

ICS 67.040

CCS X 10

# 团体标准

T/GDPRXH XX—2023, T/SDRA XX—2023

## 预制菜 鲍汁扣鲍鱼

Prepareddishes Braised abalone with abalone sauce

(征求意见稿)

2023-X-XX 发布

2023-X-XX 实施

广东烹饪协会  
佛山市顺德区容桂餐饮行业协会

发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由佛山市顺德区市场监督管理局提出。

本文件由广东烹饪协会、佛山市顺德区容桂餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 预制菜 鲍汁扣鲍鱼

## 1 范围

本文件规定了预制菜鲍汁扣鲍鱼的原辅料、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输、食用方法、销售与追溯召回。

本文件适用于以鲍鱼为主要原料、与干贝、畜禽产品等汤料与水按配方比例熬制去渣而成鲍汁，取出鲍鱼配以食用菌等经过熟化的食材，将食材与鲍汁经速冻、包装制成，在-18℃及以下温度条件下贮存、运输和销售的非即食鲍汁扣鲍鱼。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 19088 地理标志产品 金华火腿
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 40962 干鲍鱼
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10379-2012 速冻调制食品
- SC/T 3207 干贝
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令（第70号）
- 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 原辅料

#### 4.1 鲍鱼

应符合GB/T 40962或GB 2733的要求。

#### 4.2 食用菌及其制品

应符合GB 7096的要求。

#### 4.3 畜禽肉

应符合GB 2707的要求。

#### 4.4 火腿

应符合GB/T 19088的要求。

#### 4.5 干贝

应符合SC/T 3207的要求。

#### 4.6 食用盐

应符合GB 2721的要求。

#### 4.7 淀粉制品

应符合GB 31637的要求。

#### 4.8 酱油

应符合GB/T 18186的要求。

#### 4.9 调味酱

应符合GB 31644或GB 10133的要求。

#### 4.10 生产用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.11 食品添加剂

应符合GB 2760的要求。

#### 4.12 其他原辅料

应符合相应食品安全国家标准的要求。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	鲍鱼肉质饱满，鲍汁分布较为均匀，无肉眼可见外来杂质
色泽	鲍汁色泽鲜亮，其他食材具有该产品应有的色泽
滋味、气味	鲍鱼滋味浓郁，鲍汁浓郁可口，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

## 5.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
冻品中心温度/℃	≤-18
固形物含量/%	≥标示值
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25

## 5.3 安全指标

### 5.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

### 5.3.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的要求。

### 5.3.3 微生物限量

致病菌应符合GB 29921的要求。

## 5.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

## 5.5 净含量及允许负偏差要求

应符合国家市场监督管理总局令（第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 生产加工过程

### 6.1 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 31646的规定。

### 6.2 常用食材预处理

食材及汤料宜按表3、表4进行处理。

表3 食材处理方法

名称	原料类别	处理方法
鲍鱼	干货	浸泡在无油的盆中24 h后，洗刷干净表面和内脏，换水继续浸泡48 h
	鲜品或冻品	鲜品洗净，冻品常温解冻，焯水去壳
杏鲍菇	鲜品或冻品	鲜品洗净，冻品常温解冻，去掉根蒂后切片，煮熟
香菇	干货	用常温水泡发至软，去掉根蒂、洗净后切片，煮熟

表4 汤料处理方法

名称	原料类别	处理方法
畜、禽产品	鲜品或冻品	鲜品洗净，冻品常温解冻，切大块，焯水
火腿	肉制品	切片，用清水浸泡2 h以上，泡出多余的盐分
干贝	干货	温水浸泡约1 h，用刀去掉边上的硬筋，洗净

### 6.3 鲍汁的制作

6.3.1 按顺序将畜禽产品、火腿、干贝、鲍鱼与其他食材按配方比例加入锅中，加入调料，再加入没过全部食材的饮用水。

6.3.2 小火熬制若干小时，关火冷却后冷藏保存，连续重复操作数次至鲍鱼充分软化。

6.3.3 取出鲍鱼，过滤去渣，取汤汁。

### 6.4 内包

待产品冷却后，将鲍鱼等食材盛装入铝箔器皿中，鲍汁灌装内包。

### 6.5 速冻

6.5.1 产品应在-40℃以下速冻。

6.5.2 产品冻结完成后的中心温度应在-18℃以下。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

按产品包装上规定的方法进行烹饪处理后，取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 冻品中心温度

按SB/T 10379-2012中附录A的规定进行。

#### 7.2.2 固形物含量

按GB/T 10786的规定进行。

#### 7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

#### 7.2.4 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定进行。

### 7.3 安全指标

#### 7.3.1 污染物指标

按GB 2762的规定进行。

#### 7.3.2 真菌毒素限量

按GB 2761的规定进行。

### 7.3.3 微生物限量

按GB 29921的规定进行。

### 7.4 净含量及允许负偏差

按JJF 1070规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 原辅料入库检验

所有原、辅料在入库之前都应经质检部门检验或确认合格后，才能入库。

### 8.2 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

### 8.3 抽样

净含量按JJF 1070规定进行，其它项目检验应自包装完好的产品中随机抽取5包进行检验。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为：感官要求、冻品中心温度、过氧化值、净含量以及标签。

### 8.5 型式检验

型式检验为第5章的所有项目和标签。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设设备时；
- d) 停产超过六个月，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

### 8.6 判定规则

8.6.1 检验项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格品。

8.6.2 产品检验结果中，如微生物限量、标签或净含量不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其他指标如有不合格的，可在同批产品中加倍抽样复检不合格项目，若复检后仍有一项不合格，则判定为不合格。

## 9 标签、标志、包装、贮存和运输

### 9.1 标签与标志

9.1.1 销售标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求，并注明固形物含量、速冻、生制或熟制、非即食以及烹调加工方式。

9.1.2 包装箱的包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 9.2 包装

产品内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 要求，如产品包装附带餐具，餐具应符合相应材质的食品安全国家标准的要求。外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，并采用保温袋、泡沫箱等进行保温。包装材料应保持清洁，销售包装应牢固、无破损。

### 9.3 贮存和运输

- 9.3.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。
- 9.3.2 产品应贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下的冷库内，温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。
- 9.3.3 产品应采用符合 GB 31605 规定的冷链运输。

## 10 食用方法

可参照产品标签注明的食用方法进行烹调加工后食用。

## 11 销售与追溯召回

- 11.1 产品正常销售时应在不高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的低温度条件下在陈列柜内带预包装销售。
  - 11.2 追溯召回按 GB 31605 的要求执行。
-