附件1

标准项目名称和标准范围

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 标准名称 | 标准范围 |
| 1 | 2022-0039-T/CFPMA食品和包装机械绿色产品评价准则 | 食品和包装机械评价原则、基本要求、评价指标和评价方法等。 |
| 2 | 2022-0056-T/CFPMA绿色设计产品评价技术规范 无菌灌装机 | 无菌灌装机的资源、环境、能源和产品属性的评价指标及判定依据等。 |
| 3 | 2022-0046-T/CFPMA绿色设计产品评价技术规范 微机组合秤 | 微机组合秤的资源、环境、能源和产品属性的评价指标及判定依据等。 |
| 4 | 2022-0040-T/CFPMA绿色制造 微机组合秤 | 设计和制造要求、使用要求，生命周期、环境保护、高效生产、人体健康与安全要求，报废后处置要求等。 |
| 5 | 2022-0045-T/CFPMA面条粉丝类自动计量分装入盒系统技术规范 | 非油炸类粉面产品生产工艺、生产设备、包装盒质量、生产卫生、记录和文件管理等。 |
| 6 | 2022-0011-T/CFPMA智能组合秤 | 设计和制造要求、使用要求，安全要求、智能工作要求等。 |
| 7 | 2022-0037-T/CFPMA工业智能计量包装系统技术规范 | 生产工艺、生产设备、智能工作要求、包装质量、生产卫生、生产记录等。 |
| 8 | 2022-0042-T/CFPMA绿色制造 预制菜肴加工生产线通用技术要求 | 设计和制造要求、使用要求，生命周期、环境保护、节能节水、人体健康与安全要求、报废后处置要求等。 |
| 9 | 2022-0038-T/CFPMA预制菜肴加工技术通则 | 产品分类、加工工艺、包装质量、加工设备、加工卫生、加工过程质量安全控制、检验、储存和追溯召回等。 |
| 10 | 2022-0047-T/CFPMA绿色制造 禽畜肉预制菜肴加工生产线 | 设计和制造要求、使用要求，生命周期、环境保护、节能节水、人体健康与安全要求，报废后处置要求等。 |
| 11 | 2022-0048-T/CFPMA禽畜肉预制菜肴加工技术规范 | 加工工艺、加工设备、包装质量、加工卫生、加工过程质量安全控制、检验、储存、记录和文件管理等。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 12 | 2022-0049-T/CFPMA绿色制造 蔬菜预制菜肴加工生产线 | 设计和制造要求、使用要求，生命周期、环境保护、节能节水、人体健康与安全要求，报废后处置要求等。 |
| 13 | 2022-0050-T/CFPMA蔬菜预制菜肴加工技术规范 | 加工工艺、加工设备、包装质量、加工卫生、加工过程质量安全控制、检验、储存、记录和文件管理等。 |
| 14 | 2022-0051-T/CFPMA绿色制造 水产品预制菜肴加工生产线 | 设计和制造要求、使用要求，生命周期、环境保护、节能节水、人体健康与安全要求，报废后处置要求等。 |
| 15 | 2022-0052-T/CFPMA水产品预制菜肴加工技术规范 | 加工工艺、加工设备、包装质量、加工卫生、加工过程质量安全控制、检验、储存、记录和文件管理等。 |
| 16 | 2022-0053-T/CFPMA中央厨房 蒸烩煮调理食品加工生产线 | 设计和制造要求、使用要求，电气安全要求、安全防护要求等。 |
| 17 | 2022-0054-T/CFPMA中央厨房 蒸烩煮调理食品加工技术规范 | 加工工艺、加工设备、包装质量、加工卫生、检验、储存、记录和文件管理等。 |
| 18 | 2022-0055-T/CFPMA预制菜肴冷链通用技术要求 | 预制菜肴原料及加工，成品或半成品贮藏及流通等冷链控制和管理。 |