

ICS 号

中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/XXX XXX—XXXX

冷冻、冷藏食品术语与分类

terms and classification of frozen and refrigerated food

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 冷冻、冷藏食品分类.....	1
3.1 分类原则.....	1
3.2 产品分类.....	1
4 冷冻、冷藏食品术语.....	5
4.1 基本术语.....	5
4.2 冷冻食品产品术语.....	7
4.3 冷藏食品产品术语.....	10
4.4 工艺术语.....	14
4.5 质量术语.....	16
4.6 设备术语.....	16

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会提出

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会、河南双汇投资发展股份有限公司、苏州市味知香食品股份有限公司、福建省亚明食品有限公司、烟台海和食品有限公司、典发食品（苏州）有限公司、上海联豪食品有限公司、上海豪守（河南）食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司。

本文件主要起草人：王玉芬、姜燕京、夏靖、吴其明、王大军、李文俊、张贤祥、艾伟、惠增玉、陈松、张颖利、陈晓风。

本标准为首次发布。

冷冻、冷藏食品术语与分类

1 范围

本文件规定了冷冻食品、冷藏食品的术语、分类。

本文件适用于冷冻、冷藏食品工业管理、生产、科研、教学及其他有关领域。

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 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
- GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 8867-2001 蒜薹简易气调冷藏技术
- GB/T 10792-2008 碳酸饮料（汽水）
- GB/T 18517-2012 制冷术语
- GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品
- GB/T 21733-2008 茶饮料
- GB/T 22732-2008 食品速冻装置 流态化速冻装置
- GB/T 22733-2008 食品速冻装置 螺旋式速冻装置
- GB/T 22734-2008 食品速冻装置 平板式速冻装置
- GB/T 30590-2014 冷冻饮品分类
- NY/T 2976-2016 绿色食品 冷藏、速冻调制水产品
- QB/T 4891-2015 冷冻调制食品技术规范
- QB/T 5284-2018 冷冻食品术语与分类
- SBJ 16-2009 气调冷藏库设计规范
- SN/T 0715-1997 出口冷冻食品类商品运输包装检验规程
- SB/T 10379-2012 速冻调制食品
- SB/T 10648-2012 冷藏调制食品
- SB/T 10728-2012 易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类
- SB/T 10827-2012 速冻食品物流规范
- SB/T 11073-2013 速冻食品术语

3 冷冻、冷藏食品分类

3.1 分类原则

按照原料、加工工艺、产品特性差异进行分类。

3.2 产品分类

冷冻食品分类应符合表1的规定。

冷藏食品分类应符合表2的规定。

表1 冷冻食品的产品分类

一级	二级	三级	四级	五级	举例
冷冻食品	冷冻（速冻）动物性水产品及制品	冷冻（速冻）鱼类及制品	---	---	罗非鱼、银鱼、大黄鱼、鳕鱼片等
		冷冻（速冻）甲壳类及制品	---	---	虾、虾仁、螯虾、蟹等
		冷冻（速冻）软体动物类及制品	---	---	章鱼、墨鱼、扇贝、鱿鱼丝等
		其他冷冻（速冻）动物性水产品及制品	---	---	海参、海胆等
	冷冻（速冻）畜禽产品及制品	冷冻（速冻）猪产品及制品	---	---	片猪肉、颈背肉、软前段、前尖、前上肉、脆骨边、小蹄膀、黄喉、喉头、蝴蝶肉、生肠、培根、卤肉等
		冷冻（速冻）牛产品及制品	---	---	二分体牛肉、四分体牛肉、牛肚、牛排等
		冷冻（速冻）羊产品及制品	---	---	冻胴体羔羊、羊肉片、羊蹄等
		冷冻（速冻）鸡产品及制品	---	---	白条鸡、鸡腿肉、鸡翅根、鸡肝等
		其他冷冻（速冻）畜禽产品及制品	---	---	冻兔肉、冻乳鸽等
		冷冻（速冻）水果、蔬菜、食用菌和藻类产品及制品	冷冻（速冻）蔬菜类及制品	---	---
	冷冻（速冻）水果类及制品		---	---	芒果、草莓、桃子、浓缩橙汁、果泥等
	冷冻（速冻）食用菌和藻类及制品		---	---	蘑菇、香菇、海带、红藻等
	其他冷冻（速冻）水果、蔬菜、食用菌和藻类产品及制品		---	---	---
	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕类	冰淇淋	---	奶油冰淇淋、可可冰淇淋、脆皮冰淇淋等
			雪糕	---	奶油雪糕、芝麻脆皮雪糕等
		风味冰、冰棍类	冰棍	---	柠檬冰棍、盐水冰棍、草莓夹心冰棍等
			甜味冰	---	菠萝味甜味冰、甜橙味甜味冰等
			雪泥	---	苹果味雪泥、香蕉味雪泥等
		食用冰	---	---	食用冰块等

一级	二级	三级	四级	五级	举例	
冷冻食品	冷冻饮品	其他冷冻饮品	---	---	无糖冷冻饮品等	
	冷冻（速冻）调制食品	速冻调制食品	---	---	卤肥肠、小酥肉、鱼香肉丝、猪肉汉堡饼等	
		冷冻（速冻）面米食品	含馅料类			汤圆、春卷、蛋饼、饺子、包子、烧卖、粽子等
			无馅料类			手抓饼、小圆子、馒头、窝窝头、米糕等
			其他冷冻（速冻）面米制品	---	---	扬州炒饭、八宝饭、粽子、各类炒面、米粉、粥、春卷皮等
		冷冻（速冻）烘焙食品	生制品	---		冷冻面包面团，冷冻饼干面团，冷冻糕点面团等
			熟制品	即食类		冷冻蛋糕，冷冻糕点，冷冻面包等
		非即食类			冷冻披萨饼底，预制的冷冻面包，预制冷冻糕点，预制冷冻饼干等	
		冷冻（速冻）裹面制品	---	---	黄金热狗、裹面虾、鱼片、鱼棒、洋葱等	
		冷冻（速冻）鱼糜肉糜制品	鱼糜制品	---	---	鱼丸、鱼糕等
			肉糜制品	---	---	肉丸、贡丸、包心贡丸、烤肠等
			其他冷冻（速冻）鱼糜肉糜制品	---	---	混合鱼糜肉糜产品等
		冷冻（速冻）菜肴食品	生制品	---	---	宫保鸡丁、蚝油牛柳等
			熟制品	---	---	腐皮渔卷、多彩肉卷、咖喱牛肉，梅菜扣肉等
		冷冻（速冻）调味品	香辛料	---	---	香辛料调味汁、鲜香辛料等
			火锅调料	---	---	火锅底料、蘸料等
	其他		---	---	---	
	其他冷冻（速冻）调制食品	---	---	---	---	
	冷冻（速冻）蛋制品	液态蛋	---	---	全蛋液、冻蛋黄、蛋清、调味蛋液	
		加工蛋制品	---	---	咸蛋黄等	
	冷冻（速冻）豆制品	非发酵豆制品	---	---	冻豆腐、豆腐皮等	
		发酵豆制品	---	---	纳豆等	

一级	二级	三级	四级	五级	举例
冷冻食品	其他冷冻(速冻)食品	冷冻(速冻)特殊膳食用食品	---	---	---
		其他	---	---	---

表2 冷藏食品的产品分类

一级	二级	三级	四级	五级	举例
冷藏食品	冷藏动物性水产品及制品	冰(冷/生)鲜鱼类及制品	---	---	鲈鱼、鳕鱼等
		冰(冷/生)鲜甲壳类及制品	---	---	对虾、河虾、海蟹等
		冰(冷/生)鲜软体动物类及制品	---	---	章鱼、墨鱼、鱿鱼、扇贝等
		其他冰(冷/生)鲜动物性水产品及制品	---	---	海参、海胆等
	冷藏畜禽产品及制品	冰(冷/生)鲜猪产品及制品	---	---	软中段、后尖、后上肉、胸骨、肘花皮、猪蹄、连肝肉、金钱、天梯等
		冰(冷/生)鲜牛产品及制品	---	---	牛分割肉、牛腩、牛蹄筋等
		冰(冷/生)鲜羊产品及制品	---	---	分割羊肉、羊肚等
		冰(冷/生)鲜鸡产品及制品	---	---	鸡胸肉、鸡琵琶腿、鸡脖、鸡翅、鸡头、鸡爪等
		其他冰(冷/生)鲜畜禽产品及制品	---	---	兔产品、鹅产品、鸭血等
	冷藏水果、蔬菜、食用菌和藻类产品及制品	冷藏蔬菜类及制品	---	---	青菜、蒜薹、青椒、大蒜、番茄、茄子、青豆、甘蓝、黄瓜、蔬菜泥等
		冷藏水果类及制品	---	---	苹果、柑桔、梨、猕猴桃、黄桃、葡萄浓缩汁等
		冷藏食用菌和藻类及制品	---	---	金针菇、海带等
		其他冷藏水果、蔬菜、食用菌和藻类产品及制品	---	---	核桃、板栗、混合果蔬汁等
	冷藏饮料	冷藏碳酸饮料(汽水)	---	---	橙汁汽水、柠檬味汽水、可乐、苏打水等
		冷藏茶饮料	---	---	红茶、绿茶、果味茶、奶茶等
		冷藏果蔬汁类及其饮料	---	---	蔬菜汁、苹果汁等

一级	二级	三级	四级	五级	举例
冷藏食品	冷藏饮料	冷藏蛋白饮料	---	---	含乳饮料、杏仁乳（露）、花生核桃乳（露）等
		其他冷藏饮料	---	---	功能性饮料、咖啡、风味饮料等
	冷藏调制食品	冷藏面米制品	---	---	饭类（含寿司）、面食类、饼类、粥类、米粉、凉皮等
		冷藏裹面制品	---	---	裹面鱼、裹面虾、肉类、禽类、蔬菜等
		冷藏菜肴制品	---	---	蔬菜（水果）色拉、凉拌菜、香辣凤尾鱼等
		冷藏腌制品	---	---	盐水莲藕等
		冷藏烧烤（烟熏）制品	---	---	烤鱼、烤鳗、烤（熏）肉、烤（熏）禽、熏蛋、熏肠等
		冷藏汤羹制品	---	---	畜禽汤、海鲜汤、蔬菜汤、杂烩汤、奶汤、火锅汤料等
		其他冷藏调制食品	---	---	混合原料、搭配组装等
	冷藏乳制品	液体乳	---	---	巴氏杀菌乳、酸牛乳等
		其他乳制品	---	---	干酪等
	冷藏蛋制品	再制蛋	再制蛋	---	咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、卤蛋、皮蛋等
		冰蛋类	冰蛋类	---	全蛋液、蛋白液、蛋黄液等
	冷藏豆制品	---	---	---	豆腐、干豆腐等
	其他冷藏食品	冷藏特殊膳食用食品	---	---	婴幼儿肉泥等
		其他	---	---	茶叶、酒类、罐头等

4 冷冻、冷藏食品术语

4.1 基本术语

4.1.1 冻结点 **freezing point**

除去热量后，液体将要冻结的温度（通常在标准大气压下）。

[GB/T 18517-2012, 定义5.1.13]

4.1.2 有效冻结时间 **effective freezing time**

食品自起始温度至达到速冻要求的热中心温度所需的时间。

[SB/T 11073-2013, 定义3.7]

4.1.3 冻结率 **freezing rate**

食品冻结过程中，其中液态水分转化成冰晶体的比率。

[QB/T 5284-2018, 定义4.3.4]

4.1.4 冻结速率 **freezing rate**

单位时间-5℃的冻结层从食品表面伸向内部的距离。

注：单位为厘米每小时（cm/h）。

[QB/T 5284-2018, 定义4.3.5]

4.1.5 冰晶体成长 **growth of ice crystal**

在冻藏过程中，食品内部细微的冰晶体随温度变化形成大冰晶体的现象。

[QB/T 5284-2018, 定义4.3.2]

4.1.6 冰温 ice-temperature

0℃到生物体内部溶液开始发生相变（冻结点）时温度的温度区域，在此温域可以维持其细胞的活性状态。

[GB/T 18517-2012, 定义5.1.6]

4.1.7 冻藏 frozen storage

食品在能够保持冻结状态温度下贮藏的保藏方法。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.3]

4.1.8 冷藏 refrigerated storage

在低于常温、不低于食品冰点温度的条件下贮藏食品的过程。

[SB/T 10648-2012, 定义3.2]

4.1.9 门对门 door to door

食品在不与外界空气直接接触或不在外界空间滞留的条件下，为食品的转送提供联接的方式。

[SB/T 10827-2012, 定义3.3]

4.1.10 冷藏食品 refrigerated foods

在物流过程中，中心温度维持在8℃以下、冻结点以上，并最大程度保持原有品质的新鲜度的食品。

[GB/T 24616-2009, 定义3.1]

4.1.11 冰鲜食品、冰鲜品 ice-fresh food

分割加工后的产品迅速进行冷却处理，使深层肉温迅速降为-6℃~4℃，并在特定温度存储，保质期一般不超过12天的新鲜食品。

4.1.12 冷冻食品 frozen food

将食品原料经选别、洗净、去杂、成型、调味、冷冻等加工处理，使食品热中心温度达到-18℃或以下，并保持在冻结状态的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.7]

4.1.13 冷冻生鲜食品 frozen fresh food

以新鲜果蔬、畜禽肉类、水产品等为原料，经过清洗、选别、整理、分割、冻结、包装等处理，加工制成的食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.6]

4.1.14 解冻肉 thawed meat

将冷冻保藏的肉品在适宜的环境中解冻，或者直接在不高于4℃的冷藏状态下销售，中心温度已达到-10℃以上的肉品。

4.1.15 解冻终温 thawing final temperature

冻结产品解冻终了时的热中心温度。

[QB/T 5284-2018, 定义4.3.10]

4.1.16 解冻失水率 thawing loss rate of water

冻结产品经解冻处理后，损失的水分与解冻前产品的质量百分比。

[QB/T 5284-2018, 定义4.4.7]

4.1.17 冷链 cold chain

为保持食品品质，从加工、贮藏、流通销售的全过程始终处于所规定的低温状态的物流过程。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.8]

4.1.18 热中心温度 thermal centre temperature

食品以产品或半成品为一个（种）包装单位，在冻结加工结束时，冻结品内部的温度最高点。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.9]

4.1.19 生制冻结品 frozen without cooking

产品冻结前未经加热或轻度加热尚未至熟的制品，包括即食和非即食制品。

注：改写GB 19295-2011, 定义2.3。

4.1.20 熟制冻结品 cooked before frozen

产品冻结前经加热至熟的制品，包括即食和非即食制品。

注：改写GB 19295-2011, 定义2.4。

4.1.21 速冻食品 quick frozen food

采用速冻加工技术，将产品始终处于能够保持品质的低温状态，经运输、贮藏以及分销直至销售过程的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.13]

4.1.22 最大冰晶生成区 the range of temperature of maximum ice crystallization

食品中的水分子由液态冻结变成固态的一个温度区间。

注：大多数食品最大冰晶生成区是-1℃到-5℃。

[QB/T 5284-2018, 定义4.1.14]

4.1.23 低温危害 low-temperature hazard

当生物组织和生物体暴露于低温下时所产生的危害。

[GB/T 18517-2012, 定义8.3.5]

4.1.24 冷藏运输 refrigerated transportation

采用可以达到低温要求的运输设备，保持运输所需低温的运输方式。

注：改写SB/T 11073-2013, 定义3.21；GB/T 24616-2009, 定义3.2

4.1.25 食品冷链物流 food cold chain logistics

采用低温控制的方法使预包装食品从生产企业成品库到销售之前始终处于所需温度范围内的物流过程，包括运输、仓储、装卸等环节。

[QB/T 5284-2018, 定义4.5.10]

4.2 冷冻食品产品术语**4.2.1 冷冻（速冻）动物性水产品及其制品 quick-frozen fisheries food**

以水产品为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、调味（或不调味）、熟制（或不熟制）、冷冻（或速冻）、包装等工艺加工而成的食品，并在冻藏状态下流通和贮藏。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.1]

4.2.1.1 冷冻（速冻）鱼类及其制品 quick-frozen fish and products

以新鲜鱼类为原料、经过分级、清洗、分切（或不分切）、冷冻（或速冻）、包装等工艺，在冻藏条件下贮藏和流通的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.1.1]

4.2.1.2 冷冻（速冻）甲壳类及其制品 quick-frozen crustaceans and products

以新鲜甲壳类水产动物为原料，经过分级、清洗、去壳（或不去壳）、冷冻（或速冻）、包装等工艺，在冻藏条件下贮藏和流通的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.1.2]

4.2.1.3 冷冻（速冻）软体动物类及制品 quick-frozen molluscs and products

以新鲜头足类、双壳类、腹足类动物为原料，经过分级、清洗、去壳（或不去壳）、冷冻（或速冻）、包装等工艺，在冻藏条件下贮藏和流通的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.1.3]

4.2.2 冷冻（速冻）畜禽产品及制品 frozen livestock and poultry products

以家畜、家禽为原料，经挑选、分割、预冷、冷冻（或速冻）等工艺加工制成的冷冻（速冻）预包装食品，并在冻藏状态下贮藏和流通。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.3]

4.2.2.1 冷冻（速冻）猪产品及制品 frozen pork and products

健康的活猪经检疫、屠宰、加工、劈半、分割（或不分割）、预冷、冷冻（或速冻）、包装（或未包装）等工艺加工而成的冷冻（速冻）猪产品及制品，并在冻藏状态下贮藏和流通。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.3.1]

4.2.2.2 冷冻（速冻）牛产品及制品 frozen beef and products

健康的活牛经检疫、屠宰、加工、劈半、分割（或不分割）、预冷、冷冻（或速冻）、包装（或未包装）等工艺加工而成的冷冻（速冻）牛产品及制品，并在冻藏状态下贮藏和流通。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.3.2]

4.2.2.3 冷冻（速冻）羊产品及制品 frozen mutton and products

健康的活羊经检疫、屠宰、分割（或不分割）、预冷、冷冻（或速冻）、包装（或未包装）等工艺加工而成的冷冻（速冻）羊产品及制品，并在冻藏状态下贮藏和流通。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.3.3]

4.2.2.4 冷冻（速冻）鸡产品及制品 frozen chicken and products

健康的活禽，经过检疫，屠宰，分割（或不分割）、预冷、冷冻（或速冻）、包装（或未包装）等工艺制成的冷冻（速冻）产品，并在冻藏状态下贮藏和流通。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.3.4]

4.2.3 冷冻（速冻）水果、蔬菜、食用菌和藻类产品及制品 frozen vegetables, edible fungi and algae food

以可食用的新鲜水果、蔬菜、坚果、食用菌和藻类等的植物的可食用部分为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、熟制（或不熟制）、冷冻（或速冻）、包装等工艺加工而成的冷冻（速冻）预包装食品，并在冻藏状态下贮藏和流通。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.2]

4.2.3.1 冷冻（速冻）蔬菜类及制品 quick-frozen vegetables and products

以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、预处理、漂烫（或不漂烫）、蒸煮（或不蒸煮）、冷却（或不冷却）、沥水、冷冻（或速冻）、包装等工艺加工而成的冷冻（速冻）蔬菜类预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.2.1]

4.2.3.2 冷冻（速冻）水果类及制品 quick-frozen fruits and products

以新鲜水果为原料，经挑选、清洗、预处理、沥水、冷冻（或速冻）、包装等工艺加工制成的冷冻（速冻）水果类预包装食品。速冻过程允许采用（或不采用）干糖或糖浆为填料。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.2.2]

4.2.3.3 冷冻（速冻）食用菌和藻类及制品 quick-frozen edible fungi and algae and products

以新鲜或者干制复水的食用菌和藻类为原料，经挑选、清洗、预处理、漂烫（或不漂烫）、蒸煮（或不蒸煮）、冷却（或不冷却）、沥水、冷冻（或速冻）、包装等工艺加工而成的冷冻（速冻）食用菌和藻类预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.2.3]

4.2.4 冷冻饮品 frozen drinks

以饮用水、食糖、乳、乳制品、果蔬制品、豆类、食用油等一种或多种为主要原料，添加或不添加其他辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经配料、灭菌、凝冻或冻结等工艺制成的固态或半固态食品。

注：改写GB 2759-2015，定义2.1

4.2.4.1 冰淇淋 ice cream

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂等，经混合、灭菌、均质、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

[GB/T 30590-2014, 定义2.2]

4.2.4.2 雪糕 ice milk

以饮用水、乳和（或）乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂和（或）食品营养强化剂，经混合、灭菌、均质、冷却、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品。

[GB/T 30590-2014, 定义2.12]

4.2.4.3 冰棍 ice lolly

棒冰

以饮用水、食糖和（或）甜味剂等为主要原料，配以豆类或果品等相关辅料（含或不含食品添加剂和食品营养强化剂），经混合、灭菌、冷却、注模、插或不插杆、冻结、脱模等工艺制成的带或不带棒的冷冻饮品。

[GB/T 30590-2014, 定义2.18]

4.2.4.4 甜味冰 sweet ice

以饮用水、食糖等为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经混合、灭菌、罐装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。

[GB/T 30590-2014, 定义2.21]

4.2.4.5 雪泥 ice frost

以饮用水、食糖、果汁等为主要原料，配以相关辅料，含或不含食品添加剂和食品营养强化剂，经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺制成的松软的冰雪状冷冻饮品。

[GB/T 30590-2014, 定义2.15]

4.2.4.6 食用冰 edible ice

以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模或不脱模等工艺制成的冷冻饮品。

[GB/T 30590-2014, 定义2.22]

4.2.5 冷冻（速冻）调制食品 frozen prepared food

以谷物、豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品等为原料，配以辅料（含食品添加剂），经调味（或不调味）的制作加工，并采用与产品相适应的冻结工艺，在冻藏状态下储存、运输和销售的预包装食品。

[QB/T 4891-2015, 定义3.1]

4.2.5.1 速冻调制食品 quick-frozen prepared food

以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品等为主要原料、配以辅料（含食品添加剂），经调味制作加工，采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

[SB/T 10379-2012, 定义3.1]

4.2.5.2 冷冻(速冻) 面米食品 *quick-frozen products of wheat flour and rice*

以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料,或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料,经加工成型(或熟制)、冷冻(或速冻)而成的食品。

[GB 19295-2011, 定义2.1]

4.2.5.3 冷冻(速冻) 烘焙食品 *frozen bakery products*

以谷物类的谷粉为主要原料,油脂、糖、蛋类等为辅料,经搅拌、成型、发酵(或不发酵)、烘焙(或不烘焙)、冷冻(或速冻)等加工制成的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.4.5]

4.2.5.4 冷冻(速冻) 裹面制品 *frozen bind food in batter*

以果蔬类、食用菌和藻类、畜禽肉类、水产品等为主要原料,或配以调味品等辅料,经成型、挂浆炸制、冷却、冻结、包装等加工制作,并保持在低温状态下贮存、运输、销售的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.4.2]

4.2.5.5 冷冻(速冻) 鱼糜肉糜制品 *frozen surimi and emulsification meat products*

以畜禽肉及其制品、水产品及其制品等为主要原料,经绞碎后,配以辅料(含食品添加剂),其中植物蛋白材料不应超过原料总重量的20%,经搅拌或擂溃或斩拌、成型、加热(或不加热)、冷却(或不冷却)、冻结等工序制成的预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.4.3]

4.2.5.6 冷冻(速冻) 菜肴食品 *frozen cooked food*

以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品(单一或混合)等为原料,配以调味料等辅料,经调味或烹调、冷却、冻结等工艺,在冻结条件下贮存、运输、销售的生制或熟制菜肴类预包装食品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.4.4]

4.2.5.7 冷冻(速冻) 调味品 *frozen condiments*

以盐、糖、味精、香辛料及酿造调味品、畜禽产品、食用菌等为原料,经过提取、混合、熬制、冻结、包装等加工制成,且保持在低温条件下贮存、销售的调味品。例如:火锅底料、蘸料、香辛料调味汁等调味品。

[QB/T 5284-2018, 定义4.2.4.6]

4.2.6 冷冻(速冻) 蛋制品 *frozen egg products*

以松花蛋、鲜(冻)禽蛋及其制品为主要原料,添加或不添加辅料(含食品添加剂),经相关工艺加工,并采用与产品相适应的冻结工艺,在冻藏状态下储存、运输和销售的蛋制品。

4.2.6.1 液态蛋 *frozen liquid egg*

以鲜(冻)禽蛋或蛋液为原料,经破壳(或不破壳)、分离(或不分离)、调味(或不调味)、冷冻(或速冻)等加工制成,在低温状态下贮存、运输和销售的蛋制品。

4.2.6.2 加工蛋制品 *quick-frozen products of wheat flour and rice*

以鲜(冻)禽蛋及其制品为主要原料,添加或不添加辅料(含食品添加剂),经腌制(或不腌制)、破壳(或不破壳)、分离(或不分离)、脱水(或不脱水)、冷冻(或速冻)等加工制成,在低温状态下贮存、运输和销售的蛋制品。

4.2.7 冷冻(速冻) 豆制品 *frozen soy products*

以大豆或杂豆为主要原料,经相关工艺加工制成,并采用与产品相适应的冻结工艺,在冻藏状态下储存、运输和销售的豆制品。

注:改写GB 2712-2014, 定义2.1。

4.2.7.1 非发酵豆制品 frozen non-fermented soybean products

以大豆为主要原料，经过制浆工艺、凝固（或不凝固）、调味（或不调味）、冷冻（或速冻）等加工制成，在低温状态下贮存、运输和销售的豆制品。

注：改写GB/T 22106-2008，定义3.1。

4.2.7.2 发酵豆制品 frozen fermented soybean products

以大豆为主要原料，经过微生物发酵、冷冻（或速冻）等加工制成，在低温状态下贮存、运输和销售的豆制品。

4.3 冷藏食品产品术语

4.3.1 冷藏动物性水产品及制品 refrigerated fisheries food

以水产品为主要原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、调味（或不调味）、熟制（或不熟制）、冷却、包装等工艺加工而成的食品，并在冷藏状态下流通和贮藏。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.1

4.3.1.1 冰（冷/生）鲜鱼类及制品 chilled fish and products

以新鲜鱼类为原料，经过分级、清洗、分切或不分切、调味（或不调味）、熟制（或不熟制）、冷却、包装等工艺，在冷藏条件下贮藏和流通的预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.1.1

4.3.1.2 冰（冷/生）鲜甲壳类及制品 chilled crustaceans and products

以新鲜甲壳类水产动物为原料，经过分级、清洗、去壳（或不去壳）、调味（或不调味）、熟制（或不熟制）、冷却、包装等工艺，在冷藏条件下贮藏和流通的预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.1.2

4.3.1.3 冰（冷/生）鲜软体动物类及制品 chilled molluscs and products

以新鲜头足类、双壳类、腹足类动物为原料，经过分级、清洗、去壳（或不去壳）、调味（或不调味）、熟制（或不熟制）、冷却、包装等工艺，在冷藏条件下贮藏和流通的预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.1.3

4.3.2 冷藏畜禽产品及制品 refrigerated livestock and poultry products

以家畜、家禽为原料，经挑选、分割、添加或不添加辅料（含食品添加剂）、熟制（或不熟制）、冷却等工艺加工制成的冷藏预包装食品，并在冷藏状态下贮藏和流通。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.3

4.3.2.1 冰（冷/生）鲜猪产品及制品 chilled pork and products

健康的活猪经检疫、屠宰、加工、劈半、分割（或不分割）、添加或不添加辅料（含食品添加剂）、熟制（或不熟制）、冷却、包装（或未包装）等工艺加工而成的冰（冷）鲜猪肉制品，并在冷藏状态下贮藏和流通。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.3.1

4.3.2.2 冰（冷/生）鲜牛产品及制品 chilled beef and products

健康的活牛经检疫、屠宰、加工、劈半、分割（或不分割）、添加或不添加辅料（含食品添加剂）、熟制（或不熟制）、冷却、包装（或未包装）等工艺加工而成的冰（冷）鲜牛肉制品，并在冷藏状态下贮藏和流通。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.3.2

4.3.2.3 冰（冷/生）鲜羊产品及制品 chilled mutton and products

T/XXX XXX—XXXX

健康的活羊经检疫、屠宰、分割（或不分割）、添加或不添加辅料（含食品添加剂）、熟制（或不熟制）、冷却、包装（或未包装）等工艺加工而成的冰（冷）鲜羊肉制品，并在冷藏状态下贮藏和流通。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.3.3

4.3.2.4 冰（冷/生）鲜鸡产品及制品 chilled chicken and products

健康的活禽，经过检疫，屠宰，分割（或不分割）、添加或不添加辅料（含食品添加剂）、熟制（或不熟制）、冷却、包装（或未包装）等工艺制成的冰（冷）鲜产品，并在冷藏状态下贮藏和流通。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.3.4

4.3.3 冷藏水果、蔬菜、食用菌和藻类产品及制品 refrigerated vegetables, edible fungi and algae food

以可食用的新鲜水果、蔬菜、坚果、食用菌和藻类等植物的可食用部分为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、熟制（或不熟制）、冷却、包装等工艺加工而成的冷藏预包装食品，并在冷藏状态下贮藏和流通。包括冷藏蔬菜类、冷藏水果类、冷藏食用菌和藻类、冷藏果蔬泥/浆/汁类以及其他冷藏植物性食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.2

4.3.3.1 冷藏蔬菜类及制品 refrigerated vegetables and products

以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、预处理、漂烫（或不漂烫）、蒸煮（或不蒸煮）、沥水、冷却、包装等工艺加工而成的冷藏蔬菜类预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.2.1

4.3.3.2 冷藏水果类及制品 refrigerated fruits and products

以新鲜水果为原料，经挑选、清洗、预处理、沥水、冷却、包装等工艺加工制成的冷藏水果类预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.2.2

4.3.3.3 冷藏食用菌和藻类及制品 refrigerated edible fungi and algae and products

以新鲜或者干制复水的食用菌和藻类为原料，经挑选、清洗、预处理、漂烫（或不漂烫）、蒸煮（或不蒸煮）、沥水、冷却、包装等工艺加工而成的冷藏食用菌和藻类预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.2.3

4.3.4 冷藏饮料 refrigerated beverages

经过定量包装的，供直接饮用或用水冲调饮用的，乙醇含量不超过质量分数为0.5%，并在冷藏状态下贮藏和流通的制品。

注：改写GB 7101-2015，定义2.1

4.3.4.1 冷藏碳酸饮料（汽水） refrigerated carbonated beverages

在一定条件下充入二氧化碳气的冷藏饮料，不包括由发酵法自身产生二氧化碳气的冷藏饮料。

注：改写GB/T 10792-2008，定义3.1

4.3.4.2 冷藏茶饮料 refrigerated tea beverage

茶汤

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，经加工制成的，保持原茶汁应有风味的冷藏液体饮料，可添加少量的食糖和（或）甜味剂。

注：改写GB/T 21733-2008，定义3.1

4.3.4.3 冷藏果蔬汁类及其饮料 refrigerated fruit and vegetable juices and beverages

以水果、蔬菜或其浓缩汁（浆）为原料加工制成的汁液，可加入其他辅料，经相应工艺制成的可直接饮用的冷藏饮料。

注：改写GB 19297-2003，定义3.1

4.3.4.4 冷藏蛋白饮料 refrigerated protein beverage

以乳或乳制品、或有一定蛋白质含量的植物的果实、种子或种仁等为原料，经加工或发酵制成的冷藏饮料。

注：改写GB 7101-2015，定义2.1

4.3.5 冷藏调制食品 chilled prepared foods

以粮食、畜禽肉、水产品、果蔬等为原料，并配以调味料等辅料，经调制加工后，用快速冷却工艺，使产品中心温度降到冻结点以上，7℃以下，并在0℃-4℃条件下贮存、运输和销售的生制或熟制预包装食品。

[SB/T 10648-2012，定义3.1]

4.3.5.1 冷藏面米制品 chilled products of wheat flour and rice

以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料，或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料，采用冷链工艺，经加工成型（或熟制）、冷却而成的食品。

注：改写GB 19295-2011，定义2.1

4.3.5.2 冷藏裹面制品 chilled bind food in batter

以果蔬类、食用菌和藻类、畜禽肉类、水产品等为主要原料，或配以调味品等辅料，经成型、挂浆炸制、冷却、包装等加工制作，并保持在低温状态下贮存、运输、销售的预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.4.2

4.3.5.3 冷藏菜肴制品 chilled cooked food

以谷物或豆类或薯类及其制品、畜禽肉及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、食用菌及其制品（单一或混合）等为原料，配以调味料等辅料，经调味或烹调、冷却等工艺，在冷藏条件下贮存、运输、销售的生制或熟制菜肴类预包装食品。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.2.4.4

4.3.5.4 冷藏腌制品 chilled pickled food

以畜禽产品、水产品等为主料，配以调味料等辅料，经过盐、酒等腌制，冷却、包装后，在冷藏条件下贮存、销售的预包装食品。

注：改写NY/T 2976-2016，定义4.2

4.3.5.5 冷藏烧烤（烟熏）制品 chilled roasted(smoked) food

以农产品、畜禽产品、水产品等为主料，配以调味料等辅料，经整形、腌渍、定型、油炸或不油炸等加工处理，进行烧烤或蒸煮（烟熏），冷却、包装后，在冷藏条件下贮存、销售的预包装食品。

注：改写NY/T 2976-2016，定义4.4

4.3.5.6 冷藏汤羹制品 chilled soups food

以农产品、畜禽产品、水产品等为主料，单一或混合，配以调味料等辅料，经熬制、冷却、包装后，在冷藏条件下贮存、销售的汤羹类食品。

4.3.6 冷藏乳制品 chilled dairy products

以乳或复原乳为主要原料制成，并在冷藏状态下储存、运输和销售的液体产品。

4.3.6.1 液体乳 chilled liquid milk

以乳或复原乳为主要原料，经脱脂、部分脱脂或不脱脂，添加或不添加辅料制成，并在冷藏状态下储存、运输和销售的液体产品。

4.3.7 冷藏蛋制品 chilled egg products

以禽蛋为原料制成，在冷藏状态下储存、运输和销售的食品。

4.3.7.1 再制蛋 chilled remade eggs

以禽蛋为原料，经腌制或糟腌或卤制等工艺加工制成，在冷藏状态下储存、运输和销售的蛋制品。

4.3.7.2 冰蛋类 ice eggs

以禽蛋为原料，取其全蛋、蛋白或蛋黄部分，经加工处理，在冷藏状态下储存、运输和销售的蛋制品。

4.3.8 冷藏豆制品 chilled soy products

以大豆或杂豆为主要原料，经相关工艺加工制成，并采用与产品相适应的冻结工艺，在冷藏状态下储存、运输和销售的豆制品。

注：改写GB 2712-2014，定义2.1。

4.4 工艺术语

4.4.1 预冷 pre-cooling

将食品预先冷却到适宜温度的过程。

注：改写SB/T 10728-2012，定义3.3

4.4.2 压差预冷 pressure precooling

用风机强制循环冷风，在食品包装箱（包装箱必须开孔）的两侧产生压力差，使冷风从包装箱内部穿过，以对流换热的形式带走箱内的食品热量的冷却方式。

注：改写SB/T 10728-2012，定义3.7

4.4.3 真空预冷 vacuum precooling

将食品置于密闭容器中抽真空，当压力降低至一定程度时，食品表面的水分蒸发，吸收汽化潜热，使食品温度降低的一种冷却方法。

注：改写SB/T 10728-2012，定义3.8

4.4.4 冷藏设备预冷 precooling

在贮藏或运输前对需贮藏或运输的设备进行冷却的过程。

[SB/T 11073-2013，定义3.20]

4.4.5 冷却 cooling

将食品或者食品原料的温度，降低至冻结点温度以上某一设定温度的加工过程。

[QB/T 5284-2018，定义4.3.1]

4.4.6 快速冷却 quick cooling

比常用冷却方法温度更低，空气流速更高的一种冷却方法。

4.4.7 冷冻加工 freezing process

采用一定的技术手段，在尽可能短的时间内，将食品冻藏温度降低至预期冻结点温度以下的加工过程。

[QB/T 5284-2018，定义4.1.5]

4.4.8 速冻加工 quick freezing process

使产品迅速通过最大冰晶生成区，当产品热中心温度已达到或低于-18℃的冻结过程。

注：改写GB/T 18517-2012，定义5.1.20。

4.4.9 低温冷藏 hypothermic storage

生物体保存在其适应温度和其开始结冰温度之间。

[GB/T 18517-2012，定义8.3.17]

4.4.10 气调冷藏 CA. cold Storage

通过控制冷藏环境中气体成分（氧气、二氧化碳等）的含量，使食品保鲜。

注：改写SBJ 16-2009，定义2.0.1；GB/T 8867-2001，定义3

4.4.11 减压冷藏 Hypobaric Storage

通过降低冷藏环境中的空气压，使食品保鲜。

注：改写DB12/T 237-2005，定义3.1

4.4.12 冻结 freezing

将物品温度降低到冻结点以下的过程。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.12]

4.4.13 单体快速冻结 individual quick freezing, IQF

通过高效的热传递将食品快速冻结，并完全分开成每个单体，互相之间不会粘连。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.26]

4.4.14 鼓风式冻结 blast freezing

采用连续不断的低温空气在物料周围流动，促使食品快速散热，以达到迅速冻结的要求。

[QB/T 5284-2018，定义4.3.6]

4.4.15 挂冰衣 clothe the thin ice

用洁净海水、饮用水或适当加入被批准添加剂的饮用水喷洒或浸泡冷冻产品，在其表面形成冰保护层，也称为镀冰衣/包冰被。

[QB/T 5284-2018，定义4.3.7]

4.4.16 解冻 thawing

使冻结产品中的冰体融化的过程。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.31]

4.4.17 单冻 individual freezing

某种食品的个体，单独冷冻的一种加工方式。

[SN/T 0715-1997，定义3.2]

4.4.18 块冻 block freezing

某种食品的若干个体，放入一定形状的器具内加水或不加水冻结成一整块的冷冻加工方式。

[QB/T 5284-2018，定义4.3.11]

4.4.19 平板冻结或接触冻结 plate/contact freezing

产品与冷表面直接接触的冻结。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.23]

4.4.20 喷淋或浸渍冻结 spray/immersion freezing

利用冷液体喷淋产品而使其冻结。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.25]

4.4.21 热烫 blanching

为破坏食品中的酶或减少微生物数量而对生鲜的食品原料迅速以热水或蒸气加热处理的过程。

[QB/T 5284-2018，定义4.3.14]

4.4.22 脱盘 removing from the pan

产品经块冻后从冻结盘中脱除的操作过程。

[QB/T 5284-2018，定义4.3.15]

4.4.23 再冻 refreezing

经过第一次冻结后，对全部或部分融化产品所进行的再次冻结。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.36]

4.4.24 冻干 freeze-drying

将含水食品先在低温下冻结，然后在一定的真空环境下，使冻结的水分子直接升华为水汽逸出，从而达到物质脱水保存的一种工艺过程。

注：改写DB 35/T 1031-2010，定义3.1

4.5 质量术语

4.5.1 滴汁 drip

食品经冻结、解冻后，内部冰晶融化成水的过程中，不能被组织、细胞吸收回到原来的状态而流失的水分，也称为汁液流失。

[QB/T 5284-2018，定义4.4.1]

4.5.2 冻结龟裂 frozen crack up

当食品外层承受不了冻结膨胀压时，便通过破裂的方式来释放，造成食品裂开的现象。

注：改写QB/T 5284-2018，定义4.4.2

4.5.3 冻结烧 freezer burn

食品在冻藏期间因脂肪氧化酸败和羰氨反应等引起的使食品产生哈喇味、发生黄褐色等变化的过程。

[QB/T 5284-2018，定义4.4.3]

4.5.4 冻伤 frostbite

由冷冻过程引起的组织的不可逆变化，并在组织解冻后表现出来，包括冷却损伤、溶质浓缩损伤、脱水损伤及来自冰晶体的机械损伤等。

[QB/T 5284-2018，定义4.4.4]

4.5.5 干耗 weight loss

冻结食品在贮藏中由于组织中冰晶升华造成的重量减少。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.5]

4.5.6 寒冷收缩 cold shortening

宰后的畜肉在短时间内快速冷却，肌肉会发生显著收缩，并且经熟制肉质仍不会软化的现象。

[QB/T 5284-2018，定义4.4.6]

4.5.7 冷害 cold damage

在贮藏、运输过程中，产品稳定在冰点以上所发生的一种低温损伤。

[GB/T 18517-2012，定义5.1.2]

4.6 设备术语

4.6.1 冻结设备 freezer

能达到冷冻要求的专业冻结装置。

4.6.2 速冻设备 freezing unit

能达到速冻要求的冻结装置。

[SB/T 11073-2013，定义3.16]

4.6.3 真空冷冻干燥设备 vacuum freeze-drying equipment

冻干设备

由对物料进行干燥加工的真空容器以及加热系统、制冷系统、真空系统和电气控制系统等组成的成套设备。

[JB/T 10285-2017，定义3.2]

4.6.4 间歇式冻干设备 batch-type vacuum freeze-drying equipment

物料以批次性方式进入干燥仓进行干燥的冻干设备。

[JB/T 10285-2017, 定义3.3]

4.6.5 冷藏库 refrigerated storage

用于贮存冷却加工产品的仓库。

[QB/T 5284-2018, 定义4.5.2]

4.6.6 冷冻库 frozen storage

用于贮存冻结加工产品的仓库。

[QB/T 5284-2018, 定义4.5.3]

4.6.7 接触式冻结设备 contact freezer

食品与冷却表面相接触而被冻结的一种冻结设备。

[QB/T 5284-2018, 定义4.5.4]

4.6.8 浸沉式冻结设备 immersion freezer

一种盛有冷却液体可使食品沉浸在冷却液体中达到冻结效果的设备。

[QB/T 5284-2018, 定义4.5.5]

4.6.9 流态式冻结设备 fluidized bed freezer

在冻结过程中,颗粒状食品等在流化床内呈悬浮状或半悬浮状的快速冻结装置,包括网带式、斜槽式、振动式三种传动方式,也称之为流化床冻结机。

注:改写GB/T 22732-2008,定义3.1。

4.6.10 平板式冻结设备 plate freezer

以单平板或双平板平板中间的空腔为制冷剂通道与食品进行换热的冻结装置,包括立式、卧式、搁架式冻结装置。

注:改写GB/T 22734-2008,定义3.1。

4.6.11 强制吹风式冻结设备 air blast freezer

通过冷空气快速循环来冻结产品的冻结设备,也称之为鼓风冻结机。

[QB/T 5284-2018, 定义4.5.8]

4.6.12 螺旋式冻结设备 spiral freezer

输送带按螺旋线轨迹运行的食品速冻装置,包括单螺旋速冻设备和双螺旋冻结设备。

注:改写GB/T 22733-2008,定义3.1。

4.6.13 控温运输工具 temperature-controlled vehicles

设有隔热箱体并可在一定的时间内维持规定的内部环境温度的运输工具,包括保温车(箱)、冷藏汽车、铁路冷藏车、冷藏集装箱和冷藏船等。

[SB/T 10728-2012, 定义3.6]

4.6.14 保温集装箱 insulated container

各种具有保温性能的集装箱的总称。

注:改写SN/T 0981-2000,定义3.1

4.6.15 冷藏、冷冻集装箱 refrigerated containers

设有降温装置的保温集装箱。

[SN/T 1995-2007, 定义2.1]

4.6.16 快速冷却柜 blast chillers

将一定量的高温食品在规定的时间内,一次性使食品的中心温度冷却到非冻结状态的规定温度,即食品中心温度从70℃降到3℃的时间小于或等于90min的冷却设备。

[SB/T 11048-2013, 定义3.1]

T/XXX XXX—XXXX

4.6.17 快速冻结柜 blast freezers

将一定量的高温食品在规定的时间内，一次性使食品的中心温度冷却到冻结状态的规定温度，即食品中心温度从70℃降到-18℃的时间小于或等于240min的冻结设备。

[SB/T 11048-2013, 定义3.2]

4.6.18 冷藏陈列柜 refrigerated display cabinet

带有制冷功能，供存放和展示低温食品的陈列柜。

[SB/T 11073-2013, 定义3.25]
