

《预制菜术语与分类（征求意见稿）》编制说明

一、标准起草基本情况

本标准经四川省食品饮料协会《关于发布2026团体标准立项计划的通知》。项目启动后，起草组收集国内外预制食品相关指导性文件，并梳理了国内外市场预制食品产业现状。多次召开专家研讨会，并赴企业现场调研，经过充分研究、讨论，形成标准征求意见稿。

二、标准的主要技术内容

标准起草过程中，基于一些国家标准、地方标准的规定，如GB 2707 《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2733 《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、NY/T 3177 《农产品分类与代码》、SB/T 10379 《速冻调制食品》、T/SCSSX 1.0 《预制川菜术语定义与分类》、T/SCSSX 3.0 《预制川菜生产通用技术规范》、QB/T 5471 《方便菜肴》等，坚持科学严谨、公开透明，结合行业实际，确定各项内容。主要如下：

1 术语和定义

本文件确定的预制食品的定义为：指在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）。

2 分类原则

本标准基于预制食品产品类型、食用方法和贮存温度进行分类，并对各分类进行了定义。

三、国内外相关法规标准情况

本标准未采用国际标准或国外相关标准，符合现行法律、法规和强制性国

家标准的要求，无重大分歧意见。

四、其他需要说明的事项

无。