

广州预制菜营养成分检测 预制菜食品添加剂检测

产品名称	广州预制菜营养成分检测 预制菜食品添加剂检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州预制菜营养成分检测 预制菜食品添加剂检测

一、什么是预制菜

预制菜，又称为预制调理食品，一般指以各类农、畜、禽、水产品为原辅料，配以调味料等辅料（含食品添加剂），经预选、调制等工艺加工而成的半成品。通常预制菜需要在冷链条件下贮存或运输，供消费者或餐饮环节加工者简单加热或烹饪后食用。显然，不同于传统餐饮食品，预制菜是预先制作包装的菜肴制品，具有方便贮存、运输、烹饪、食用等特点。

具体定义可参照以下：

1、中国食品工业协会发布的团体标准T/CNFIA 115-2019《预制包装菜肴》的定义。

三、预制菜检测标准

不同于中央厨房制作的餐饮菜品，预制菜作为预包装食品，其原料涉及一种或多种食用农产品及其制品。而现行针对预包装食品的GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中，没有明确类似有荤有素、有畜禽和水产品的混合类型，也没有关注到加入大米原料的菜品可能涉及的蜡样芽胞杆菌的限量。现有的行业标准在食品质量安全指标设计上的滞后，导致产品标准无法满足最新的食品安全标准规定。在相关食品安全标准出台之前，企业自行制定食品安全企业标准也存在一定难度。2022年10月，上海市食品安全工作联合会正式立项，并组织专家和各相关单位起草制订《预制菜》《预制菜生产加工卫生规范》2项团体标准，并已向社会公开征求意见。

四、预制菜保质期

根据调查数据，中国消费者偏好保质期较短的预制菜，主要集中在购买保质期在7天、1个月、3个月内的产品。而《长三角预制菜生产许可审查指引》、《浙江省预制菜生产许可审查方案》强化预制菜风险点的防控要求中，提出产品稳定性及保质期试验要求。显然，预制菜的保质期或将影响预制菜赛道品牌走向。