

T/WFFA

潍坊市食品协会团体标准

T/WFFA 002—2021

肉类菜肴

Meat dishes

(征求意见稿)

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

潍坊市食品协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 肉类菜肴分类	2
5 技术要求	4
6 检验方法	6
7 检验规则	7
8 标识与标志	7
9 包装、储存、运输和销售	7
10 召回	8

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》的规则起草。

本文件由潍坊市食品协会提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、诸城市市场监管局、诸城外贸有限责任公司

本文件起草人：张春晖、黄峰、李侠、韩东、郭玉杰、刘济千、李安山、钟长青、陈军、于新春、李明洁、贾伟、来安贵、马丽、李敬、许易凡

肉类菜肴

1 范围

本文件规定了肉类菜肴的定义、术语、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标识与标志、包装、储存、运输和销售。

本文件适用于即食、即热、即烹、即配的肉类菜肴。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
- 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 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- 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 食品中致病菌限量
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求
- GB 37489.1 公共场所卫生设计规范第一部分：总则
- NY/T 1987 鲜切蔬菜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

肉类菜肴 Meat dishes

以畜禽肉或水产品为原料，搭配或不搭配果蔬产品，经清洗、分切等预处理，再经或不经烹饪加工而成的即食、即热、即烹、即配食品统称。

4 肉类菜肴分类

4.1 依据消费形式分类

4.1.1 即食 Ready-to-eat

可直接食用的肉类菜肴。

4.1.2 即热 Ready-to-heat

食用前只需经热水浴、微波炉、蒸汽等加热即可食用的肉类菜肴。

4.1.3 即烹 Ready-to-cook

按份分装的冷藏或冷冻半成品配菜原料和必须调味品，可直接入锅烹制的肉类菜肴。

4.1.4 即配 Ready-to-pair

按份分装的冷藏或冷冻半成品配菜原料，烹制前需要调味的肉类菜肴。

4.2 依据加工方式分类

4.2.1 炒制 stir-fry

将分切成形的主料（畜禽肉、水产品等），上浆（或不上浆）后用底油或滑油加热至五至七成熟时捞出沥油，再放入配料和调料快速翻炒成肉类菜肴的烹调方法

4.2.2 红烧 braised

将分切成形的畜禽肉或其它主料经初步熟处理后，放入含有调料、汤（或水）的锅中，用中、小火烧透入味收汁或勾芡成肉类菜肴的烹调方法。

4.2.3 炖煮 stewed

将分切成形的主料（畜禽肉、水产品等），以生料或经初步熟处理半成品的方式，先用旺火烧沸，再用中、小火煮熟的一种烹调方法。

4.2.4 油炸 deep fry

将分切成形的原料经调料腌制或不腌制，挂糊或不挂糊后，放入具有一定温度的多量油中，使其成熟的烹调方法。

4.2.5 煎烤 roast

将加工成的扁薄状主料调味（有些要拍粉或挂糊），然后用少量底油加热，使主料两面煎至金黄色而成菜的烹调方法。

4.2.6 凉拌 cold dishes

将烹制好的熟料（畜禽肉等）或生料切成丝、条、片、块等，再加上调味料拌和而成的肉类菜肴。

4.2.7 调理 prepared

以畜禽肉或水产品为主料，分切后加果蔬、调味料等，经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺调制而成，需冷藏或冷冻条件下储运，食用前需要烹调的肉类菜肴。

4.2.8 其它

经扒、煨、涮、氽、烩、蒸等加工的肉类菜肴。

4.3 依据包装形式分类

4.3.1 散装 loose package

指客户根据需要量计量购买的即食肉类菜肴，主要在商超和专卖店销售。

4.3.2 小包装 pouch package

指出厂前已经定量，客户可直接购买的肉类菜肴。

4.3.3 大包装 large package

指大包装的冷藏或冷冻原烹饪原料，可直接即烹或即配的半成品。

4.4 依据储运形式分类

4.4.1 冷藏 refrigerated storage

在0℃~4℃贮存、0℃~8℃运输的肉类菜肴，主要在商超和专卖店销售。

4.4.2 冷冻 frozen

在-18℃以下贮存、-15℃以下运输的肉类菜肴，主要在商超和专卖店销售。

4.4.3 热链 hot chain logistic

在热保温条件下贮运和销售的即食肉类菜肴，如餐盒食品。

4.4.4 常温 R.T. storage

一般指加工成的即食肉类菜肴经真空或气调包装及高温杀菌后，常温条件下贮运和销售，保质期较长。

4.5 依据消费人群分类

4.5.1 团体群餐 group distribution meal

指直接配送学生、白领、医院、企业、部队及旅游团体人群的肉类菜肴。

4.5.2 连锁快餐 restaurant chain distribution

T/WFFA 002—2021

指加工成冷冻或冷藏的成品或半成品，配送快餐店直接组配的肉类菜肴。

4.5.3 商超配送 supermarket distribution

超市、商场销售的家庭代用餐。

4.5.4 餐厅食堂 restaurant canteen

指大包装的冷藏或冷冻原烹饪原料，可即烹或即配制的半成品。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 原料肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.2 水产品

应符合GB 2733的规定。

5.1.3 蔬菜

应符合NY/T 1987的规定。

5.1.4 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.6 植物油

应符合GB2716的规定。

5.1.7 其它原辅料

其它原辅料质量应符合相关国家标准及有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	具有肉类菜肴应有的色泽
气味滋味	具有肉类菜肴应有的气味和滋味，无异味
组织形态	具有肉类菜肴应有的组织形态
质地	具有肉类菜肴应有的质地
杂质	无正常视力可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标			
	调味料	肉	蔬菜	菜肴
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	—	—	2.5
固形物 ^a ，g/100g	≥	—	—	标签明示的固形物含量
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	4.0	—	5.0
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	—	0.25

^a适用于含汤汁的肉类菜肴；^b适用于含油的调味料和蔬菜制品。

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中的规定。

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763中的规定。

5.6 微生物指标

5.6.1 肉类菜肴的致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出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。

5.6.2 菌落总数和大肠菌群限量还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100 g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
注: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值; MPN: 大肠菌群最可能数。					

注: 微生物指标仅适用于可直接提供给消费的即食、即热肉类菜肴产品。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的种类和使用量应符合GB 2760的规定。从事肉类菜肴相关产品制作的餐饮服务单位禁止使用食品添加剂亚硝酸盐(亚硝酸钠、亚硝酸钾), 生产企业在加工中使用亚硝酸盐, 应当严格遵循GB 2760规定的使用范围、用量和残留量。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5.9 生产加工过程的卫生要求

从事肉类菜肴的餐饮服务单位应GB37487公共场所卫生管理规范, GB37488公共场所卫生指标及限值要求, GB37489.1公共场所卫生设计规范第一部分: 总则的规定, 加工企业应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按肉类菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝, 检查其气味和滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.2 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3 微生物指标的检验

6.3.1 取样方法

按GB 4789.1的规定进行取样。

6.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行。

6.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法进行。

6.3.4 致病菌

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和单核细胞增生李斯特氏菌的检测分别按GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批次。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品不少于10个最小包装。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，经检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目：本标准中第5章规定的所有项目。

7.4 型式检验

型式检验每年至少进行一次。型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.5 判定规则

产品检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。检验结果任何有一项不合格，允许从该批次产品中加倍随机抽样对该项目复检一次，以复检结果为准。

8 标识与标志

8.1 产品预包装标签和标志除应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定外，还应标示即食或非即食等提示信息以及烹调方法等内容。

8.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

9.2 储存、运输和销售

9.2.1 产品应放于清洁、卫生处，不得与有毒、有害、有异味的物品混存；

9.2.2 冷冻肉类菜肴产品储存温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，运输和销售是温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ；

9.2.3 冷藏肉类菜肴产品储存温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，运输和销售温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ；

9.2.4 常温肉类菜肴产品应避免高温、阳光直射。

10 召回

按《食品召回管理规定》执行。
