

团 体 标 准

T/SCSSX 10.0—2025

《预制川菜 清洁标签通则》

Sichuan style Prepared cuisine: General rules for clean label

2025-01-21 发布

2025-03-01 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

## 目 录

前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 生产规范.....	3
5 技术要求.....	3
6 包装.....	5
7 标签、标识.....	5
8 储存、运输.....	5

## 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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、四川味滋美食品科技有限公司、鸿洋明睿净化科技有限工程、四川王家渡食品股份有限公司、铁骑力士食品有限责任公司、乐山市哈五爷食品有限责任公司、遂宁凡是食品有限公司、四川思奇香食品有限责任公司、平昌县秦巴勇红食品有限公司、成都汇馨食品有限公司、四川智琪食品有限公司、四川老廖家风味食品有限公司、成都大学、四川省食品饮料产业协会、四川省华味天成食品有限公司、四川华食科技有限公司

本文件主要起草人：王卫、张佳敏、阳涌、熊伟、余杰、李晓燕、杜弘坤、尼海峰、赵亚林、李季、李鹏、黄浩、杨玉峰、崔钊伟、母建平、周东、王平、刘兴平、华钧、张明月、刘睿成、刘勇平、张莹、李立伟、王学东、王小红、廖天发、廖慧敏、林文涛、李安、程小平、斯学强、韩保林、徐艳

## 预制川菜：清洁标签通则

### Sichuan style Prepared cuisine: General rules for clean label

#### 1 范围

本标准规定了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、储存和运输的要求。

本标准适用于清洁标签预制川菜的生产。

#### 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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- 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 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 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
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 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
- SB/T 10946 川菜烹饪工艺
- DB 51/T 2879 中国川菜常用特色食材选用规范
- DB 5101/T 64 食用农产品良好经营管理规范
- T/CMATB 9013 清洁标签肉制品 通用要求

#### 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，经工业化预加工，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，预加工满足清洁标签要求的预制川菜。

## 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 31621、GB 31646中卫生管理、过程食品安全控制的规定。

## 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。

## 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。

### 5.2.2 食品添加剂使用要求

5.2.2.1 不添加防腐剂，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，以及 T/CMATB 9013 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（酶等生物制剂除外）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。

## 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。

## 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。

## 8 储存、运输

应符合 GB 20799 的相关规定。