

ICS 67.040
CCS X 08

T/SCSSX

四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 22—2026

预制食品包装及标签规范

Specifications for Prepared Food Packaging and Labeling

(征求意见稿)

XX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省食品饮料产业协会 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 包装要求	1
5 标签要求	1
附 录 A （资料性） 预制食品分类	3
附 录 B （资料性） 预制食品标签示例	4
参 考 文 献	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。

本文件由四川省川味食品产业创新有限公司提出。

本文件由四川省食品饮料产业协会归口。

本文件起草单位：四川省川味食品产业创新有限公司、四川旅游学院、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、眉山市农业投资有限公司、四川省食品饮料产业协会。

本文件主要起草人：辛松林、邓小青、冉淋源、唐垚、陈相杰、陈潞、汪有势、张其圣、邓维琴、邓涛、王勇

预制食品包装及标签规范

1 范围

本文件规定了预制食品的术语和定义、包装要求、标签要求等内容。
本文件适用于预制食品的包装及标签。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 39947 食品包装选择及设计

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制食品

在食品工厂或中央厨房环境中，提前进行过一定程度的加工处理，旨在延长保质期、方便储存或简化最终烹饪步骤的食品（不含饮料、酒）。

3.2

标签

食品包装上的文字、图形、符号及一切能说明或表示产品构成、状态等信息的载体，通常采用粘贴、印刷、标记等方式进行标示。

4 包装要求

4.1 基本要求

4.1.1 应结合产品状态和特点选择合理的包装形式，且符合 GB/T 39947 的规定。

4.1.2 包装材料应清洁、无毒、无害，无异味。内包装材料应符合 GB 4806.1 及相关食品安全国家标准的规定，外包装箱应清洁、干燥、坚实无破损。

4.1.3 产品包装应完整，无明显变形、残缺或破损；密封包装应封口严密、牢固，无渗漏、无破损、无胀袋。采用负压或充氮包装的产品，压力指标应符合产品特定要求。

4.2 特殊要求

4.2.1 包装材料应具有良好阻隔性能，满足保质期要求。冷藏类预制食品包装材料应耐低温、防潮，密封性能良好。冷冻类食品包装材料应耐低温（-40℃不脆裂），抗穿刺，防脱水；不同类别的预制食品包装材料应符合其特定要求，预制食品分类见附录 A。

4.2.2 带包装加热/熟制的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形。

5 标签要求

5.1 基本要求

5.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 标签应清晰、醒目、持久，易于辨认和识读。

5.1.3 应标示产品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容（附录 B）。

5.2 标签内容要求

5.2.1 产品名称应真实准确，反映食品的真实属性。

5.2.2 应在醒目位置标示“预制”字样。

5.2.3 应清晰标示预制食品的食用方法，可直接食用的标“即食”，需加热后食用的标“加热”，需烹饪制熟后食用的标“熟制”。加热类宜提供加热方式（微波、蒸、煮、炒等）、时间、温度等信息；熟制类宜标示烹饪方式、时间、中心温度要求（ $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）等。

5.2.4 应清晰准确标示贮运条件，常温类预制食品标“常温保存”或“阴凉干燥处保存”，并标注温度范围；冷藏类预制食品应标示“冷藏保存”，如温度“ $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ”、“请勿冷冻”等字眼；冷冻类预制食品应标示“冷冻保存”、温度“ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ”、“请勿反复解冻”等字眼。

5.2.5 应标注“保质期至 XXXX 年 XX 月 XX 日”或“保质期 XX 个月”、“开封后应尽快食用”等字眼。

5.2.6 应对配料表中含有的过敏原进行标示，或对生产线共用可能含有的过敏原进行标示。

5.2.7 鼓励对预制食品营养成分进行功能声称并标示。

5.2.8 鼓励在标签上标注二维码，包含产品基本信息（原料来源、加工方式、生产日期、生产地址、检验报告等）、食用视频、营养成分数据等信息。

附 录 A
(资料性)
预制食品分类

表 A.1 预制食品分类

分类依据	类别	说明	示例
食用方式	即食类	可直接使用	沙拉、即食火腿、卤味
	加热类	加热后食用	速冻水饺、料理包
	熟制类	需烹饪熟制后食用	腌制牛排、预处理海鲜
贮运方式	常温类	25°C以下	常温料理包、罐头类预制菜
	冷藏类	0°C~10°C	冷藏便当、巴氏杀菌预制菜
	冷冻类	≤-18°C	速冻预制菜、冷冻面团
产品形态	主食类	米面制品	炒饭、炒面、速冻馒头
	菜肴类	菜肴制品	红烧肉、糖醋排骨、酸菜鱼
	汤羹类	汤品	酸辣汤、佛跳墙、鸡汤
	复合类	组合产品	盒饭、套餐、火锅食材组合

附录 B
(资料性)
预制食品标签示例

以预制鱼香肉丝为例：

【正面】

[品牌LOGO]
预制菜肴 鱼香肉丝
[图片]
净含量：300g
即热 0°C~10°C冷藏保存
保质期：5天

【背面】

配料：猪肉、冬笋、木耳、胡萝卜、植物油、酱油、白砂糖、醋、料酒、淀粉、食用盐、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）

食用方法：

1. 取出产品，无需解冻
2. 微波炉高火加热3~4分钟，或沸水蒸8~10分钟
3. 充分搅拌，确保中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 后食用

致敏原提示：含有大豆、小麦制品。

生产商：XXX食品有限公司

地址：XX省XX市XX区XX路XX号

联系方式：400-XXX-XXXX

生产日期：见喷码

保质期至：XXXX年XX月XX日

贮存条件：0°C~10°C冷藏，请勿冷冻，开封后请24小时内食用完毕

营养成分表（每100g）

能量	850kJ	10%
蛋白质	12.5g	21%
脂肪	8.2g	14%
碳水化合物	15.3g	5%
钠	580mg	29%

产品标准代号：T/XXX XXXX

生产许可证编号：SCXXXXXXXXXXXXXX

参 考 文 献

- [1] DB44/T 2602-2025 粤菜预制菜包装标识通用要求
 - [2] T/GBC 40-2024 预制菜包装、标识通则
-