

预制菜通用设计指南

General design guideline for prepared dishes

地方标准信息服务平台

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 05 - 11 实施

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 总则	1
5 供应设计	1
6 产品设计	2
7 加工设计	2
8 包装设计	2
9 销售设计	2
10 贮存设计	2
11 流通设计	3
12 废弃物处置	3
参考文献	4

地方标准信息服务平台

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。

本文件由山东省商务厅提出、归口，并组织实施。

地方标准信息服务平台

预制菜通用设计指南

1 范围

本文件提供了预制菜供应、产品、包装、销售、流通等方面的通用设计指南。
本文件适用于预制菜的整体设计。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prefabricated dishes

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。

注：不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

4 总则

4.1 宜通过菜品的标准化生产，提高预制菜品质与口感的稳定性，快速响应消费需求，满足多样化的餐饮消费需求。

4.2 从预制菜产品全生命周期角度，保证食品安全，关注餐饮供应链的集约化、高效化和节约化运行。

4.3 宜通过预制菜产业发展带动农产品种植基地、畜禽养殖基地、水产品养殖基地和辅料供应基地的协同发展。

5 供应设计

5.1 宜依托农产品种植基地、畜禽养殖基地、水产品养殖基地供应稳定原料，保证菜品品质和质量安全。

5.2 宜结合菜品预期风味特点，设计开发专用复合调味辅料，必要时依托复合辅料专供渠道，保证菜品风味的稳定与统一。

6 产品设计

- 6.1 宜关注传统经典菜式的宣传与推广，结合各大菜系的经典菜式与特定地域习俗，开展传统菜品预制菜设计。
- 6.2 宜在充分分析预制菜消费对象、消费需求、消费特点基础上，进行特色预制菜研究，创新预制菜品类。
- 6.3 宜综合考虑原料特性、风味特点、最佳食用期等，确定预制菜的关键质量控制指标。
- 6.4 宜建立预制菜配制标准，明确预制菜调味主料、辅料配比量化标准及份量标准。
- 6.5 宜根据消费终端出餐要求统一餐品份量，按照称重要求进行包装处理。

7 加工设计

- 7.1 宜从集约化角度，对预制菜的加工工艺进行设计与工艺验证，建立烹饪操作工艺标准。
- 7.2 宜通过自动化食品加工设备实施标准化的加工制备流程，促进食材加工、配料加工、成品加工的专业分工与协同发展。
- 7.3 预制菜生产用厂房、车间、设施、设备以及生产过程管理符合 GB 14881。
- 7.4 宜根据预制菜产品配制标准，选取合适的炊制工具和炉灶设备，对预制菜原料进行切割、组配、调味、烹制和包装。
- 7.5 预制菜加工处理后，宜结合二次烹饪加工的便捷化需求，提高成品率。

8 包装设计

- 8.1 宜结合菜品状态及材质特点，选择碗装、盒装、袋装、罐装等适宜的包装形式，包装材料尽量采用可降解材料。
- 8.2 包装材料的选择，宜结合产品特点考虑阻氧性、阻湿性、阻芳香性和防紫外线等因素，以及透明程度、易剥离性、微波加热和高温杀菌等需要。
- 8.3 采用安全、便捷的包装技术，宜通过自动化、智能化包装技术推动预制菜的规模化生产。
- 8.4 宜采用文字和图示相结合的方式明示食用方法，指导消费者按设计方式进行食用加工。对于以生的农产品、畜禽产品、水产品等生制品为主料的预制菜，宜准确描述熟制方法。
- 8.5 宜于产品外包装上明确标识贮存方式与条件，必要时采用强调性标识。
- 8.6 鼓励采用信息技术手段，利用二维码技术，实现预制菜生产加工全过程可追溯。

9 销售设计

- 9.1 宜加强供应链管理，打造集产品展示和供需对接于一体的预制菜综合服务平台。
- 9.2 宜开展顾客满意调查，结合市场需求，采取多种渠道和方式增加预制菜市场有效供给与精准供给。
- 9.3 宜通过社区团购、生鲜电商、商超、便利店等线上线下渠道进行销售，通过大数据反馈的销售情况指导采购、库存、生产，提高预制菜从生产到消费的运营效率。
- 9.4 宜根据预制菜菜品特点加强广告宣传，提炼产品特点，培育社会认可度高的地方特色预制菜品牌。

10 贮存设计

10.1 需冷冻保存的预制菜宜在 -18°C 以下储存，储存温度波动控制范围为 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；冷藏预制菜宜在 $0\text{--}10^{\circ}\text{C}$ 条件下储存。

10.2 宜根据包装方式及菜品特点确定贮存条件、环境及时间，分类分区储存，建立对临期或超期产品的检查与处置方法。

11 流通设计

11.1 宜按照 GB/T 40040 的指南，建立适用于预制菜产品特点的供应链管理体系。

11.2 宜建立物联网管理系统，建立信息共享渠道，收集利用采购数据、生产企业库存数据和消费者需求数据等，降低物流成本。

11.3 宜建立并运行物流标准化操作流程，降低物流作业成本，提高物流系统的协同效率。

11.4 宜根据企业规模及顾客需求选择自建物流配送、第三方物流配送、自提配送等物流方式。采用第三方物流时，宜建立对采购运输、配送、仓储等物流活动的控制措施，必要时实施第三方物流评价考核。

11.5 宜根据不同预制菜菜品特点及用餐需求确定配送方式，冷链物流配送及交接符合 GB 31605，其它配送条件包括但不限于：

——冷藏运输时，运输期间车厢温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ；

——速冻运输时，运输期间车厢温度在 -18°C 以下；

——常温运输期间车厢温度不宜超过 25°C 。

11.6 宜采用易于清洗消毒的运输工具，确保运输过程满足卫生要求。

12 废弃物处置

12.1 宜建立废弃物处理制度，鼓励采用可循环使用和再利用的周转用具，提高回收利用率。

12.2 宜建立循环经济模式，对预制菜生产流程过程产生的生产垃圾、厨余垃圾等进行资源化利用。

12.3 宜对厨余垃圾进行分类，将厨余垃圾转移至指定收运点，及时处置。

12.4 宜在产品外包装上标识废弃物回收处置方式，对消费者施加环保影响。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - [2] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - [3] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [4] DB37/T 5182—2021 山东省城乡生活垃圾分类技术规范
 - [5] 《中华人民共和国食品安全法》（根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正）
 - [6] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）
 - [7] 《山东省人民政府办公厅关于推进全省预制菜产业高质量发展的意见》（鲁政办字〔2022〕138号）
 - [8] 《山东省餐厨废弃物管理办法》（山东省人民政府令 第274号）
 - [9] 《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》
-

地方标准信息服务平台