

团体标准
《预制川菜 清洁标签通则》
(征求意见稿)

编制说明

牵头编制单位：四川省食品饮料产业协会

时间：2024年12月

目 录

一、 工作简况	1
二、 标准编制原则	7
三、 主要内容及确定依据	8
四、 试验验证的分析、综述报告	17
五、 与有关标准的关系	18
六、 与有关法律、行政法规的关系	18
七、 重大分歧意见的处理经过和依据	18
八、 涉及专利的有关说明	18
九、 实施标准的要求和措施建议	18
十、 其他应予说明的事项	19

《预制川菜清洁标签通则》团体标准编制说明

一、工作简况

(一)任务来源与制定背景

随着国家经济转型和民众消费方式的变化，源于传统菜肴的工业化产品“预制菜”脱颖而出，成为食品行业发展速度最快的品类之一。预制菜在我国早期是随方便、休闲、预调理食品的发展出现，作为传统菜肴工业化受到关注。中国农业科学研究院从日本引进该类技术并进行相关的研究和产业化应用示范，并在2013年对预制菜肴的加工技术进行讨论。2016年国务院办公厅国办发〔2016〕93号文提出“鼓励主食工业化发展，研制生产一批传统米面、杂粮、预制菜肴等产品”，2021年农业农村部农产发〔2021〕2号中出现“创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送”，从政府层面明确了“预制菜肴”的类型。2021年5月26日，农业农村部《关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》强调，创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送等业态，开发推广“原料基地+中央厨房+物流配送”等模式。随着国家经济发展、食品工业技术进步和消费方式转型，市场对基于菜肴工业化的预制菜需求快速增长，并与相关产业融合发展，成为食品业中发展最快的新兴产业。2023年，“中央一号文件”提出“培育发展预制菜产业”，将预制菜作为推进一二三产融合，实现乡村振兴的有力抓手。2024年3月，国家市场监督管理总局等六部委联合发布《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，要求强化预制菜食品安全监管，协同推进预制菜产业高质量发展，并从国家层面首次明确预制菜定义和范围。

预制菜也称预制菜肴，是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，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

其中，关于预制菜范围，通知明确应当兼具预制化和菜肴的特征，突出工业化预加工特点和菜肴属性，具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求，并强调不得添加防腐剂，且需加热或熟制后方可食用。在强化预制菜全链条食品安全监管方面，通知提出规范预制菜食品安全要求，研究制定预制菜食品安全国家标准，推进预制菜标准体系建设。企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可，符合国家关于预包装食品法律法规和标准有关要求，加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。预制菜在生产、贮存、运输、销售过程中，对环境、温度、湿度、光照等有较高要求，不同类别预制菜应严格符合相应的冷冻冷藏等条件要求，以保障食品安全。

随着食品加工行业技术进步，以及人们越来越关注饮食和健康，未来预制菜产业将逐步向天然、营养、健康发展，而清洁标签化成为预制菜产业高质量发展的关键。在欧洲，清洁标签食品达到 50%以上，随着清洁标签的理念越来越被消费者熟知并被生产者接受，在我国也开始受到广泛关注尽管一些消费者对食品添加剂在食品加工中的重要性和安全性不了解甚至存在误解，但追求天然、健康的食品成为必然的发展需求。2023 年 12 月，中国肉类协会正式发布了国际上首个涉及清洁标签食品生产的标准——《清洁标签肉制品通用要求》团体标准，规定了清洁标签肉制品原料配料、加工工艺、设施设备、标签标识、储存运输、产品追溯等生产规范，以及优选原辅料，工艺适度、配料简洁、非必要不添加食品添加剂等技术要求。推动了我国食品加工行业清洁标签的发展。

作为美食大省，四川具有发展预制菜得天独厚的条件，据调查，而川式预制菜在其中占到 50%，消费者对川味预制菜喜爱超 7 成，享誉中外的川菜是取

之不尽的菜品源泉，拥有浓郁深厚的文化传承、制作技艺和广泛的消费群体基础。在此前召开的四川省预制菜产业发展推进会上，明确表明：到 2025 年，全省预制菜产业规模要达到 1000 亿元。为了实现这个目标，四川针对预制菜在政策扶持和产业引导上也早已做出相应布局。早在 2017 年，~~已~~编制了“四川省川菜工业化产业技术路线图”。2018 年，为了解决川菜“无法标准化、门店品质不统一”等问题，四川省人民政府办公厅印发了《四川省促进川菜走出去三年行动方案》，明确要推动川菜餐饮企业“走出去”，鼓励川菜原辅料企业对标国际标准，提升产品品质，提高市场占有率。2022 年，四川省经济和信息化厅等五部门印发《支持预制菜产业高质量发展的若干措施》（川经信农加〔2022〕275 号），提出培育打造“预制川菜”区域公共品牌，加强质量标准建设等措施，推动四川预制菜产业高质量发展。2023 年 5 月，四川省食品饮料产业协会启动了《预制川菜生产通用规范》地方标准制定工作。

删除[余丰]: 便

然而，预制菜行业的高速发展伴随着消费者对食品安全、配料安全的担忧，在过去的 2023 年，不乏有消费者在社交平台上展示出预制菜肴的配料表，食品添加剂是否安全的话题讨论经久不息，“科技与狠活”的阴影笼罩着预制菜行业。与全国预制菜产业一样，存在标准不配套、配料混乱、安全隐患突出等问题。产业发展尚处于起步阶段，尤其是在清洁标签的推进上尚与消费者和生产者的需求有一定距离，与发达国家和地区比较也还存在差距。例如在欧盟等的标准中，一些食品添加剂可在食品中添加，但不能在非精深加工肉制品中添加，而我国在这类生鲜调理肉制品（即烹型预制菜）中应用较为广泛。又如德国的休闲肉制品和预制调理肉制品（预制菜）中，使用的食品添加剂只有少数几种，清洁标签全覆盖，而我国的预制菜中使用的食品添加剂达到数十种。这与国家市场监督管理总局等部门发布的预制菜的要求不相适应，严重制约预制川菜产业发展。

少添加甚至不添加食品添加剂的更能获得消费者的青睐，不添加防腐剂，尽可能少添加化学食品添加剂的清洁标签成为业内外，特别是消费者对预制菜未来发展的必然要求。为进一步推进预制川菜清洁标签化，促进“清洁”生产新技术发展，规范预制川菜产品市场，提升企业竞争力和信任度，以及顺应消费者对健康和美好生活的向往。制定首个预制川菜清洁标签标准，对构建预制川菜标准化、安全化生产体系，推进预制菜产业高质量发展具有重要意义。

(二) 起草过程

1. 成立编制组

2024年5月，四川省食品饮料产业协会牵头成立《预制川菜 清洁标签通则》团体标准起草编制工作组，成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、成都大学等主导编制，其他单位作为成员单位参与。

2. 调研阶段

2024年6月至7月，编制组到成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、四川高金、铁骑力士、美宁、王家渡等省内20余个企业，以及中国肉类协会、中国农科院、安井、龙大等10余个省外单位和企业调研，并广泛收集相关资料。然后对调研结果和资料进行总结分析，为本标准的制定奠定了基础。

设置格式[8237476691]: 两端对齐

3. 起草阶段

2024年8月至9月，编制组编制了标准的提纲和框架，确定了标准主要参数，召开了2次研讨会，开始了《预制川菜 清洁标签通则》团体标准的撰写。

2024年10月，编制组形成本标准初稿（第一稿），召开了标准初稿讨论会，在业内内部征求了意见和建议，以此为基础修改形成《预制川菜 清洁标签通则》（第二稿）。

2024年11月，编制组将《预制川菜 清洁标签通则》（第二稿）提交审查委员会，聘请专家对第二稿进行评审，再次提出了进一步的修改意见和建议。

2024年12月，编制组召开研讨会，根据专家提出的意见和建议对标准进

行了进一步的修改，形成《预制川菜 清洁标签通则》（讨论稿）和《预制川菜 清洁标签通则》团体标准（征求意见稿）编制说明。

4. 征求意见阶段

2024年12月，在四川省食品饮料产业协会官网对《预制川菜 清洁标签通则》团体标准（征求意见稿）和《预制川菜 清洁标签通则》团体标准（征求意见稿）编制说明进行公开征求意见。

删除[8237476691]: 5

删除[8237476691]: 5

删除[8237476691]: 1

删除[8237476691]: 市场监督管理局网站

（三）起草单位及人员分工

序号	姓名	单位	任务分工
1	王卫	成都大学	组织管理、标准总体设计
2	韩保林	四川省食品饮料产业协会	组织管理、标准总体设计
3	阳涌	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	组织管理、标准总体设计
4	熊伟	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
5	余杰	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
6	李晓燕	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
7	杜弘坤	四川味滋美食品科技有限公司	标准撰写
8	尼海峰	四川味滋美食品科技有限公司	标准撰写
9	赵亚林	四川鸿洋明睿净化科技有限工程	标准撰写
10	李季	四川鸿洋明睿净化科技有限工程	标准撰写
11	李鹏	四川王家渡食品股份有限公司	标准撰写
12	黄浩	四川王家渡食品股份有限公司	标准撰写
13	杨玉峰	铁骑力士食品有限责	标准撰写

		任公司	
14	崔钊伟	铁骑力士食品有限责任公司	标准撰写
15	母建平	乐山市哈五爷食品有限责任公司	标准撰写
16	周东	乐山市哈五爷食品有限责任公司	标准撰写
17	王平	遂宁凡是食品有限公司	标准撰写
18	刘兴平	遂宁凡是食品有限公司	标准撰写
19	华钧	四川思奇香食品有限责任公司	标准撰写
20	张明月	四川思奇香食品有限责任公司	标准撰写
21	刘睿成	平昌县秦巴勇红食品有限公司	标准撰写
22	刘勇平	平昌县秦巴勇红食品有限公司	标准撰写
23	张莹	成都汇馨食品有限公司	标准撰写
24	李立伟	成都汇馨食品有限公司	标准撰写
25	王学东	四川智琪食品有限公司	标准撰写
26	王小红	四川智琪食品有限公司	标准撰写
27	张佳敏	成都大学	标准撰写
28	徐艳	四川省食品饮料产业协会	标准撰写
29	林文涛	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
30	李安	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
31	程小平	四川华食科技有限公司	标准撰写

32	斯学强	四川华食科技有限公司	标准撰写
----	-----	------------	------

二、 标准编制原则

本标准的编制工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则,本着充分体现科学性、合理性、适用性和特色性,按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

1. 科学性原则

本标准的编制遵循科学性原则。在对预制川菜产品特性、质量指标、生产加工过程等做了充分的调研和分析基础上,参照了国内和国际相关最新标准,且对部分内容的验证进行分析。

2. 合理性原则

本标准中有关预制川菜生产过程技术要求指标的确定,在分析、引用和验证其它相关标准指标的同时,还充分考虑了预制川菜生产企业实际技术能力。

3. 适用性原则

本标准的编制遵循适用性原则,内容便于实施,标准的制定充分考虑了我国当前预制菜行业发展现状及预制川菜生产企业的实际情况,在编制工作中充分征求了各类预制川菜生产企业的意见,确保标准要求可以有效适用于我省行业与市场现状及发展需要。

4. 特色性原则

本标准的标准遵循特殊性原则,坚持从四川预制菜产业实际出发,充分考虑四川预制菜生产的现状和技术条件,重点凸显预制川菜的地方特色。

三、主要内容及确定依据

主要内容及条款的说明(包括主要技术要求、措施、指标、公式等)的确定依据、数据来源(包括调查、试验、统计数据来源)。

修订标准时,应包括修订前后技术内容的对比。

标准原文:

1 范围

本标准规定了清洁标签预制川菜术语和定义、生产规范、技术要求、包装、标签、标识、储存和的要求。

本标准适用于清洁标签预制川菜的生产。

制定依据:

本条对标准主要内容和框架的总体要求以及标准的适用范围做出了规定,基于清洁标签预制川菜生产实际,结合专家和企业技术人员意见,根据制定的内容确定,涉及到清洁标签预制川菜的术语和定义、生产规范、技术要求、包装、标签、标识、检验、储存和运输的要求。

标准原文:

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,标注日期的引用文件,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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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
SB/T 10946 川菜烹饪工艺
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第 1 号修改单）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30134 冷库管理规范
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 50072 冷库设计标准
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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

SB/T 10946 川菜烹饪工艺

DB51/T 2879 中国川菜常用特色食材选用规范

DB5101/T 64 食用农产品良好经营管理规范

TSCSSX 1.0 预制川菜术语与分类

TSCSSX 2.0 预制川菜标准与规范编制指南

TSCSSX 3.0 预制川菜生产通用技术规范

TSCSSX 4.0 预制川菜分级评价技术规范

T/CMATB 9013 清洁标签肉制品 通用要求

制定依据:

此处引用了与本标准相关的 19 个国家本标准, 2 个地方标准和 5 个团体标

设置格式[WB]: 字体: (默认) 仿宋, (中文) 仿宋

设置格式[WB]: 左, 缩进: 左 2 字符, 首行缩进: 0 毫米, 行距: 1.5 倍行距, 不对齐到网格, 定义网格后不调整右缩进

删除[8237476691]: 1

准。

标准原文：

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 cuisine

也称预制菜肴，是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，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

3.2 预制川菜 Sichuan style Prepared cuisine

采用川式调味及川式制作工艺工业化预加工，具有川菜特有风味的预制菜肴。

3.3 清洁标签 clean label

在食品生产过程中，优选天然原辅料，根据工艺必要，最简加工过程、非必要不添加化学合成食品添加剂，保持配料表简洁的标签。

3.4 清洁标签预制川菜 clean label Sichuan style Prepared cuisine

通过优选原料和配料、最简加工过程、不添加防腐剂并尽可能减少化学合成食品添加剂的使用，预加工的满足清洁标签要求的预制川菜。

制定依据：

预制菜的概念按照 2024 年 3 月，国家市场监督管理总局等六部委联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》中的定义：预制菜也称预制菜肴，是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，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。采用川式调味

及川式制作工艺工业化预加工，具有川菜特有风味的预制菜肴即为预制川菜。

清洁标签的定义按照 T/CMATB 9013-2023 《清洁标签肉制品 通用要求》在食品生产过程中，优选天然原辅料，根据工艺必要，最简加工过程、非必要不添加化学合成食品添加剂，保持配料表简洁的标签。而符合清洁标签要求和预制川菜特性的预制菜即为清洁标签预制川菜。

标准原文：

4 生产规范

4.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中对选址和厂区环境的要求。

4.2 厂房和车间

应符合 GB 14881 中对厂房和车间的要求。

4.3 设施与设备

4.3.1 应符合 GB 14881、GB 31646、GB 50072、DB 5101/T 64 中设备设施的规定。

4.3.2 冷库的管理应符合 GB/T 30134 的规定。

4.3.3 采取蒸煮、油炸、烘烤、煎炒、熏制、烧烤、杀菌等高油烟或高湿加工工艺的生产车间，应安装排气通风设施和油烟过滤排气装置，过滤器便于清洗和更换。

4.3.4 杀菌设备应配备符合要求的温度和压力监控装置。

4.4 安全管理

应符合 GB 14881、GB 8950、GB 20799、GB 31646、GB 31621 中卫生管理、过程食品安全控制的规定。

制定依据：

预制菜属于工业食品，因此总体必须符合国家相关标准规定要求，按照 GB 14881-2023 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》执行，同时结合预

制川菜加工工艺特点，对加工过程所涉及到的冷藏、冷冻、蒸煮、油炸、烘烤、煎炒、熏制、烧烤、杀菌等环节应配备的场地、设施设备等，参考 GB 8950-2016 《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、GB 20799-2016 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》、GB 31646-2018 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》及 GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中相关内容进行规范，并对安全管理做了特别强调。

标准原文：

5 技术要求

5.1 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

5.1.1 一般要求

应符合 GB 14881 中食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品的规定。

5.1.2 食品原辅料

5.1.2.1 食品原料验收时应向供应商索取与动植物检疫、肉类、水产、果蔬、食用菌等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。

5.1.2.2 鲜、冻产品应符合各产品类型的相关标准的规定。

5.1.2.3 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。

5.1.2.4 辅料应符合相关规定的要求。

5.1.2.5 原辅料种类，质量特征推荐满足 DB51/T 2879 的要求。

5.1.2.6 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.1.3 食品相关产品

5.1.3.1 原料处理中使用的洗涤剂 and 消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

5.1.3.2 冷冻产品的内包装应采用耐低温的材料。

5.1.3.3 需要带有内包装完成加热处理的制品，内包装应根据其可能采用的加热方式选用耐热材料，并符合相关安全卫生要求。

5.1.3.4 用于油炸的植物油及其油炸温度应符合相关规定的要求。

5.1.3.5 用于熏制调理的熏材或熏料应符合相关规定的要求。

制定依据：

食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品总体符合 GB 14881 中的相关要求。同时，对于预制川菜，其选材还应符合 DB51/T 2879-2022 《中国川菜常用特色食材选用规范》要求。

对于生产清洁标签预制川菜的原辅料，首先是通过在验收环节加强对相关证明、检验检疫报告、合格证等相关证明文件的查验来确保原辅料来源正规及可追溯。并要求所使用的各类原辅料的品质及污染物限量应符合相应的标准。

对于食品相关产品，处理中使用的洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1-2022 《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2-2012 《食品安全国家标准 消毒剂》。同时，对需要冷冻、加热、油炸、熏制等处理的产品所需的包装材料、加工用油以及熏材等的选择提出了要求。

标准原文：

5.2 加工要求

5.2.1 一般要求

在保证预制川菜特有川味，风味稳定，营养卫生，产品安全的情况下，宜通过低温冷藏、冻结等冷链技术，巴氏或高杀菌技术，天然植物提取物或物理冷杀菌等技术减少或替代化学合成食品添加剂在延长产品货架寿命上的作用。产品中不得添加食品防腐剂，不使用辐照技术。

制定依据：

本条文规定清洁标签肉制品的加工过程可根据加工工艺需求采用低温冷链、或微波、高压、脉冲等新兴物理技术替代防腐剂的使用，延长产品货架期，最大程度保持原料的天然风味和品质特征。因目前大部分消费者不了解辐照技术，认为有辐射残留，与消费者存在认知误差，且辐照技术属于过度加工，因此强调不应使用辐照杀菌技术代替防腐剂的作用。

标准原文：

5.2.2 食品添加剂使用要求

5.2.2.1 不使用防腐剂，其他食品添加剂应遵循“非必要不添加”的原则，如果工艺需要应符合 GB 2760 的规定。

5.2.2.2 宜使用天然食品添加剂或动植物产品、微生物及其发酵物等物质替代或减少化学合成食品添加剂的使用。

5.2.2.3 不应使用加工助剂（不含酶等生物制剂）和化学合成香精香料。

5.2.2.4 根据生产工艺的必要性，使用化学合成食品添加剂时，包括复配食品添加剂和复合调味料展开后的数量在内，其使用数量不应超过 2 种，同一功能的化学合成食品添加剂也不应超过 2 种。

制定依据：

本条文强调本文所有允许使用的食品添加剂都应符合 GB 2760 的要求，在符合 GB 2760 要求的基础上，本文件进一步提高清洁标签预制川菜使用的食品添加剂的要求，宜使用天然食品添加剂或动植物产品、微生物及其发酵物等物质替代或减少化学合成食品添加剂的使用，且不应使用加工助剂（不含酶等生物制剂）和合成香精香料。

本条文在允许使用化学合成食品添加剂的情况下，提高使用要求，根据产品加工工艺需求和工艺特性所必须添加的化学合成食品添加剂，以及生产企业的实际生产经验，要求包括复配食品添加剂和复合调味料展开后的数量在内，

其使用数量不应超过 2 种，同一功能的化学合成食品添加剂不应超过 2 种，包括复配食品添加剂和复合调味料使用的食品添加剂。部分产品因工艺必要性无法避免使用化学合成的食品添加剂，如硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钠、亚硝酸钾、D-异抗坏血酸及其钠盐、磷酸盐等物质，其中 D-异抗坏血酸及其钠盐作为护色剂使用的同时，还能够抑制亚硝胺的生成，具有营养强化剂的作用。

标准原文：

6 包装

6.1 与产品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 等相关标准的规定。

6.2 预包装产品应避免过度包装，且符合 GB 23350 的规定。

制定依据：

为保证食品安全，直接接触产品的内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 等的规定。

清洁标签预制川菜不仅应满足“天然、简单、健康”等产品属性，还应满足低碳、循环、可持续发展，避免过度包装浪费资源，包装空隙率、包装层数、包装成本、商品必要空间系数等满足《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》GB23350 的要求。

标准原文：

7 标签、标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

7.2 对终产品起作用的化学合成食品添加剂应在标签中标注。

7.3 复合配料（包括复合调味料）中含有化学合成食品添加剂应展开。

7.4 标识上不得包含任何直接或间接诋毁、贬低非清洁标签预制川菜及其他预制菜的文字或图示说明。

制定依据:

根据产品品类的不同,包装形式也有所不同,包装产品应满足 GB 7718 和 GB 28050 中对标签标识的要求,反应产品的真实属性。

配料表中,为真实、透明的展示产品的全部属性,应展开复合配料、复配调味料、复配食品添加剂内容,其中含有化学合成食品添加剂的复合配料应在标签中标注,不应隐瞒或通过文字误导消费者。

《食品标识监督管理办法》中规定,食品标识不得标注下列内容:对于食品中不含有或者未使用的物质,以“不添加”“零添加”“不含有”或类似字样强调不含有或者未使用的。本标准的实施旨在为企业提供一种新的研发理念、营销策略,为消费者提供一种新的消费选择,并非是为了打压、贬低、排挤其他肉制品产品。

标准原文:

8 储存、运输

应符合 GB 20799 的相关规定。

制定依据:

该部分主要依据 GB 20799 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》,如 4.5 “需冷藏运输的产品装运前应将产品中心温度降低至 0℃~4℃,运输过程中箱体内温度应保持在 0℃~4℃,并做好记录。” 5.3 “验收肉制品时,应检查肉制品运输工具的卫生条件和维护情况,有温度要求的肉制品应检查运输工具的温度记录。”等相关条文规定。

标准原文:

9 追溯和记录

9.1 应建立有效的产品信息追溯体系。

9.2 应记录产品原料、辅料和食品添加剂的使用情况。

9.3 记录内容应完整、真实、易于识别和检索，保存期限不应少于保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于 24 个月。

制定依据：

本条文规定了清洁标签肉制品加工记录、追溯的要求。

清洁标签预制川菜生产涉及原料、辅料和食品添加剂的使用情况，对原辅料和食品添加剂的使用有严格的要求，应建立完善、有效的产品信息可追溯体系，完整记录产品生产过程中原料、辅料和食品添加剂的使用情况，并按照规定期限保持可追溯记录。根据《食品安全法》相关规定，1. 食品安全检查记录应保存 2 年，留样保存 48 小时。食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。2. 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

四、 试验验证的分析、综述报告

（一）主要试验（验证）的分析、综述报告

无。

（二）技术经济评估

无。

五、 与有关标准的关系

描述采标情况（如有）；与国内外同类标准技术内容的对比情况，与相关标准的异同；标准体系情况，与相关标准的协调配套情况。

本标准没有采用国际标准。

六、 与有关法律、行政法规的关系

本标准在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，对比了我国现行国家标准的对应性。本标准与有关的现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、 涉及专利的有关说明

未发现本标准涉及专利问题。

九、 实施标准的要求和措施建议

本标准为新制定标准，建议本标准批准发布6个月后实施。

十、 其他应予说明的事项

无。