

团 体 标 准

T/CGCC 33.1—2019

预包装冷藏膳食 第 1 部分：不含生鲜类

Prepackaged refrigerated meals—Part 1: Free of fresh food

2019-07-03 发布

2019-07-05 实施

中国商业联合会 发布

前 言

T/CGCC 33—2019《预包装冷藏膳食》分为两个部分：

——第 1 部分：不含生鲜类；

——第 2 部分：含生鲜类。

本部分为 T/CGCC 33 —2019 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由三全食品股份有限公司提出。

本部分由中国商业联合会归口。

本部分起草单位：三全食品股份有限公司。

本部分主要起草人：陈希、张照勇、王斌、彭方琳、朱香杰。

预包装冷藏膳食 第1部分：不含生鲜类

1 范围

T/CGCC 33 的本部分规定了预包装冷藏膳食的术语和定义、技术要求、生产加工过程、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、销售等要求。

本部分适用于预包装冷藏膳食的生产、检验和销售。

本部分不适用于含生鲜原料的预包装冷藏膳食。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验
 GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不含生鲜类预包装冷藏膳食 the prepackaged refrigerated food excluding fresh raw

以粮食及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、果蔬及其制品等为原料，并配以调味料等辅料，经调制加工、熟制或不熟制、在0℃~10℃条件下贮存、运输和销售，食用前需加热或简单加热的预包装食品。

3.2

快速冷却工艺 quick chilling process

膳食熟制后，在2 h内使产品中心温度降到10℃以下的过程。