

团体标准  
《预制川菜 藤椒鸡》  
(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 .....	5
三、 主要内容及确定依据 .....	7
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 .....	19
十、 其他应予说明的事项 .....	19

# 《预制川菜 藤椒鸡》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### (一)任务来源与制定背景

随着生活节奏加快,消费者饮食文化、习惯发生变化,预制菜在烹饪便捷化趋势的影响下加速发展,受到越来越多消费者青睐。随着餐饮业与餐饮供应链端发展日益标准化、工业化,食品工业技术和生产工艺不断升级,餐饮烹饪与食品工业之间的重叠度越来越高,餐饮服务“初加工”与食品工业“深加工”深度融合,推动其必然产物--预制菜成为现代食品产业的热点。上世纪八九十年代,伴随着麦当劳、肯德基等企业进入中国市场,国内市场出现净菜直接配送加工厂的供应链模式,这意味着预制菜传入我国。2010年前后北京工商大学孙宝国院士团队提出中式传统食品和菜肴工业化,中国农业科学研究院从日本引进预制菜加工技术并开展相关的研究和产业化应用示范。2013年中国农科院张泓等第一次提出了“预制菜肴”概念,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”。我国预制菜的提速始于2014年,外卖是根本触发原因,参与外卖的商家基于对出品“标准化”“简单化”“快速化”的要求,快速完成了由最初的复合调料包到半成品乃至成品菜简单加热即可出餐的演变。2020年,受新冠疫情影响,加上中青年对传统烹饪乃至简单烹饪技能的欠缺,推动了预制菜从餐饮后厨走向家庭消费。2021年农业农村部农产发[2021]2号中提出“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”。2023年中央1号文件提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业”,将预制菜与净菜、中央厨房并列作为推进一二三产业融合,促进乡村振兴的抓手,为

预制菜发展注入了新的动力。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。

川菜作为中国传统饮食文化代表之一，在全国范围内有着广泛的影响力和深厚的文化底蕴，其独特的口感、丰富的品种和烹饪技巧，以及广泛的适应性受到全国乃至全球都备受欢迎。四川是美食大省，发展预制菜产业得天独厚，我国八大菜系中，川菜类预制菜销量占据58.4%，消费者对川味预制菜喜爱超7成。在2022年，四川省预制菜产业发展推进会明确表示，到2025年预制菜产业规模力争突破千亿元。《2023预制菜产业基地百强研究》报告显示，四川省温江区等8区（县）入选百强榜单，数量位居全国第四。2024年，在《关于政协四川省第十三届委员会第二次会议第0703号提案答复的函》中明确表示，将预制菜产业作为优势特色产业重点培育，将预制菜作为四川标志性产品重点打造，落实好《支持预制菜产业高质量发展的若干措施》《四川省食品轻纺产业提质倍增行动方案》《食品轻纺产业稳增长工作方案（2023-2024年）》等政策措施，确保产业发展支撑有力。

其中，贪吃嘴过口不忘的四川一绝——藤椒鸡也可称为预制川菜中最受喜爱的一道菜。四川“无鸡不成宴”，小到日常吃饭，大到各种宴席，鸡，永远制霸餐桌C位，四川人对吃鸡的热情已经变成了一种骨子里的习惯。据统计，光是成都人，平均每年就要吃近2亿只鸡，相当于平均一天食用50万—60万只鸡。如果说全球美食界有一个关于调味品的奖，那么，藤椒味是四川献给世界

调味界的“奥斯卡”！藤椒以其麻香浓郁，香味绵长，麻而不燥，香而不腻的独特口感成为四川各大酒店厨房必备的调味品，很多菜品都要用藤椒油和藤椒酱，这已经成为了一个潮流，其与鸡的完美结合，不仅是四川人民献给全国乃至世界的一道美味佳肴，同时也有望成为目前各企业面临产品严重同质化的一款破圈爆品。

但随着预制川菜-藤椒鸡市场的快速发展，一些问题也逐渐暴露出来。预制菜的原材料来源广泛，质量参差不齐。一些不良商家可能会使用劣质、过期甚至变质的食材来制作预制菜，从而给消费者的健康带来威胁。预制菜在加工过程中需要经过多道工序，如果生产环境不达标、加工设备不洁或者操作人员不遵守卫生规范，就容易导致细菌、病毒等微生物的滋生和传播，增加食品安全隐患。为了延长预制菜的保质期、改善口感和色泽，一些生产商可能会过量使用添加剂，如防腐剂、色素、调味剂等。长期食用这些含有过量添加剂的预制菜，可能会对人体健康造成损害，如引发过敏反应、影响肝肾功能等。预制菜生产涉及的原料采购、加工、包装、运输等多个环节，任何一环的疏漏都可能影响最终产品的安全性，威胁消费者健康。全国预制菜企业数量众多，但缺少大型龙头企业，多数为作坊式生产加工，“只见星星，未见月亮”，行业标准化程度不高。目前，标准体系缺失已经成为影响预制菜发展的关键问题。由于缺乏统一执行标准，市场上的预制菜品质良莠不齐，不同厂家生产的菜品口味大相径庭，催生了菜品质量难保证、标识不详细、价格差异大等诸多困扰行业发展的痛点。

为进一步推进预制菜-藤椒鸡规范化生产，提高产品质量和安全水平，减少安全事故的发生，增强消费者对预制菜的信心。制定首个预制川菜-藤椒鸡标准，对指导其工业化、标准化优质安全加工，推动预制菜行业健康发展具有重要意义。

### (三)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 藤椒鸡》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。

## 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 藤椒鸡》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 藤椒鸡》（第二稿）。

2024年11月，编制组将《预制川菜 藤椒鸡》（第二稿）提交审查委员会，聘请专家对第二稿进行了审查，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 藤椒鸡》（讨论稿）和《预制川菜 藤椒鸡》团体标准（征求意见稿）编制说明。

## 5.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 藤椒鸡》团体标准（征求意见稿）和《预制川菜 藤椒鸡》团体标准（征求意见稿）编制说明进行公开征求意见。。

## （四）起草单位及人员分工

序号	姓名	单位	任务分工
----	----	----	------

1	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
2	熊伟	成都天府智慧大厨房 科技有限责任公司	标准撰写
3	余杰	成都天府智慧大厨房 科技有限责任公司	标准撰写
4	李晓燕	成都天府智慧大厨房 科技有限责任公司	标准撰写
5	王博	成都大学	组织管理、标准总体设计
6	曾梅君	成都大学	标准撰写
7	刘睿成	平昌县秦巴勇红食品 有限公司	标准撰写
8	刘勇平	平昌县秦巴勇红食品 有限公司	标准撰写
9	母建平	乐山市哈五爷食品有 限责任公司	标准撰写
10	周东	乐山市哈五爷食品有 限责任公司	标准撰写
11	唐忠华	四川爱吃兔食品有限 公司	标准撰写
12	王晓君	四川爱吃兔食品有限 公司	标准撰写
13	杨玉峰	铁骑力士食品有限责 任公司	标准撰写
14	崔钊伟	铁骑力士食品有限责 任公司	标准撰写
15	黄 静	四川省食品发酵工业 研究设计院有限公司	标准撰写
16	任元元	四川省食品发酵工业 研究设计院有限公司	标准撰写
17	于佳禾	四川省食品饮料产业 协会	标准撰写
18	荣黎飞	四川省食品饮料产业 协会	标准撰写
19	林文涛	四川省华味天成食品 有限公司	标准撰写

20	李 安	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
21	邓礼龙	达州市宏隆肉类制品有限公司	标准撰写
22	赵永刚	达州市宏隆肉类制品有限公司	标准撰写
23	王敬	四川肉链邦食品有限公司	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

本标准规定了藤椒鸡预制川菜术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存与产品追溯与记录的要求。

本标准适用于藤椒鸡预制川菜的生产、经营和销售。

#### 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，涉及到预制川菜藤椒鸡的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存与产品追溯与记录的要求。

#### 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 食品安全国家标准 白砂糖

GB/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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/T 5461 食品安全国家标准 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 22210 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 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 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

JJF 1070 食品安全国家标准 定量包装商品净含量计量检验规则

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

**制定依据:**

此处引用了与本标准相关的 32 个国家标准，4 个地方标准，1 个国家计量技术规范。

**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 藤椒鸡 Rattan pepper chicken

以鲜（冻）鸡肉及副产品为主要原料，经分割修整、去腥腌制，通过蒸煮等烹饪工艺后进行调味，再经杀菌的供消费者可直接食用的一种产品。

#### **制定依据：**

预制菜的概念按照 2024 年 3 月，国家市场监管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。

藤椒鸡的定义按照预制菜肴在食品生产过程中，以鲜（冻）鸡肉及副产品为主要原料，经分割修整、去腥腌制，通过蒸煮等烹饪工艺后进行调味，再杀菌生产的供消费者可直接食用的一种菜肴。而符合预制川菜特性和藤椒鸡制作要求的预制菜即为预制川菜藤椒鸡。

#### **标准原文：**

### 4. 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 原料要求

鲜（冻）鸡肉应符合 GB 2707 的规定

#### 4.1.2 菜籽油

采用纯菜籽油，应符合 GB/T 1536 的要求。

#### 4.1.3 藤椒

藤椒应新鲜无虫伤、无霉变、符合相看，如应食品安全标准或有关规定；

#### 4.1.4 辣椒

采用二荆条干辣椒，应符合 GB/T 30382 要求。

#### 4.1.5 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.6 香辛料调味料

应符合 GB/T 5461、GB/T 317、GB 2717、GB/T 15691 的规定

#### 4.1.7 其他原辅料

应符合国家相关标准和有关规定

### 制定依据：

食品原料应符合 GB 2707 中的相关要求。菜籽油和辣椒分别符合 GB/T 1536 和 GB/T 1536 的要求，加工用水符合 GB 5749 的规定。食用盐、白砂糖、酱油和香辛料等调味品应分别符合 GB/T 5461、GB/T 317、GB 2717、GB/T 15691 的相关规定。

### 标准原文：

#### 4.2 感官

总体要求具有该产品应有的外观色泽、形态、滋味及气味。感官要求和检验方法应符合表 1 规定。

表 1 感官要求和检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽，油润有光泽	GB/T 22210

组织状态	具有产品固有的组织状态	
杂质	除辅料外，无肉研可见外来杂质	
滋味与气味	具有该产品特有的香气和滋味	
口感与质地	肉质紧实，有嚼劲，回味绵长	

**制定依据：**

本条文强调本文所有藤椒鸡出厂前确保产品的质量和食品安全。对于感官指标的检验依据 GB/T 22210 的相关要求，包括色泽、组织状态、杂质、滋味、气味、口感与质地等特性进行评估，判断食品是否符合应有的品质特征。

**标准原文：**

4.3 理化指标

理化指标要求和检验方法应符合表 2 规定。

表 2 理化指标要求和检验方法

项目	要求	检验方法
水分/ (g/100g)	≤70	GB 5009. 3
蛋白质/ (g/100g)	≥15	GB 5009. 5
过氧化值（以脂肪计） (g/100g)	≤0. 25	GB 5009. 227
酸价（以脂肪计，KOH） / (mg/g)	≤5. 0	GB 5009. 229

**制定依据：**

对于理化指标（过氧化值、酸价等）的检测应符合食品安全国家标准的检测方法。其中，水分、蛋白质、过氧化值、酸价的检测方法应分别符合 GB 5009. 3、GB 5009. 5、GB 5009. 227、GB 5009. 229 的规定。

按照国标 GB/T 23586-2022（酱卤肉制品质量通则）中对酱卤肉制品的规定，酱卤禽肉制品的水分为 ≤70 g/100 g，蛋白质为 ≥15 g/100 g。根据预制川菜藤椒鸡的制作工艺，属于酱卤禽肉制品范畴，可规定预制川菜藤椒鸡的水分为

≤70 g/100 g, 蛋白质为 ≥15 g/100 g。

按照 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》中对植物油的规定, 食用植物油(包括调和油)的过氧化值为 ≤0.25 g/100 g, 食用植物油(包括调和油)的酸价为 ≤3.0 mg/g, 煎炸过程中的食用植物的油酸价 ≤5.0 mg/g。根据预制川菜藤椒鸡的制作工艺, 其所用的油料需经过炼制或油炸处理, 根据实际生产数据, 规定过氧化值为 ≤0.25 g/100 g、酸价 ≤5.0 mg/g。

#### 标准原文:

#### 4.4 食品安全指标

##### 4.4.1 微生物限量

微生物限量要求和检验方法应符合 GB 4789.1 以及表 3 规定。

表 3 微生物限量要求和检验方法

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠杆菌 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

#### 制定依据:

对于菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌的检测, 应分别符合 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.10 和 GB 4789.30 的规定。污染物限量的检测应符合食品安全国家标准相应食品类别(名称)项下的限量要求及国家有关规定。

#### 标准原文:

#### 4.4.2 污染物限量

污染物限量要求和检验方法应符合表4规定。

表4 污染物限量要求和检验方法

项目	要求	检验方法
铅（以Pb计）mg/kg	$\leq 0.2$	GB 5009.12
总砷/（mg/kg）	$\leq 0.5$	GB 5009.11
镉/（mg/kg）	$\leq 0.1$	GB 5009.15
总汞/（以Hg计）/（mg/kg）	$\leq 0.05$	GB 5009.17
其他污染物限量应符合GB 2762规定		

#### 制定依据:

按照国标GB2762—2022（定食品安全国家标准 食品中污染物限量）对食品的规定，肉及其制品中的铅（以Pb计） $\leq 0.2$  mg/kg，总砷 $\leq 0.5$  mg/kg，镉 $\leq 0.1$  mg/kg，总汞/（以Hg计） $\leq 0.05$  mg/kg。根据预制川菜藤椒鸡的制作工艺，属于肉制品范畴，可规定预制川菜藤椒鸡中的铅（以Pb计） $\leq 0.2$  mg/kg，总砷 $\leq 0.5$  mg/kg，镉 $\leq 0.1$  mg/kg，总汞/（以Hg计） $\leq 0.05$  mg/kg。

#### 标准原文:

#### 4.5 食品添加剂使用要求

4.5.1 不得添加防腐剂，其他食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的要求。

4.5.2 每个独立包装调料及产品中所使用的食品添加剂按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应使用。食品添加剂在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

#### 4.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070规定



## 制定依据:

允许使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的要求, 在符合 GB 2760 要求的基础上, 本文件进一步提高预制川菜 藤椒鸡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。

## 标准原文:

### 5. 检验规则

#### 5.1 出厂检验

产品须经质检部门按本标准送, 应兼合格并出具合格证后, 方能出厂。

#### 5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时 12 个月进行一次型式检验, 有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定;
- b) 正式生产后, 当原料来源发生变化、主要设备更换和工艺有较大改变, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 产品生产中定期、定量的周期性考核;
- f) 国家食品安全监督机构提出型式检验要求时。

5.2.2 型式检验项目包括感官指标、理化指标、食品安全指标等全部项目。

#### 5.3 组批和抽样

##### 5.3.1 组批

以相同原辅料、同一生产线、相同工艺连续生产的同一品种的产品为一批。

##### 5.3.2 抽样

抽样应符合 GB/T 30642 的规定。应设立批产品留样, 保存时间在正常的保存条件下至保质期限 1 个月后。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验应逐批抽取代表性样品实施检验, 检验项目应符合产品的出厂检验要求, 检验结果应填写“检验报告”单。检验结果中, 如有任一项微生物指标不合格, 则判该批产品不合格; 其余指标如有任一项不合格, 可加倍抽样复验, 如仍不合格, 则判该批产品不合格, 不合格品应按照质量管理手册中不合格品的相关规定处理。

5.4.2 若出现出厂检验结果与上次型式检验有较大差异、原辅材料供应发生改变、于册中产、用户提出进行型式检验的要求等情况时, 应进行型式检验。正常生产, 按周期进行型式检验。

#### 制定依据:

本条文规定了产品的检验规范, 检验规则根据 GB/T 30642 食品抽样检验通用导则中的相关要求, 微生物指标应符合 GB 4789.1 中的规定, 对检验频率和检验项目等进行了规范。

#### 标准原文:

### 6. 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 预包装食品包装材料与食品直接接触的部分应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 等国家相应卫生要求和食品用包装材料标准。包装材质应严密无破损, 且无毒无害、不易污染产品, 不影响产品品质。

6.2.2 外包装袋卫生要求应符合 GB 9683 的规定

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害物品及易污染品混装、混运，禁止重压。运输中应轻装、轻卸、加遮盖。

6.3.2 冷藏（冷冻）条件贮存的产品应在 0-4℃(-15℃)条件下运输。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品贮存应符合 GB 31605 相关规范。按需求，采取冷藏或冷冻的方式贮存，贮存环境应清洁卫生、防潮、防鼠、无异味，并符合下列要求。

- a) 冷藏：贮存在 0~10℃的库房；
- b) 冷冻：贮存在-18℃以下的库房。

6.4.2 产品摆放应符合 GB 14881。

#### 制定依据：

该部分对产品标签、标志和包装进行了规范，产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，产品包装运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装产品应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定，外包装袋卫生要求应符合 GB 9683 的规定。

该部分也对运输、贮存进行了规范，要求运输和贮存条件需保证产品安全性和卫生条件，冷藏（冷冻）条件贮存的产品应在 0-10℃（-18℃）条件下运输和贮存，还对产品的摆放位置和密度进行了规范。

## 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。