

四川省食品饮料产业协会

川食协字〔2023〕001号

四川省食品饮料产业协会团体标准公告

各高校、科研院所、企业单位：

依照《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《团体标准管理规定》的规定。现由四川省食品饮料产业协会发布并实施四川省预制川菜团体标准《预制川菜术语与分类》T/SCSSX 1.0—2023；《预制川菜标准与规范编制指南》T/SCSSX 2.0—2023；《预制川菜生产通用技术规范》T/SCSSX 3.0—2023；《预制川菜分级评价技术规范》T/SCSSX4.0—2023；《预制川菜质量安全追溯规范要求》T/SCSSX5.0—2023五项标准，现予公告。

请各单位严格按照四川省预制川菜团体标准规范生产、管理、经营。如需相应标准请联系秘书处办公室，联系电话：028-62347616，邮箱：zgsfda@126.com

附件一：《预制川菜术语与分类》

附件二：《预制川菜标准与规范编制指南》

附件三：《预制川菜生产通用技术规范》

附件四：《预制川菜分级评价技术规范》

附件五：《预制川菜质量安全追溯规范要求》

四川省食品饮料产业协会
二〇二三年三月二十二日



团 体 标 准

T/SCSSX 1.0—2023

预制川菜术语与分类

Terminology and classification of prepared Sichuan
dishes

2023-02-03 发布

2023-03-05 实施

四川省食品饮料产业协会 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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出并归口。

本文件起草单位：四川饭扫光食品集团股份有限公司、西华大学、德康农牧食品集团股份有限公司、广汉市迈德乐食品有限公司、四川华食科技有限公司、成都圣恩生物科技股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、成都大学、四川旅游学院、四川轻化工大学。

本文件主要起草人：车振明、卢靖、董世容、宁洪伟、孟庆阳、杨礼学、王冲、斯学强、程小平、张敏、杨延康、唐洁、张其圣、万玉军、王卫、张佳敏、李想、吴华昌、赵志峰、赵长青、唐人杰、高山。

预制川菜术语与分类

1 范围

本文件规定了预制川菜的术语定义和分类方法。

本文件适用于预制川菜的认知，标准及规范制定，信息交流等相关活动。

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。

NY/T 3177 农产品分类与代码

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10648 冷藏调制食品

QB/T 5471 方便菜肴

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

又称预制菜肴，是指把菜肴烹饪过程中存在的耗时耗能耗力、产生大量废弃物、有烹饪技术难度、食品安全不易控制等复杂环节标准化，经工业化、规模化生产和包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的成品或半成品菜肴。

3.2 预制川菜

针对特色川菜，采用川式调味品及其预制工艺加工，具有川菜风味和特色的预制菜肴。

4 分类原则

按照不同预制川菜主料、食用方式、贮存方式等进行分类。

4.1 按预制川菜主料分类

4.1.1 畜产类预制川菜

以肉及其制品、蛋奶及其制品为主料加工而成的预制川菜。

4.1.2 果蔬类预制川菜

以蔬菜及其制品、水果及其制品为主料加工而成的预制川菜。

4.1.3 水产类预制川菜

以水产及其制品为主料加工而成的预制川菜。

4.1.4 粮食及豆类预制川菜

以粮食及其制品、豆类制品等为主料加工而成的预制川菜。

4.1.5 其他类预制川菜

除以上 4.1.1~4.1.4 规定的主料外的其他主料加工而成的预制川菜，包括川式复合调味料类、食用菌类预制川菜等。

4.2 按预制川菜食用方式分类

4.2.1 即食预制川菜

开封后可以直接食用的成品预制川菜。

4.2.2 即热预制川菜

微波、蒸汽、热水等直接或间接加热即可食用的成品预制川菜。

4.2.3 即烹预制川菜

需经过简单的炸、炒等烹制才能食用的半成品预制川菜。

4.2.4 即配预制川菜

经过预制初加工处理，用于预制川菜制作的净配菜和预制食材。

4.3 按预制川菜贮存方式分类

4.3.1 常温预制川菜

在常温条件下贮存、运输及销售的预制川菜。

4.3.2 冷藏预制川菜

在 0~4℃ 条件下贮存、运输及销售的预制川菜。

4.3.3 冷冻预制川菜

经过速冻工艺加工，并在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存，在 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 条件下运输、销售的预制川菜。

团 体 标 准

T/SCSSX 2.0—2023

预制川菜标准与规范编制指南

Guidelines for Compilation of Standards and Specifications for prepared Sichuan dishes

2023-02-03 发布

2023-03-05 实施

四川省食品饮料产业协会 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省食品饮料协会提出并归口。

本文件起草单位：四川王家渡食品有限公司、四川轻化工大学、四川高金食品股份有限公司、遂宁市凡是食品有限公司、成都圣恩生物科技股份有限公司、四川张飞牛肉有限公司、乐山市哈五爷食品有限责任公司、广汉市迈德乐食品有限公司、成都大学、四川省轻工业研究设计院有限公司、四川旅游学院、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司。

本文件主要起草人：赵志峰、王令健、李鹏、张春、罗婷婷、赵闯、王磊、张敏、杨延康、文平、王柯、任东、黄雪桃、杨礼学、王国丽、赵长青、张崑、王卫、张佳敏、陈勇、李想、吴华昌、黄静、虞有朋。

预制川菜标准与规范编制指南

1 范围

本文件规定了预制川菜标准与规范的编制内容及编制说明、产品术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存条件。

本文件适用于预制川菜的相关标准与规范的编写。

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 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》

GB/T 20000.2 《标准化工作指南 第2部分：采用国际标准的规则》

3 标准编制说明的内容

3.1 目的意义

主要介绍标准的立项背景，包括国内外概况、社会需求。采用国际标准和国外先进标准情况、与国际、国外同类标准水平的对比情况等，以指导预制川菜标准与规范的编制，推进预制川菜标准化健康发展。

3.2 编制依据

应包括本标准涉及的、引用的所有标准、规范和规定。

3.3 预期的效益分析

标准应对其社会服务带来的经济、社会和生态效益。描述标准颁布执行对产业界、学术界以及政府管理带来的效益，描述产业化情况、推广应用等进行论证。

3.4 工作简况

介绍标准的任务来源和主要工作过程。任务来源是指下达标准制定任务的标准团体和技术委员会；主要工作过程是指从文献查阅到对标准草案各种形式的征求意见及意见处理、会议情况，直至报批稿的上报的整个过程时间段和对应工作内容简介。意见处理部分作为附件单独列出，应描述同意、部分同意和不同意的意见，且应详细说明不同意意见的理由。

修订标准时，应注明与原标准的不同之处，比如，增加或删除了哪些条款，并注明修订的原

因。

3.5 标准编制的原则

介绍为了标准的普适性和可操作性原则所做的工作，并按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，GB/T 20000.2 《标准化工作指南 第2部分：采用国际标准的规则》给出的规则编写。

3.6 与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

在编制说明中，应介绍本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系。

3.7 贯彻标准的要求和措施建议

在编制说明中，应介绍贯彻标准的要求和措施建议。

3.8 废止现行有关标准的建议

在编制说明中，应介绍实施本标准后，废止现行有关标准的建议。

3.9 其他应予说明的事项

在编制说明中，应介绍其他与本标准实施有关的其他说明事项。

3.10 标准的主要内容及要求

3.10.1 规范性引用文件

应包括本标准涉及的、引用的，与制定标准相关的国家、行业、地方、团体、企业等的标准、规范和规定。

3.10.2 术语和定义

应按照 GB/T 20001.1-2001 《标准编写规则 第1部分：术语》相关要求编写，并能体现预制川菜的特色。

3.10.3 技术要求

应按照 GB/T 20001.10-2014 《标准编写规则 第10部分：产品标准》相关要求编写，内容包括产品制作所用的原辅料、生产工艺、质量安全指标、净含量及允许短缺量、生产加工过程规范及卫生要求。

3.10.4 检验方法

应包括与技术要求中所列各项指标相适应的检测方法，并符合国家相关检验方法要求。

3.10.5 检验规则及标识

应包括组批、抽样、检验及判断规则，标识应符合 GB/T 191 的规定要求。

3.10.6 包装

应对产品的包装容器、材料及其包装方法应符合的国家卫生标准和有关规定做出要求。

3.10.7 运输

应对产品的运输工具应符合的卫生标准,运输过程中产品温度及其他涉及产品质量安全的风
险因素要求做出规定。

3.10.8 贮存条件

应对产品的贮存与生产能力相适应的仓库做出要求,并对产品运输贮存条件、产品保质期等
其他与产品贮存质量安全相关的标识做出具体规定。

3.10.9 产品防护

应符合 GB/T 27320 的规定。

3.10.10 产品追溯

应符合 GB/T 37029 的规定。

3.10.11 产品召回

应符合国家市场监督管理总局《食品召回管理办法》的规定。

3.10.12 其他

应涵盖标准制定所必需的上述尚未提及的条款。

团 体 标 准

T/SCSSX 3.0—2023

预制川菜生产通用技术规范

General technical specification for the production of
prepared Sichuan dishes

2023-02-03发布

2023-03-05 实施

四川省食品饮料产业协会 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出并归口。

本文件起草单位：四川高金股份有限公司、成都大学、遂宁市凡是食品有限公司、成都圣恩生物科技股份有限公司、四川王家渡食品有限公司、四川张飞牛肉有限公司、乐山市哈五爷食品有限责任公司、优善供应链管理公司、广汉市迈德乐食品有限公司、成都希望食品有限公司、西华大学、四川省农业科学院农产品加工所、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司。

本文件主要起草人：王卫、张春、罗婷婷、赵闯、王磊、张敏、杨延康、李鹏、王令健、文平、王柯、任东、黄雪桃、刘波、谢婷、杨礼学、王俏君、亚本勤、徐文华、张崑、车振明、张佳敏、李治华、罗丹、罗丽娟、苟红梅。

预制川菜生产通用技术规范

1 范围

本文件规定了预制川菜生产场地及设施设备规范，预制川菜生产过程中卫生管理、食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品管理、食品安全控制、污染控制规范，以及产品卫生标准、检验、贮藏运输、产品召回、培训、管理制度与人员、记录和文件管理等规范。

本文件适用预制川菜生产过程的管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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（含第1号修改单）
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和预制菜肴经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 19001 质量管理体系 要求
GB/T 20001.1 标准编写规则 第1部分：术语；
GB/T 20001.3 标准编写规则 第3部分：分类标准。
NY/T 2073 调理肉制品加工技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10648 冷藏调制食品
SB/T 10482 预制肉类食品质量安全要求
食品召回管理规定（国家食品药品监督管理总局令第12号）
T/SCSSX 1.0—2022《预制川菜术语定义与分类》

3 术语和定义

3.1 预制菜

又称预制菜肴，是指把菜肴烹饪过程存在的耗时、耗能、耗力、产生大量废弃物、有烹饪技术难度、食品安全不易控制等复杂环节标准化，经工业化、规模化生产和包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的成品或半成品菜肴。

3.2 预制川菜

以特色川菜为菜品，采用川式调味品及其预制工艺加工，具有川菜风味和特色的预制菜肴。

4 生产场地及设施设备规范

4.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 及其它相关规定。

4.2 厂房和车间

4.2.1 设计和布局

4.2.1.1 车间、设备布局应符合预制川菜工艺要求，并方便清洗消毒。

4.2.1.2 厂房和车间应按清洁程度设置一般作业区和清洁作业区。一般作业区包括原辅料储存库、包装材料储存库、外包装车间、成品储存库等，清洁作业区包括预处理车间、配料间、腌制间、热处理车间、冻结间、内包装车间等。

4.2.1.3 应根据产品加工工艺设置加工区域，加工区域应与生产能力相适应，并确保加工车间通风良好。

4.2.1.4 应根据产品生产工艺设置原辅料预处理区域。

4.2.1.5 应将存放原辅料和最终产品的区域分开。

4.2.1.6 应根据不同原辅料的物性特征，分别设置贮存库或贮存区域，并做有效隔离。

4.2.1.7 内、外包装物料应专库或专区分别存放。

4.2.2 建筑内部结构与材料

4.2.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

4.2.2.2 顶棚应易于清洁、消毒，在结构上有效避免冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。

4.2.2.3 车间应具有足够的空间和高度，能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。主要厂房内净空高度宜在 3 米以上。

4.3 设施与设备

4.3.1 一般要求

4.3.1.1 应符合 GB 14881、GB 31646 的相关规定。

4.3.1.2 设施设备的结构设计及放置方式应便于清洁和消毒，避免含有害微生物的污染物滞留和生长繁殖。

4.3.1.3 设施设备应定期检查、维修并及时更换损坏的零部件，避免金属碎屑、润滑油等物质污染产品等。

4.3.2 通风设施设备

有浸烫、蒸煮、油炸、煎炒、熏制、烧烤及其他预制加工工艺的车间，应配备有良好的通风设施设备。

4.3.3 清洁消毒设施设备

4.3.3.1 应分别设置畜禽、水产、果蔬、食用菌等产品及其他辅料清洗设施设备，其数量或容量应与加工能力相适应，各类设施设备以明显标识标明其用途。

4.3.3.2 直接接触最终产品的工具、容器的清洁消毒设施设备，应与直接接触食品原辅料的工具、容器的清洁消毒设施设备分开。

4.3.3.3 应在车间内配置设施设备的清洁消毒装置，如调温高压冲洗机等。

4.3.4 温湿度监控设施设备

4.3.4.1 应根据环境条件控制要求安装配置温度、湿度等调控、显示及记录装置，对温湿度进行有效记录、监控和调控，并定期校准维护。

4.3.4.2 应按照加工工艺及产品贮存要求将各车间和储存库的温度、湿度等控制在规定范围内。

4.3.5 供水、排水设施设备

4.3.5.1 应根据生产工艺要求，在加工处理间用水位置分别按照加工要求设置冷或热水管。冷或热水管应用明显区分标志，并标明流向。

4.3.5.2 排水口应配有水封式地漏、滤网等装置，防止固体废弃物堵塞排水管道。

5 卫生管理规范

根据不同的产品类型，应符合 GB 14881、GB 8950、GB 20799、GB 31605、GB 31646、GB 31621 等的相关规定。

6 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品规范

6.1 一般要求

应符合 GB 14881 及其它相关规定。

6.2 食品原辅料

6.2.1 食品原料验收时应向供应商索取与动植物检疫、肉类、水产、蔬菜、食用菌、水果品质检验等相关的合格证明，如不能提供合格证明，需自检合格。对于进口的产品，应索取入境货物相关证明文件，并对合格的原料产品进行接收。

6.2.2 鲜、冻产品应符合各产品类型的相关标准的规定。

6.2.3 应向供应商索取辅料的检验报告，并对合格的辅料进行接收。

6.2.4 辅料应符合相关规定的要求。

6.3 食品添加剂

6.3.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的相关规定。

6.3.2 复配食品添加剂验收时，应索取复配食品添加剂使用范围、最大添加量（或使用量）的规格说明书，配料中的食品添加剂使用范围和限量应符合 GB 2760 规定，禁止超范围、超标准限量使用。食品添加剂的贮存和使用应建立专柜存放、专人管理等制度。

6.4 食品相关产品

6.4.1 冷冻产品的内包装应采用耐低温的材料。

6.4.2 需要带有内包装完成加热处理的制品，内包装应采用耐热材料，并符合相关安全卫生要求。

6.4.3 用于油炸的植物油及其油炸温度应符合相关规定的要求。

6.4.4 用于熏制调理的熏材或熏料应符合相关规定的要求。

7 生产过程的食品安全控制规范

7.1 一般要求

7.1.1 应符合 GB 14881 及其它相关规定。

7.1.2 应按照产品加工工艺严格执行对原料、半成品的预处理与加工温度和时间的要求。

7.1.3 对环境有特殊要求的原辅料，应采取有效措施监控贮存环境的温度和湿度。

7.2 原辅料预处理

7.2.1 对于冷冻产品，应根据产品特性及加工工艺要求选择适宜的解冻方法。

7.2.2 原料进行分拣、加工时，应控制环境温度，操作应尽可能迅速。并应有散热和防止积压的措施，避免产品变质。

7.3 预制加工

7.3.1 预制川菜预制加工，一般包括裹粉、挂糊、上浆、蒸煮、油炸、烘烤、煎炒、熏制、烧烤等一种或多种工艺。

7.3.2 需进行裹粉、挂糊、上浆时，应使辅料均匀涂布在产品上，并尽可能缩短调理时

间。

7.3.3 需进行蒸煮、油炸、烘烤、煎炒、熏制、烧烤等预制工序时，应严格控制温度与时间。加热介质应保持适宜加热温度并根据需要适时调整。经预热处理的原辅料应根据产品工艺要求尽快冷却后使用。

7.3.4 需进行冷却处理后的产品，其中心温度应达到 0℃~4℃。

7.3.5 需进行冻结处理后的产品，其中心温度应达到-15℃及以下。应控制冻结处理后脱模与内包装区域的环境温度，缩短产品在该区域的停留时间。

7.4 包装

7.4.1 需冷藏的包装产品，应及时放入冷库。

7.4.2 内包装区域与外包装区域应严格分开，内包装环境温度应尽可能避免过高温度。

8 生产过程污染控制规范

8.1 一般要求

应符合 GB 14881 等的相关规定。

8.2 生物污染控制

8.2.1 清洁和消毒

8.2.1.1 加工设施设备、工器具使用完毕后应及时清洗消毒，防止对后续产品造成交叉污染。

8.2.1.2 需要人工进行操作时，员工应按要求做好班前卫生，包括工作台、手部等的清洗消毒。

8.2.1.3 产品包装前应对内包装材料进行清洁消毒。

8.2.1.4 应定期对加工车间进行消毒。

8.2.2 生产过程中微生物的监控

根据预制川菜产品特点，通过危害分析确定环境、生产过程中微生物监控的关键环节，包括微生物监控项目、取样点、监控频率等，应根据不同的产品类别，按照微生物监控相关标准和规范执行。

8.3 化学污染控制

- 8.3.1 与原辅料接触的工器具、设施设备，应采用耐腐蚀、无毒害的材料制造。
- 8.3.2 加工过程中应采取有效措施控制次生有害化学物质的产生。应制定并验证相关工艺参数，严格控制油炸、熏制的温度和时间，定期更换油炸用油。
- 8.3.3 根据与产品直接接触的设施设备、工器具的化学特性选择合适的清洁消毒剂，确保在清洁消毒时不与产品接触表面产生化学反应。消毒后应用清水充分清洗，避免化学物质残留。

8.4 物理污染控制

- 8.4.1 应根据工艺需求对原辅料进行挑选和修整，去除原辅料中的污物、杂质。粉状物或者固态物粉碎后宜通过筛网过筛等方法消除异物。
- 8.4.2 生产加工前需要进行清洗的原辅料，应使用流动水清洗。
- 8.4.3 加工过程中应做好预防措施避免使用的工器具受到污染。

9 产品卫生标准规范

9.1 微生物限量

应符合国家相关微生物限定标准。

9.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

9.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

9.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

9.5 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的相关规定。

10 检验

应符合 GB 14881 的相关规定。

11 标签和标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定，并注明产品按食用方式分类的类别。

12 贮存和运输

12.1 一般要求

应符合 GB 14881、GB 31621 的相关规定。

12.2 贮存

12.2.1 冷藏预制川菜应在 0℃~4℃ 的冷藏库贮存, 冷冻预制川菜应在不高于-18℃ 的冷冻库贮存, 常温预制川菜应贮藏与通风良好、干燥、防暑防虫等贮藏库内, 并尽可能避免高温高湿和强光照射。

12.2.2 应按照产品类别将贮存的产品分区堆垛码放, 堆垛应与墙壁、地面保持适当距离。产品堆放高度应保证包装箱受压不变形, 层数适宜。产品码垛方式应不影响制冷空气循环。

12.2.3 同一贮存库内不得存放可能造成相互污染或串味的产品。

12.3 运输

12.3.1 运输工具应使用专用车辆, 车辆应加装保温板、门帘和侧门等保温及方便作业的设施。

12.3.2 对于运输冷藏冷冻型产品应在装载前将冷藏车厢内温度预冷至 10℃ 及以下。

12.3.3 运输冷藏预制川菜的车厢温度应控制在 0℃~4℃ 范围, 运输冷冻预制川菜的车厢温度应控制在-12℃ 及以下。

12.3.4 运输过程中应对车厢内温度进行监测, 监测装置应定期校准。当运输设备车厢内温度超出设定范围, 应当立即采取纠偏行动, 并如实记录超温的范围和时间。

13 产品追溯与召回管理

应符合 GB 14881 等相关规定以及国家有关法规。

14 培训

应符合 GB 14881 等相关规定以及国家有关法规。

15 管理制度与人员

应符合 GB 14881 等相关规定以及国家有关法规。

16 记录和文件管理

应符合 GB 14881 等相关规定以及国家有关法规。

全国团体标准信息平台

团 体 标 准

T/SCSSX 4.0—2023

预制川菜分级评价技术规范

Technical specifications for grading evaluation
of Prepared Sichuan Dishes

2023-02-03发布

2023-03-05 实施

四川省食品饮料产业协会 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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出并归口。

本文件起草单位：优食谷食品有限公司、四川旅游学院、成都圣恩生物科技股份有限公司、四川省中安检测有限公司、四川蜀海供应链管理有限责任公司、广汉市迈德乐食品有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、西华大学、四川轻化工大学、成都大学。

本文件主要起草人：李想、吴江龙、陈小琴、杨玉峰、崔钊伟、张敏、杨延康、魏远隆、宋彦琪、吴德星、胡燕、杨礼学、王俏君、吴华昌、张其圣、游敬刚、车振明、黄静、赵长青、赵志峰、王卫、张佳敏、吴泽、后朋飞。

预制川菜分级评价技术规范

1 范围

本标准规定了预制川菜分级评价的等级和标志、技术要求、等级划分、等级评定和标识管理的内容。

本标准适用于预制川菜生产与流通过程中的分级评价。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10857 餐饮配送服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制川菜

又称预制菜肴，是指把菜肴烹饪过程中存在的耗时耗能耗力、产生大量废弃物、有烹饪技术难度、食品安全不易控制等复杂环节标准化，经工业化、规模化生产和包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的成品或半成品菜肴。

3.2 等级

通过外在感官特性和/或内在品质和/或规格特性的判定和/或测定，对预制川菜品质优劣的划分。

3.3 规格

预制川菜形状、大小、质量等特性的描述。

3.4 级差

相邻等级预制川菜的评价指标值之差。

4 等级和标志

4.1 等级

预制川菜等级分为三个级别，由低到高分别为三级、二级和一级。

4.2 标志

预制川菜等级标志由相应的图案和文字构成，直观易懂，应使用不使人误解或混淆的标识，并应符合 GB 7718 的有关要求。

5 技术要求

5.1 基本原则

5.1.1 应根据行业发展需求、预制川菜贸易流通需求及消费者的需求进行分级。

5.1.2 如果不同类别预制川菜的品质差别较大，应按类别进行预制川菜分级。

5.2 分级指标的确定要求

5.2.1 应选取同类预制川菜的感官和/或内在品质和/或主料含量和/或还原度作为分级指标。

5.2.2 分级指标的确定应充分考虑预制川菜的具体特性，选取能真实反映其质量特性的关键指标。

5.2.3 分级指标的确定应结合消费者的需求，预制川菜贸易流通需求和行业发展需求，优先选取促进贸易流通的指标。

5.2.4 分级指标应能够被统一、准确地定性和/或定量及解释。

5.2.5 分级指标的指标值应能依据相应的可用于标准规定的评定方法进行快速评定。

5.3 等级数量及指标值的确定要求

5.3.1 等级数量的确定应对消费者的需求、预制川菜贸易流通需求和行业发展需求进行详细调查和综合分析后确定，保证各等级都能覆盖适当数量的预制川菜产品，满足不同的市场需求。等级数量宜为 3 个等级，最低等级的产品数量宜不超过总数的 20%。

5.3.2 等级指标值的确定应广泛抽取具有代表性的预制川菜样品进行指标测定，对指标参数进行统计分析后确定等级指标值、规格和级差，各等级易于区别。难以量化的分

级指标值和规格，应明确相应的等级评定标准。分级指标的指标值应能依据相应的可用于标准规定的评定方法进行快速评定。

5.3.3 等级指标值应经过生产和市场流通的验证后确定。

6 等级划分

6.1 等级要求

预制川菜等级指标见表 1：

表 1 预制川菜等级指标

指标		内容	分值
基本要求	资质条件	取得食品安全法规定的食品生产许可证等相关证件	10
	原料采购	应制定并实施原辅料采购控制要求，并按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件	
生产过程	生产环境	生产环境卫生符合 GB14881 的相关要求且生产面积应大于 300m ²	40
	设施设备	具备区别于普通烹饪的预制菜生产设备，且建立生产设备设施的安全使用、维护保养和维修管理制度	
	人员要求	预制川菜分级人员应具备质量相关专业知识和操作技能，应经过健康检查，符合国家有关法律法规要求。	
	标准化	应制定完善的产品生产工艺流程和工艺配方技术文件，具有产品执行的标准文件 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。	
	工业化	将烹饪可变、复杂环节用现代工艺和器械代替，且稳定、简便。	
产品质量	感官品质	产品的色泽、香气、味道及组织状态等特性与烹饪产品的一致度或还原度的接近度； 产品选材合理，营养搭配应兼顾多样性原则和荤素比例搭配。	40
	质量体系	建立了安全生产制度和卫生管理制度，生产全过程符合GB 14881及国家相关要求，生产全过程具有可追溯性； 有完成的检验检测制度、合理的检验检测设施配置及运行程度； 有完整的产品检验记录和留样记录； 应对烹饪中存在食品安全风险环节的优化； 贮存：冷冻预制川菜贮存温度应低于-18℃，冷藏预制川菜贮存温度应在0-4℃。不得与有毒、有污染的物品混贮。 配送：应符合SB/T 10857的规定。配送人员及工具保持干净卫生，工具定期消毒。配送过程中，直接入口、非直接入口，需低温保存和热食配送的应合理分隔，	

		配送温度应符合相应食品安全要求。	
	便捷性	产品使用及运输、贮藏和保鲜的便捷性要求。	
市场价值	经济效益	经济效益的评估	10
	市场占有率	销售数据分析	

7 等级评定

7.1 申请

7.1.1 预制川菜分级评价采取业主自愿原则，由生产企业向四川省食品饮料产业协会提出申请，逐级申报。

7.1.2 申请应提供以下文件：

- 申请表；
- 申请企业资质证明；
- 预制川菜典型特色描述和相应产品品质鉴定报告；
- 生产技术规范；
- 预制川菜产品图片；
- 其他必要的证明性材料。

7.2 评定

7.2.1 由专家组成预制川菜分级评价组，依据评分细则，现场打分评价。

7.2.2 预制川菜评价总分为100分，一级85-100分；二级70-85分；三级60-70分。

7.2.3 专家组形成分级评价结论，上报相关主管部门。

7.2.4 四川省食品产业饮料协会对评价结果进行公示，期满无异议即可颁发相应证书。

7.3 等级要求

7.3.1 登记注册有效期4年。

7.3.2 每4年进行一次复评，不参加复评的视为自动放弃，将公告取消其资格并收回证书。

8 标识管理

8.1.1 预制川菜标识应包括公共标识与品质分级评价对应等级内容。

8.1.2 预制川菜标识使用单位可以在产品及其包装上使用预制川菜对应等级标识，对外宣传推广。

8.1.3 预制川菜标识使用单位应规范地使用预制川菜对应等级标识。

8.1.4 预制川菜标识使用单位应保证对应等级评价预制川菜的品质和信誉。

全国团体标准信息平台

团 体 标 准

T/SCSSX 5.0—2023

预制川菜质量安全追溯规范要求

Specification requirements for quality and safety traceability of prepared Sichuan dishes

2023-02-03发布

2023-03-05 实施

四川省食品饮料产业协会

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。

本文件由四川省食品饮料协会提出并归口。

本文件起草单位：成都希望食品有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、成都圣恩生物科技股份有限公司、四川高金食品股份有限公司、乐山市哈五爷食品有限责任公司、广汉市迈德乐食品有限公司、四川岳老大食品有限责任公司、四川大学、四川轻工业研究设计院有限公司、四川旅游学院、西华大学、成都大学。

本文件主要起草人：张其圣、亚本勤、姜勇、张敏、杨延康、张春、唐春、任东、黄雪桃、杨礼学、王俏君、岳万林、黄静、游敬刚、罗丹、后朋飞、何强、李想、吴华昌、陈勇、车振明、唐洁、王卫、张佳敏、唐人杰、高山、李南臻。

预制川菜质量安全追溯规范要求

1 范围

本文件适用于预制川菜的质量安全追溯管理。

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 22005 饲料和食品链的可追溯性体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性体系设计与实施指南

GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

GB/T 25064 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范

GB/T 38158 重要产品追溯 产品追溯系统基本要求

3 术语和定义

3.1 信息追溯

通过信息技术，实现跟踪及追溯涉及预制川菜生产直至销售过程中的原辅料信息、生产加工信息、仓储信息、物流信息、销售信息、处理信息等活动。

3.2 追溯系统

基于文件记录、追溯码、相关软硬件设备及通信网络，实现预制川菜信息追溯现代化管理并可获取预制川菜追溯过程中相关数据的集成。

3.3 追溯参与方

在追溯系统中，从事预制川菜加工、包装、仓储、运输、销售、处理等活动相关业务的企业或主体。

4 预制川菜追溯体系基本要求

4.1 追溯体系目标

预制川菜追溯体系目标包括但不限于：支持预制川菜安全和（或）质量目标；满足顾客的要求；确定预制川菜产品的来源、位置或去向；便于产品的撤回和（或）召回。

4.2 追溯体系设计和实施

预制川菜追溯体系的设计和应实施应符合 GB/Z 25008-2010 中第 5 章和第 6 章的要求。

5 质量安全追溯信息要求

5.1 总体要求

应详细记录预制川菜追溯信息，确保预制川菜各供应链环节都可进行有效追溯。预制川菜供应链环节包括原辅料追溯、包装材料追溯、生产加工成品追溯、仓储物流追溯和销售信息追溯。

5.2 原辅料追溯信息

原辅料追溯信息应包括表 1 的内容。

表 1 原辅料信息

序号	类别	内容
1	供应商信息	企业名称、地址、联系方式、负责人、统一社会信用代码或/和生产（经营）许可证编号、有效期等
2	原料信息	原料名称、净含量、原料生产日期、规格、保质期、原料原产地、批次、检验合格报告、动物产品检验合格证明、进口原料的出入境检验检疫证、验收检验记录、不合格原料处理记录等
3	辅料信息	辅料名称、净含量、规格、辅料生产日期、保质期、批次、检验合格报告、不合格辅料处理记录、辅料原产地、辅料规格书（复合辅料）、进口辅料的出入境检验检疫证等
4	其他信息	其他应当提供的相关信息

5.3 包装材料追溯信息

包装材料追溯信息应包括表 2 的内容。

表 2 包装材料信息

序号	类别	内容
1	供应商信息	企业名称、地址、联系方式、负责人、统一社会信用代码或/和生产（经营）许可证编号、有效期等
2	包装材料信息	名称、规格、生产日期、批次、检验合格报告、不合格包装材处理记录等
3	其他信息	其他应当提供的相关信息

5.4 生产加工成品追溯信息

生产加工成品追溯信息应包括表 3 的内容。

表 3 生产加工成品信息

序号	类别	内容
1	生产企业信息	企业名称、地址、联系方式、负责人、生产（经营）许可证编号、有效期等

2	生产加工信息	原辅料名称、数量、操作人、规格、批次、生产加工日期、加工设备、工艺、产品追溯码、内外包装信息关联等
3	检验信息	检验日期、检验人员、审核人员、检验结果、检验标准、检验方法、批准人等
4	产品信息	产品名称、品牌、净含量、规格、批次、产品类别、属性、生产工艺、生产日期、保质期、产品批次、外包装展开图、产品追溯码等
5	包装信息	包装材料、包装方式、规格、数量、日期、批号等
6	消费说明	适用人群、食用方法、配料表、储存条件、主要营养成分及其含量、温馨提示、其他质量承诺等
7	其他信息	其他应当提供的相关信息

5.5 仓储物流追溯信息

仓储物流追溯信息应包括表 4 的内容。

表 4 仓储物流信息

序号	类别	内容
1	仓储信息	出入库验收单号、数量、批次、储藏方式、环境条件、日期、位置、操作人员等
2	物流信息	运输方式、运输车辆信息、卫生状况、起止地点、日期、产品名称、数量、批次、操作人员等
3	其他信息	其他应当提供的相关信息

5.6 销售追溯信息

销售追溯信息应包括表 5 的内容。

表 5 销售追溯信息

序号	类别	内容
1	经销商信息	经销商名称、地址、联系方式、负责人、营业执照、销售地点等
2	产品信息	产品生产企业、产品名称、数量、规格、生产日期、批次、保质期等
3	销售信息	销售时间、销售地点、价格、产品名称、数量、规格、生产日期、批次、保质期等

6 信息记录和管理要求

追溯参与方应建立同预制川菜品类相对应的信息记录制度，确保预制川菜从原辅料采购到生产销售的所有环节都可进行有效追溯。信息记录应有专人负责管理。

追溯参与方应建立信息记录文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。追溯参与方应定期对信息记录文件进行更新。

6.1 信息记录要求

6.1.1 信息记录可为电子化形式或纸质形式，且在必要时能够出示。追溯参与方可采用一维码、二维码、RFID 等作为信息记录的载体。

6.1.2 填写信息记录时应内容完整，单位名称的缩写或简写应统一，并提供与单位全名的对应表，其他内容不得简写、缩写。

6.1.3 填写任何数据及文字包括签名时应做到清晰易读，且不易擦除。需修改时应在修改处签名或盖章。

6.1.4 信息记录应在当班填写或采集不应事后补写，不得事先预估填写。信息记录应由记录填写人员和审核人员复核签名。

6.1.5 记录内容应完整、清晰。电子化形式的信息记录的签名要求应符合 GB/T 25064 的相关规定。

6.2 记录管理要求

6.2.1 纸质记录应及时归档，电子记录应按照食品安全法的要求及时备份。

6.2.2 电子记录应通过联网设备即时上传至质量追溯平台，纸质记录应即时按规定格式录入质量追溯平台。

6.2.3 信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；产品没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。法律法规另有规定的除外。

6.2.4 凡经相关法律法规规定，应向社会公开的预制川菜产品质量安全信息，应能在公众查询平台上被查到，涉及企业商业机密的信息，企业可以选择部分公开。

7 追溯信息管理体系要求

7.1 鼓励有条件的生产经营者、行业协会、第三方机构建立追溯信息管理体系。

7.2 追溯管理体系包括但不限于数据存储系统、生产管理系统、物流管理系统、销售管理系统、数据统计分析系统、用户查询系统及非功能性系统。

8 信息安全要求

应符合 GB/T 38158 的相关规定。