净，不得运输有毒有害物质，防止交叉污染。
- 9.4 经营过程应在规定的贮存和运输条件下进行。
- 9.5 餐饮制作使用预制菜时，根据有关规定，鼓励对不同预加工方式的预制菜的使用情况对消费者予以说明，便于消费者了解相关信息。

## 10 产品指标要求

- 10.1 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
-----	-----	------

外观	包装完整，无明显变形，无残缺或破损	观察产品外观；打开包装（冷冻产品需解冻）在自然光下观察色泽和形态，检查有无异物和杂质；用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后分别品其滋味，闻其气味
色泽、形态	具有与该产品内容物相符的色泽、形态	
杂质	无正常视力可见杂质和异物	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无食物腐败变质后引起的馊味、酸、臭及酸败味等异味	

10.2 理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
组胺 <sup>b</sup> /（mg/kg）	≤ 150	GB 5009.208
<sup>a</sup> 仅适用于含有动物性食品、坚果及籽类食品、食用油脂且脂肪含量不小于 5g/100g 的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于高组胺鱼类产品。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。		

10.3 污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 2.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 <sup>a</sup> /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27
<sup>a</sup> 仅适用于采用熏、烧、烤工艺加工的含水产、肉类的产品。		

10.4 经商业无菌生产的预制菜，应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。非商业无菌生产的需加热后食用的预制菜，微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g(mL)	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g(mL)	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>b</sup>	5	1	100 MPN/g(mL)	1000 MPN/g(mL)	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>	5	0	0/25g(mL)	-	GB 4789.6
<sup>a</sup> 采样方案按 GB 4789.1 执行，样品的采集及处理按 GB 4789 相应的标准执行。 <sup>b</sup> 仅适用于含水产动物的产品。 <sup>c</sup> 仅适用于含牛肉的产品。					