

# T/SCSSX

## 四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 24—2026

### 预制食品术语与分类

Terminology and classification of prepared food

(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

1 范围 .....	4
2 规范性引用文件 .....	4
3 术语和定义 .....	4
4 产品分类 .....	4
4.1 按照产品类型分类 .....	4
4.2 按照产品食用方法分类 .....	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：四川省预制食品制造业创新中心、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、成都大学、四川川娃子食品有限公司、眉山市农业投资有限公司、四川王家渡食品有限公司、铁骑力士食品有限责任公司、四川旅游学院、四川省食品饮料产业协会、西华大学。

本文件主要起草人：牛锐、冉淋源、唐垚、陈相杰、赵志平、张其圣、张星灿、李想、汪有势、辛松林、林洪斌。

本文件为首次发布。

# 预制食品术语与分类

## 1 范围

本文件规定了预制食品的术语、定义及产品分类。

本文件适用于预制食品的识别、标准制定、规范应用及信息交流等活动。

## 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/T 15091 食品工业基本术语

## 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

用工业化加工方式，制成便于流通、安全、卫生的即食或需经简单复热、烹饪等处理后食用的食品。

## 4 产品分类

### 4.1 按照产品类型分类

#### 4.1.1

##### 预制主食 Prepared Staple Food

以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅（辅）料，经加工成型（或熟制）后，采用速冻工艺或常规工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的各种面、米制品。

#### 4.1.2

##### 预制肉制品 Prepared Meat Products

畜、禽产品为主要原料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等工艺加工制作的产品。

#### 4.1.3

**预制蔬菜制品 Prepared Vegetable Products**

以蔬菜和食用菌为原料,采用腌制、干燥、油炸等工艺加工而成的各种蔬菜制品。

## 4.1.4

**预制调味料 Prepared Seasoning**

以香辛料、油脂、畜禽骨汤、发酵基质等为原料,经复合调配、标准化工业化加工制成的复合型调味品。

## 4.1.5

**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。

## 4.2 按照产品食用方法分类

## 4.2.1

**即食预制食品 Ready-to-Eat Prepared Food**

开封后可直接食用的预制食品。

## 4.2.2

**即热预制食品 Ready-to-Heat Prepared Food**

经微波、蒸汽、热水等直接或间接方式加热后方可食用的预制食品。

## 4.2.3

**即烹预制食品 Ready-to-Cook Prepared Food**

经过烹制后方可食用的预制食品。

## 4.2.4

**即配预制食品 Prepared Ingredients and Components**

经过预制初加工处理,用于预制食品制作的食材、复合调味料等。

## 4.3 按照储藏温度分类

## 4.3.1

**常温预制食品 Ambient Prepared Food**

在常温条件下贮存、运输及销售的预制食品。

## 4.3.2

**冷藏预制食品 Refrigerated Prepared Food**

在0~10℃条件下贮存、运输及销售的预制食品。

## 4.3.3

**冷冻预制食品 Frozen Prepared Food**

经过冷冻或速冻工艺加工,并在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存,在 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 条件下运输、销售的预制食品。

参 考 文 献

- [1]NY/T 3177 农产品分类与代码
  - [2]QB/T 5471 方便菜肴
  - [3]SB/T 10379 速冻调制食品
  - [4]T/SCSSX 1.0 预制川菜术语定义与分类
  - [5]T/SCSSX 3.0 预制川菜生产通用技术规范
-