

# 团 体 标 准

T/GDPRXH XX—2023, T/SDRA XX—2023

## 预制菜 黑蒜炖排骨汤

Prepared dishes Stewed spareribs soup with black garlic

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - 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：。

本文主要起草人：。



# 预制菜 黑蒜炖排骨汤

## 1 范围

本文件规定了预制菜黑蒜炖排骨汤的原辅料、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、食用方法、销售与追溯召回。

本文件适用于以排骨、黑蒜为主要原料，经清洗、切段、熬制、包装及速冻等制作工艺后，在-18℃及以下温度条件下贮存、运输和销售的非即食黑蒜炖排骨汤。

## 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.28-2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13662 黄酒
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- 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 35883 冰糖

GB/T 42205 黑蒜质量通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

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 排骨

应符合GB 2707的要求。

#### 4.2 黑蒜

应符合GB/T 42205的要求。

#### 4.3 姜

应符合GB/T 30383的要求。

#### 4.4 葱

应符合NY/T 744的要求。

#### 4.5 黄酒

应符合GB/T 13662的要求。

#### 4.6 生产用水

应符合GB 5749的要求。

#### 4.7 食用盐

应符合GB 2721的要求。

#### 4.8 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

#### 4.9 香菇

应符合GB 7096的要求。

#### 4.10 红枣

应符合GB/T 5835的要求。

#### 4.11 其他原辅料及食品添加剂

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	汤汁均匀，固形物形态完整
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀
滋味、气味	滋味鲜美，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/°C	≤ -18
固形物含量/%	标示值
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.20
蛋白质/(g/100g)	≥ 2.0
氨基酸总量/(g/100g)	≥ 0.5

## 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

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量要求			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	3	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

## 5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

5.4.2 不应添加防腐剂、食品用香精香料等食品添加剂。

## 5.5 净含量

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 卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 31646的规定。

### 6.2 洗切

排骨切段，清洗干净，香菇洗净后切片备用。

### 6.3 熬制

6.3.1 排骨冷水下锅煮沸后，再用清水冲洗掉血水，排骨沥干备用。

6.3.2 汤锅里放入干净的排骨，姜、葱，注入适量清水，大火煮沸。

6.3.3 煮沸后，加入黑蒜、红枣、香菇、糖、盐，小火慢熬 18 h。

### 6.4 包装、速冻

汤品冷却至常温后，灌装入内包密封后放入不高于-40℃冷库中速冻。

## 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 5009.227-2016中第一法的规定进行。

#### 7.2.4 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

#### 7.2.5 氨基酸总量

按GB 5009.124的规定进行。

### 7.3 安全指标

#### 7.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定进行。

#### 7.3.2 微生物限量

7.3.2.1 菌落总数按 GB 4789.2 的规定进行。

7.3.2.2 大肠菌群按 GB 4789.3 的规定进行。



7.3.2.3 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10-2016 中第二法的规定进行。

7.3.2.4 沙门氏菌按 GB 4789.4 的规定进行。

7.3.2.5 单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 的规定进行。

### 7.3.3 真菌毒素限量

按GB 2761的规定进行。

## 7.4 食品添加剂

山梨酸、苯甲酸按GB 5009.28-2016中第一法的规定进行。

## 7.5 净含量

按JJF 1070的规定进行。

## 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随机抽取5包进行检验。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前必须逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量、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、包装、运输、贮存

### 9.1 标签

9.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求，并注明速冻、熟制品、非即

食、固形物含量以及烹饪方法。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

## 9.2 包装

9.2.1 产品内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求。

9.2.2 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。

9.2.3 销售包装应牢固，封口严密，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

9.2.4 如附带餐具，餐具应符合相应材质的食品安全国家标准的要求。

## 9.3 运输及贮存

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 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下的冷库内，温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 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

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 $-18^{\circ}\text{C}$ 的低温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。

---