



团 体 标 准

T/YEFA XXXX—XXXX

食用菌预制菜

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024-01-31）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

云南省食用菌协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由云南省食用菌协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食用菌预制菜

1 范围

本文件规定了食用菌预制菜的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以食用菌为主要原料，添加或不添加肉类、蔬菜等辅料以及调味料加工而成的食用菌预制菜。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21999 蚝油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SB/T 10416 调味料酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌预制菜

以食用菌为主要原料，添加或不添加肉类、蔬菜等辅料以及调味料，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。

3.2

即食预制菜

开封后可直接食用的预制菜。

3.3

即热预制菜

开封后经过加热即可食用的预制菜。

3.4

即烹预制菜

开封后即可进行烹调操作的半成品预制菜。

3.5

即配预制菜

经过预处理、清洗、分切、灭菌等初步加工处理，并配以或不配以辅料的半成品预制菜。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.2 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他辅料：食盐应符合 GB 2721 的规定，酱油应符合 GB 2717 的规定，蚝油应符合 GB/T 21999 的规定，白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定，料酒应符合 SB/T 10416 的规定，调味料应符合 GB/T 15691、GB 31644 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有相应产品特有的色泽
组织形态	具有产品应有的形态
气味和滋味	具有产品应有的滋味及风味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0
酸价（以脂肪计），mg/g	≤ 4.0

4.4 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。如果预制菜有多个产品类别组成，每个产品类别均应满足致病菌限量要求。

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 31654的规定。

5 试验方法

5.1 感官试验

取适量样品，熟制或复热后打开包装，置于清洁白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质情况，用嗅觉鉴别其气味。

5.2 理化试验

5.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定执行。

5.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定执行。

5.2.3 酸价

按GB 5009.229规定执行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一品种的原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

从每组批产品的不同部分随机抽样最小包装量16袋作为检样。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官检验、净含量。

6.4 型式检验

型式检验为4.2至4.8规定的所有项目。在正常生产情况下，每半年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。除微生物要求以外的项目有2项及以上不合格时，则判定该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复检，以复检结果为准。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标志、标签

7.1 标志

运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签

预包装产品包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。并在包装上标注即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜或即配预制菜，以及食用方式。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害。

8.1.2 使用复合包装材料应符合GB 9683的规定，其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

8.1.3 单件包装应完整，封口严密。

8.2 运输

8.2.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。

8.2.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。

8.2.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。

8.2.4 不应与有毒、有害、有异味的物品及鲜活动物混装混运。

8.2.5 速冻类产品在冷链条件下运输，常温类产品在常温条件下运输。

8.3 贮存

8.3.1 不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

8.3.2 需冷冻保存的应在低于或等于 -18°C 条件下贮存，贮存温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内；冷藏预制菜应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存；常温预制菜应避免在高温环境下贮存。

8.3.3 按照先进、先出、先用原则使用相关产品，并对感官异常、临近保质期或超过保质期产品及时清理。

9 保质期

在符合本文件要求的包装、运输和贮存条件下，自生产之日起，速冻类产品保质期为12个月，常温类产品保质期为6个月。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质检总局（2005）第 75 号令）
-