



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

预制菜术语和分类

Terminology and classification of premade cuisine

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

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

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类原则 3

5 分类类别 3

参考文献 6

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、中轻食品工业管理中心、山东省质量技术监督审查评价中心有限公司、食品行业生产力促进中心、深圳市标准技术研究院、中国农业大学、四川轻化工大学、中国农业科学院农产品加工研究所、北京工商大学、北京市食品检验研究院、中国肉类食品综合研究中心、中国商业联合会、中国食品工业协会、中国食品科学技术学会、中国物流与采购联合会、中国肉类协会、中国水产流通与加工协会、中国连锁经营协会。

本文件主要起草人：刘鹏、云振宇、杨晓明、年益莹、戴岳、毕玉琦、屠振华、王科、廖小军、赵志峰、高鹏、张春晖、王静、赵靓、史娜、赵冰、刘振宇、李远驰、梁晋鄂、刘昊宇、于凤龙、刘蕾、张李浩、孙工贺。

预制菜术语和分类

1 范围

本文件界定了预制菜相关术语，给出了预制菜的分类原则、分类类别。

本文件适用于预制菜的生产和经营。

本文件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 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 一般术语

3.1.1

预制菜 *premade cuisine*

预制菜肴 *premade cuisine*

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。

3.1.2

原料 *raw material*

加工食品时使用的原始物料。

3.1.3

辅料 *additional ingredients*

加工食品时使用的起辅助作用的一种或多种物料。

3.1.4

调味料 *condiment*

在食品加工及烹调过程中广泛使用的，用以增香、调配滋味和气味、去除异味的一类辅助食品。

3.1.5

防腐剂 *preservatives*

防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。

[来源：GB 2760-2024，D.17]

3.1.6

加热 *heating*

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。

3.2 工艺术语

3.2.1

工业化预加工 industrial pre-processing

由取得食品生产许可的食品生产者采用标准化、机械化的方式对原料预处理后进行搅拌、腌制、滚揉、成型、烹饪/熟制、杀菌和包装等全部或部分加工处理的过程。

3.2.2

分切 slicing

将原料切成块（片、条、丁等）状或将原料按不同部位，去皮（骨）、分割成块（片、条、丁等）状的加工方法或工序。

3.2.3

搅拌 mixing

利用机械力、压缩空气或超声波，搅动、拌和物料，使之混和均匀、强化热交换的操作。

3.2.4

滚揉 tumbling

将原料进行翻滚和揉搓，使加入的腌制剂、调味料等扩散的过程。

3.2.5

成型 molding

原料通过手工或专门设计的装置，经挤压、整形而加工出产品的过程。

3.2.6

腌制 pickling

将原料粗加工后，加入调味料浸渍一定时间的加工方法。

3.2.7

炒制 stir frying

加工容器内放入油，并对原料等连续翻动以均匀加热的加工方法。

3.2.8

炸制 deep frying

将原料下入热油容器，以油作为传热介质的加工方法。

3.2.9

烤制 roasting

利用热传递方式，使食品原料脱水、熟化的加工方法。

3.2.10

煮制 boiling

在原料中加入水，添加或不添加辅料，对原料进行加热熟化的加工方法。

3.2.11

蒸制 steaming

利用蒸汽在一定时间内使原料加热的加工方法。

3.2.12

煎制 frying

将原料用油加热的加工方法。

3.2.13

熟制 cooked

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。

3.2.14

非热加工 non-thermal processing

根据工艺需要采用加工过程中食品温度变化小的一类物理加工方法。可用于食品的减菌、提取、腌制、改性等目的。

注：可包括超高压、等离子体、超声波、膜过滤、电磁场等。

[来源：GB/T 44881-2023, 3.6]

4 分类原则

4.1 预制菜根据主要原料、预制工艺、贮运方式、包装组合、食用方式分类。

4.2 在主要原料方面，按照预制菜的主要原料类别进行分类。

4.3 在预制工艺方面，按照预制菜的主要预制工艺进行分类。

4.4 在贮运方式方面，按照预制菜的贮藏运输方式进行分类。

4.5 在包装组合方面，按照原料独立包装的形式进行分类。

4.6 在食用方式方面，按照预制菜食用需加热的程度进行分类。

5 分类类别

5.1 按主要原料分类

5.1.1 肉类预制菜

以畜禽可食用部分及其制品为原料的预制菜。

5.1.2 水产类预制菜

以可食用水生动植物及其制品为原料的预制菜。

5.1.3 蛋类预制菜

以禽蛋产品及其制品等为原料的预制菜。

5.1.4 豆类预制菜

以豆类及豆制品为原料的预制菜。

5.1.5 薯类预制菜

以薯类及其制品为原料的预制菜。

5.1.6 蔬菜类预制菜

以蔬菜、食用菌及其制品等为原料的预制菜。

5.1.7 多食材类预制菜

以两种及以上主要原料加工制成的预制菜。如：佛跳墙、鱼香肉丝、胡萝卜土豆烧牛肉等。

5.1.8 其他类预制菜

由除 5.1.1 ~ 5.1.7 规定以外的其他原料制成的预制菜。

5.2 按预制工艺分类

5.2.1 烧烤类预制菜

经烧制和烤制等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.2 油炸类预制菜

经炸制、煎制等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.3 炒制类预制菜

经炒制等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.4 蒸制类预制菜

经蒸制等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.5 煮制类预制菜

经煮制等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.6 烟熏类预制菜

经烟熏等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.7 风干类预制菜

经热风风干等工艺加热或熟制的预制菜。

5.2.8 其他预制工艺类预制菜

包括除 5.2.1 ~ 5.2.7 规定以外的其他预制工艺制成的预制菜。

5.3 按贮运方式分类

5.3.1 冷冻贮运预制菜

在符合产品标签标明的冷冻温度要求条件下贮藏运输的预制菜。

5.3.2 冷藏贮运预制菜

在符合产品标签标明的冷藏温度要求条件下贮藏运输的预制菜。

5.3.3 常温贮运预制菜

在符合预制菜产品标签标明的常温温度要求条件下贮藏运输的预制菜。

5.4 按产品包装组合分类

5.4.1 单包装预制菜

所有原料均处于一个独立包装的预制菜。

5.4.2 组合包装预制菜

原料分为多个独立包装的预制菜。

5.5 按食用方式分类

5.5.1 待熟制预制菜

食用前需经炒制、炸制、烤制、煮制、蒸制、煎制等方式熟制后方可食用的预制菜。

5.5.2 待加热预制菜

食用前不需熟制但仍需经加热方可食用的预制菜。

参 考 文 献

- [1] 市场监管总局 教育部 工业和信息化部 农业农村部 商务部 国家卫生健康委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（国市监食生发〔2024〕27号）
- [2] 市场监管总局相关司局负责人就《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》答记者问
- [3] 食品生产许可管理办法（2020年修订版）（国家市场监督管理总局令第24号）
- [4] 市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告（国家市场监督管理总局公告2020年第8号）
- [5] 国家市场监督管理总局关于发布《食品生产许可审查通则（2022版）》的公告（2022年第33号）
- [6] 国家市场监督管理总局关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023版）》的公告（国家市场监督管理总局公告〔2023〕第34号）
- [7] GB/T 15091-1994 《食品工业基本术语》
- [8] GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
- [9] GB 31646-2018 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》
- [10] GB/T 44881-2023 《食品生产质量控制与管理通用技术规范》
-