

《预制菜 煲仔饭（征求意见稿）》编制说明

一、 工作简介

1、任务来源：为贯彻落实国务院《深化标准化工作改革方案》，增加标准的有效供给，根据市场需求，按照关于《粤港澳预制煲仔饭》团体标准修订的立项公告（粤食流协标[2023]15号）的要求，广东省食品流通协会相关专家在2023年7月组成标准修订小组。本标准规定了预制煲仔饭的术语和定义、原料要求、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、召回等要求，适用于在中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区同时流通的预制煲仔饭生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

2、协作单位：本标准由广东省食品流通协会提出并归口，参与单位有中厨食品（深圳）集团有限公司、广州中厨食品发展有限公司、中厨香港国际有限公司、佛山市沃特测试技术服务有限公司、广州酒家集团股份有限公司、广州华生检测技术服务有限公司、广州市花都区农产品质量安全监督检测中心、广州陶陶居有限公司、广州酒家集团利口福（梅州）食品有限公司、深圳盒马网络科技有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广州市钱大妈农产品有限公司、广州越秀食品供应链有限公司、新越行有限公司、华润创业有限公司、香港太平洋咖啡有限公司、香港安达物流有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、必维科技服务（西安）有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司澳门分公司、中科健康国际（香港）有限公司、中科健康国际（亚洲）有限公司、中科健康国际（澳门）有限公司、香港海润食品（亚洲）有限公司、广东开放大学、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州绿洲科技技术有限公司、南通市中医院、广州市黄埔区食品安全协会。

二、 行业发展概况

中国2020年广义预制菜规模4220亿左右（出厂口径），其中，狭义预制菜1070亿、速冻调理肉制品1150亿、速冻米面770亿、净菜1100亿、自热食品130亿。B端:C端接近8:2,对比日本，2020年冷冻调理制品B/C端比例接近1:1，我国C端预制菜尚有较大成长空间。远期空间：预计未来中国预制菜市场保持15%左右增速，其中速冻菜肴保持20%增速高速增长，预计2025年，预制菜市场规模或达8000亿元。预制菜行业本质是食品工业化提升效率，改造餐桌，提供便捷，属于消费升级的范畴。行业驱动力：B端通过预制来大幅节约时间，加快出餐速度，提供更强标准化，C端满足的是劳动力的解放，可以说，预制菜属于社会进步的产物，在城镇化、社会发展提速、女性劳动就业率提升的背景下，发展速度更快。（当前中国的一线二线城市，接近日本的90年代前后）基于此，品类多大程度上带来社会效率的进步，也就多大程度上决定它的价值和供给模型。根据电商煲仔饭消费者自画像模型，购买煲仔饭的年龄段在31-40岁之间，以女性消费者购买居多，购买地域集中在江苏、广东、浙江。而购买人群中，要数北京、上海、广州的消费者最为活跃，复购率也是最高。

传统的煲仔饭带着浓郁地方特色，以广东、香港、澳门等南方城市最为流行，经营模式大多以餐饮为主，大排档与连锁门店经营模式均而有之。近年来，随着预制菜的崛起，自热食品也得到快速发展，各类自热系列的煲仔饭也应运而生，然而很多对传统煲仔饭熟悉的消费者发现，所谓自热类系列煲仔饭，充其量只能算自热普通米饭，跟地道的煲仔饭相比，无论从口味、配料，香气、锅巴风味等均相距甚远，有鱼目混珠的嫌疑，产品性价比不高，消费者呼吁市场要有规范和监管。而另一方面，监管部门也苦于无标准的尴尬，对具有地方的特色的产品难以单从模糊的概念上评判其符合的程度，众说纷纭，难以取舍。如长期以往，对传统特色食品的形象和品牌必将造成一定的损害，削弱其市场竞争力。

随着国家粤港澳大湾区的战略发展，提高我省核心竞争力，人们对产品质量和便捷性提出更高要求。煲仔饭作为预制菜的细分赛道，具有与国际接轨增加对外贸易等重要的意义，本标准是在尚无煲仔饭相关国家标准、地方标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产制定，填补国家和行业标准空白，是粤港澳大湾区第一个煲仔饭的创新性团体标准。

三、 工作过程

在标准起草过程中，主要进行了以下几方面的工作：

- （1）成立标准起草小组

标准起草小组人员包括冯德悦、黄旭东、钟婷、黄猛、沈立鑫等管理人员和技术人员组成的标准起草小组，负责标准信息的调研和收集、整理和标准的编制等。

(2) 信息调研、资料收集

对国内外相关标准资料做了检索，主要收集到国内相关标准和文献见表1，美国和欧盟等国外相关标准及技术法规见表 2，港澳台地区相关法规标准见表 3。

表 1 国内相关标准情况

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	状态
1	GB/T 1354-2018	大米	规定了大米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输的要求。	现行
2	GB 2761-2017	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	规定了食品中黄曲霉毒素B1，黄曲霉毒素M1，脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素A及玉米赤霉烯酮的限量指标。	现行
3	GB 2762-2017	食品安全国家标准 食品中污染物限量	规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。	现行
4	GB 2730-2015	食品安全国家标准 腌腊肉制品	本标准适用于腌腊肉制品。	现行
5	GB/T 23493-2009	中式香肠	本标准规定了中式香肠的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等的要求。	现行
6	GB 4806.7-2016	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品	本标准适用于食品接触用塑料材料及制品，包括未经硫化的热塑性弹性体材料及制品。	现行
7	GB 31644-2018	食品安全国家标准 复合调味料	适用于复合调味料，包括调味料酒、酸性调味液产品等。本标准不适用于水产调味品。	现行
8	GB 2714-2015	食品安全国家标准 酱腌菜	本标准适用于酱腌菜。	现行
9	GB 10136-2015	食品安全国家标准 动物性水产制品	本标准适用于动物性水产制品。	现行

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	状态
10	GB 2716-2018	食品安全国家标准 植物油	本标准适用于植物原油、食用植物油、食用植物调和油和食品煎炸过程中的各种食用植物油。本标准不适用于食用油脂制品。	现行
11	GB/T 40851-2021	食用调和油	本标准适用于植物原油、食用植物油、食用植物调和油和食品煎炸过程中的各种食用植物油。本标准不适用于食用油脂制品。	现行
12	GB 7718-2011	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	本标准适用于直接提供给消费者的预包装食品标签和非直接提供给消费者的预包装食品标签。 本标准不适用于为预包装食品在储藏运输过程中提供保护的食品储运包装标签、散装食品和现制现售食品标识。	现行
13	GB 14881-2013	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	本标准规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。本标准适用于各类食品的生产，如确有必要制定某类食品生产的专项卫生规范，应当以本标准作为基础。	现行
14	GB 29921-2021	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	本标准规定了预包装食品中致病菌指标及其限量要求和检验方法。	现行
15	NY/T 960-2006	脱水蔬菜 叶菜类	本标准规定了脱水蔬菜叶菜类的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和储存。本标准适用于脱水蔬菜叶菜类的生产、运输、储存及销售。	现行
16	NY/T959-2006	脱水蔬菜 根菜类	本标准规定了脱水蔬菜根菜类的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于脱水蔬菜根菜类的生产、运输、贮存及销售。	现行
17	NY/T1393-2007	脱水蔬菜 茄果类	本标准规定了脱水蔬菜茄果类的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于茄果类脱水蔬菜。	现行
18	NY/T3269-2018	脱水蔬菜 甘蓝类	本标准规定了脱水蔬菜甘蓝类的要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。本标准适用于脱水蔬菜甘蓝类的生产、运输和储存。	现行

表 2 国外相关资料

序号	国家/地区	标准/技术法规
1	新加坡	HEAVY METALS IN FOOD 食品中的重金属限量
2	新加坡	MYCOTOXINS AND MARINE TOXINS IN FOOD 食品中的霉菌毒素和海洋毒素限量
3	新加坡	Food Regulations Chapter 283 Regulations under Sale of Food Act (PART IV STANDARDS AND PARTICULAR LABELLING REQUIREMENTS FOR FOOD)
4	欧盟	COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 委员会法规 (EC) 第 1881/2006 号 2006年12月19日设定食品中污染物最大限量水平
5	欧盟	COMMISSION REGULATION (EC) No 1441/2007 食品微生物限量
6	欧盟	EN 16802-2016 Foodstuffs-Determination of elements and their chemical species-Determination of inorganic arsenic in foodstuffs of marine and plant origin by anion-exchange HPLC-ICP-MS
7	欧盟	Commission Directive 2001/22/EC of 8 March 2001 laying down the sampling methods and the methods of analysis for the official control of the levels of lead, cadmium, mercury and 3-MCPD in foodstuffs (Text with EEA relevance.)
8	欧盟	EN ISO 15302-2010 Animal and vegetable fats and oils - Determination of benzo[a]pyrene - Reverse-phase high performance liquid chromatography method
9	欧盟	Commission Directive 2005/10/EC of 4 February 2005 laying down the sampling methods and the methods of analysis for the official control of the levels of benzo(a)pyrene in foodstuffs(Text with EEA relevance.)
10	欧盟	Commission Regulations (EC) No 401/2006 of 23 February 2006 laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs
11	欧盟	BS EN ISO 16050-2011 Foodstuffs. Determination of aflatoxin B1, and the total content of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in cereals, nuts and derived products. High-performance liquid chromatographic method
12	欧盟	EN ISO 6888-1 or 2 Microbiology of the food chain-Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)
13	欧盟	EN ISO 6579 Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella — Part 1: Detection of Salmonella spp.
14	欧盟	COMMISSION REGULATION (EU) No 1169/2011 关于向消费者提供食品信息的规定,并修订 (EC) No 1924/2006 号和 (EC) No 1925/2006号法规, 废除87/250/EEC, 90/496/EEC, 1999/10/EC, 2000/13/EC, 2002/67/EC , 2008/5/EC 号指令以及 (EC) No 608/2004号法规
15	美国	CPG 540.600 鱼、贝类、甲壳类动物和其他水生动物——新鲜、冷冻或加工——甲基汞
16	美国	CPG Sec. 555.300 食品, 乳制品除外——掺入沙门氏菌
17	美国	FDA Elemental Analysis Manual (EAM)

18	美国	FDA Chemical Analytical Manual (CAM)
19	美国	AOAC 2013.05-Aflatoxins B1, B2, G1, and G2 in olive oil, peanut oil, and sesame oil
20	美国	AOAC Official Methods of Analysis
21	美国	FDA Bacteriological Analytical Manual (BAM)
22	美国	Code of Federal Regulations (CFR): Title 21 - Food and Drugs - Part 101--Food Labeling
23	CAC	CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准

表 3 港澳台相关标准情况

序号	地区	标准/技术法规
1	中国香港	香港法例第 132V 章 《食物掺杂(金属杂质含量)规例》
2	中国香港	香港法例第 132AF 章 《食物内有害物质规例》
3	中国香港	香港法例第 132W 章 《食物及药物(成分组合及标签)规例》
4	中国香港	《2021年食物内有害物质(修订)规例》
5	中国澳门	第23/2018号行政法规 食品中重金属污染物最高限量
6	中国澳门	第13/2016号行政法规 食品中真菌毒素最高限量
7	中国澳门	第50/92/M号法令 订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件
8	中国澳门	第56/94/M号法令 修改第50/92/M号法令规范有关供应消费者之各类食品标签之程序
9	中国台湾	食品中污染物质及毒素卫生标准
10	中国台湾	食米重金属限量标准
11	中国台湾	食用油脂类卫生标准
12	中国台湾	食品标示法规手册

(3) 标准草案的起草

2023年7月31日，标准起草组邀请行业专家在广州召开了线上标准技术研讨会。会上标准起草组和专家组根据收集到的资料和预制菜煲仔饭市场流通情况对标准草案进行了讨论和确定。

(4) 标准征求意见稿

2023年8月1日，根据专家意见修改标准文本形成征求意见稿，完成征求意见稿的编制说明。

四、 主要技术内容

(一) 标准的修订原则

该标准的修订坚持先进性、科学性、广泛性和可操作性，修订过程中，经过标准化专家团队充分的市场调研，同时查阅大量国际、国内标准等相关预制菜的先进性标准，结合行业协会，生产商，流通商等实践经验数据，立足于我国国情，增强可操作性，提高标准制订后的适用面。此外，尽力保持与现行的有关标准相衔接、协调一致。在编制过程中，坚持高标准，严要求，博采众家之长，无论在收集资料、查询文献过程中，还是资料分析中，以科学严谨的态度对待标准指定过程中的每一个环节，突出科学性与适用性，尊重国内同行专家的意见，努力提高标准的编制质量。

(二) 确定各项技术内容的依据

根据信息调研、资料收集分析的内容，确定标准框架包括范围、规范性引用文件、术语和定义、原料要求、技术要求、生产和加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及资料性附录。各项技术内容的确定见表6。

表 4 技术内容的确定

序号	技术内容	确定依据
1	术语和定义	首创，主要考虑产品的特性及标准适用的广泛性，定义的准确性。
2	原料要求	参照GB/T 1354 大米，GB 2761，GB 2762 等标准的要求确定。
3	技术要求	食品安全要求：根据法律法规和食品安全标准要求确定，同时分析国内外法规标准要求，制定更符合行业产品指标要求。
4	生产加工过程卫生要求	按 GB 14881要求，另外加强对组装企业的资质和条件的要求。
5	试验方法	按照 GB 4789.4，GB 4789.10，GB 5009.11，GB 5009.12 等国家标准，EN 16802-2016，FDA Elemental Analysis Manual，CODEX STAN 193-1995等国外法规标准检测方法确定。
6	检验规则	GB 2715、GB/T 1354等检验规则。
7	标识、包装、运输、贮存	依据GB 7718和GB 28050的规定，运输包装的标志应符合GB/T 191、GB/T 6388及其他相应标准的规定。参考国内外法规标准包括香港食物及药物(成分组合及标签)规例、澳门第50/92/M号法令、第56/94/M号法令、新加坡Food Regulations Chapter 283、台湾食品标示法规手册等。

五、 实施后的经济和社会效益预期分析（预期经济效果）

（1）有利于保护和发展地方特色食品，并且通过现代工业高度还原，使其流通面和受众人群更加广泛。

（2）有利于促进预制菜细分领域煲仔饭的健康发展和标准化管理，提升产品品质和安全。

（3）有利于促进煲仔饭市场与国际接轨，增强国际竞争力，增加对外贸易，提升民族品牌。

六、 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品的有关数据对比情况；

在标准的修订过程中查阅了大量国外相关标准，但本标准制定更侧重于煲仔饭的定义和传统地方特色的口味和风格，确立与食品安全的技术要求。本标准在修订过程参考这些标准的过程中同时考虑了国内预制菜行业实际情况，针对煲仔饭常用的原材料进行研究，其中肉制品镉限量、蔬菜制品的总汞含量采纳香港特别行政区《食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）》，镉（以Cd计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ，汞含量限量以（Hg计） $\text{mg/kg} \leq 0.01\text{mg/kg}$ ，植物油脂黄曲霉毒素B1 /（ $\mu\text{g/kg}$ ） ≤ 5 ，严于食品安全国家标准。

表5 国内外煲仔饭原料铅的污染物指标比对

铅含量限量(以Pb计)，单位mg/kg								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
大米，谷物	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	NA	NA	0.2
蔬菜制品	1	0.1	1	NA	0.1	NA	1	0.1
食用菌及其制品	1	1	1	0.3	0.3	NA	2	3
肉制品（主料）	0.5	NA	0.5	NA	NA	NA	2	NA
水产制品(海蜇制品除外)（主料）	1	NA	NA	NA	NA	NA	2	NA
油脂及其制品	0.1	0.1	1	0.1	0.08	NA	0.1	0.1
调味品(食用盐、香料类除外)	1	NA	1	NA	NA	NA	1	NA

表6 国内外煲仔饭原料镉的污染物指标比对

镉的限量(以Cd计)，单位mg/kg								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
大米，谷物	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4	NA	0.2	0.4
蔬菜制品	0.2	NA	NA	NA	0.2	NA	0.2	0.2
食用菌及其制品	0.5	NA	0.5	0.2	NA	NA	0.2	NA
肉制品（主料）	0.1	0.05	0.1	0.05	NA	NA	0.2	0.05
水产制品(海蜇制品除外)（主料）	0.1	0.1	0.3	NA	NA	NA	0.2	0.05
油脂及其制品	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0.2	NA
调味品(食用盐、香辛料类除外)	0.1	NA	0.1	NA	NA	NA	0.2	NA

表7 国内外煲仔饭原料汞的污染物指标比对

汞的限量(以Hg计)，单位mg/kg								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
大米，谷物	0.02	0.02	0.02	NA	NA	NA	0.05	0.05
蔬菜制品	NA	0.01	0.01	NA	NA	NA	0.05	NA
食用菌及其制品	0.1	0.1	0.1	NA	NA	NA	0.5	NA
肉制品（主料）	0.05	0.05	0.05	NA	NA	NA	0.05	NA
水产制品(海蜇制品除外)（主料）	0.5（甲基汞）	0.5（甲基汞）	0.5（甲基汞）	0.5（甲基汞）	NA	1（甲基汞）	0.5（甲基汞）	0.5（甲基汞）
油脂及其制品	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0.05	0.05
调味品(食用盐、香辛料类除外)	0.1	NA	NA	NA	NA	NA	0.05	NA

表8 国内外煲仔饭原料砷的污染物指标比对

砷的限量(以Se计)，单位mg/kg								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
大米，谷物（无机砷）	0.1	0.2	0.2	NA	0.2	NA	0.2	0.2
蔬菜制品	NA	NA	0.5	NA	NA	NA	1	NA
食用菌及其制品	0.5	NA	0.5	NA	NA	NA	NA	NA
肉制品	0.5	0.5	0.5	NA	NA	NA	1	NA
水产制品(海蜇制品除外)（无机砷）	0.5	0.5	0.5	NA	NA	NA	1	0.5
油脂及其制品	NA	0.1	0.1	NA	0.1	NA	0.1	0.1
调味品(食用盐、香辛料类除外)	0.5	NA	0.5	NA	NA	NA	1	NA

表11 国内外煲仔饭原料黄曲霉毒素B1的污染物指标比对

真菌毒素含量指标（黄曲霉毒素B1 / (ug/kg)）								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
大米，谷物	10	10	10	2	NA	NA	5	5
油脂及其制品	10	10	20(花生油、玉米油) 10(其他植物油)	NA	NA	NA	5	NA
调味品(食用盐、香辛料类除外)	5	10	5	NA	NA	NA	5	NA

表12 国内外煲仔饭原料赭曲霉毒素A的污染物指标比对

真菌毒素含量指标（赭曲霉毒素A (ug/kg)）								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
大米，谷物	5	NA	5	3	NA	NA	5	5

表13 国内外煲仔饭原料微生物指标比对

沙门氏菌群/[CFU/g(ml)]											
食品类别	中国				香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
	n	c	m	M							
蔬菜制品	5	0	0	-	NA	NA	NA	NA	阴性	NA	0
食用菌及其制品	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
肉制品（主料）	5	0	0	-	NA	NA	25g样品中未检出	NA	阴性	NA	NA
水产制品(海蜇制品除外)（主料）	5	0	0	-	NA	NA	NA	NA	NA	NA	0
油脂及其制品	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	阴性	NA	NA
调味品(食用盐、香辛料类除外)	5	0	0	-	NA	NA	NA	NA	阴性	NA	NA

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

表13 国内外煲仔饭原料理化指标比对

过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
火腿、腊肉、咸肉、香肠	0.5	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
预制水产干制品	0.6	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
盐渍鱼 (鳙鱼、鲢鱼、鲑鱼)	4.0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
盐渍鱼 (不含鳙鱼、鲢鱼、鲑鱼)	2.5	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
腌腊禽制品	1.5	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
植物油	0.25	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

火腿系列产品								
食品类别	中国	香港	澳门	欧盟	WHO	美国	新加坡	台湾
三甲胺 / (mg/100g)	2.5	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

食品类别	项目指标					
	铅含量限量(以Pb计)mg/kg ≤	镉含量限量(以Cd计)mg/kg ≤	汞含量限量(以Hg计)mg/kg ≤	砷含量限量(以Se计)mg/kg ≤	苯并(a)芘含量限量μg/kg ≤	铬含量限量(以Cr计)mg/kg ≤
大米, 谷物	0.2	0.2	0.02	0.1 (无机砷)	5.0	1
蔬菜制品	1.0	0.2	0.01	-	-	-
食用菌及其制品 (不含新鲜食用菌)	1.0	0.2	0.1	0.5	-	-
肉制品	0.5	0.05	0.05	0.5	5.0	1.0
水产动物及其制品 (鱼及其制品, 海蜇制品除外)	1.0	0.1	0.5 (甲基汞)	0.5 (无机砷)	5.0	2.0
鱼类及其制品	1.0	0.1	0.5 (甲基汞)	0.1 (无机砷)	5.0	2.0
油脂及其制品	0.1	-	0.05	0.1	5.0	-
调味品(食用盐、香辛料类除外)	1.0	0.1	0.1	0.5	-	-

以上食品类别对比结果	所有类别与GB 2762一致	肉制品比GB 2762更严, 其它类别与GB 2762一致	蔬菜制品新增, GB 2762无此要求, 其它类别与GB 2762一致	所有类别与GB 2762一致	所有类别与GB 2762一致, 其中油脂及其制品严于GB	所有类别与GB 2762一致
------------	----------------	-------------------------------	-------------------------------------	----------------	------------------------------	----------------

类目	项目	指标	与国标对比结果
大米	黄曲霉毒素B1 / (μg/kg) ≤	10	与GB 2762一致
	赭曲霉毒素A (μg/kg) ≤	5	与GB 2762一致

类目	项目	指标	与国标对比结果
植物油脂, 酱油	黄曲霉毒素B1 / (μg/kg) ≤	5	植物油脂比GB 2762更严, 其它与国标一致

七、 与我国有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

《预制菜 煲仔饭》符合相关现行的法律、法规和强制性国家标准, 部分指标严于食品安全国家标准, 没有冲突。

八、 其他需要说明的事项

无