ICS 67.120.20
CCS X18

T/LYFIA

临 沂 市 食 品 工 业 协 会 团 体 标 准

T/LYFIA 037—2022

预制菜 沂蒙炒鸡 加工技术规范

Prepared dishes: Technique specifications for Yimeng region stir-fried chicken processing

2022－08－15 发布　　2022－09－01 实施

临沂市食品工业协会　　发 布

目　　次

前　　言.....错误！未定义书签。
1 范围.....1
2 规范性引用文件.....1
3 术语和定义.....1
4 原料及要求.....2
5 厂区环境、厂房和车间、设备设施.....2
6 卫生管理、生产过程的食品安全控制.....3
7 烹饪器具.....3
8 加工工艺流程.....3
9 技术要求.....4
10 检验规则.....4
11 标签标志.....4
12 包装、储存和运输.....4
13 召回.....5

前　　言

本文件按照GB/T1.1—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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由临沂市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：临沂市食品工业协会、浙江大学山东（临沂）现代农业研究院、山东先每投资集团有限公司、临沂爱亿农食品科技有限公司、山东品家婆食品科技有限公司、临沂市农业科学院、临沂市农产品行业协会、临沂市饭店烹饪协会、临沂市营养健康协会、临沂市检验检测中心、山东中捷检测技术有限公司。

本文件主要起草人：巩大勇、周绪元、段友江、李赟、齐英杰、庄会增、武文华、朱辰昊、李兆国、李新发、李守军、刘腾、王子超、孙岩

预制菜沂蒙炒鸡加工技术规范

1 范围

本文件规定了沂蒙炒鸡的原料及要求、烹饪器具、制作工艺、技术要求、包装运输贮存等。

本文件适用于预制菜沂蒙炒鸡的加工烹制。

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/T1534花生油
GB2707鲜（冻）畜肉卫生标准
GB2717食品安全国家标准酱油
GB2760食品安全国家标准食品添加剂使用标准
GB2761食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
GB2762食品安全国家标准食品中污染物限量
GB2763食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
GB5461食用盐
GB5749生活饮用水标准
GB/T8885食用玉米淀粉
GB14881食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T15691香辛料调味品通用技术条件
GB16869鲜、冻禽产品
GB28050食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T30382辣椒（整的或粉状）
GB/T30383生姜
GB/T30391花椒
GB19295-2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》
GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》
NY/T744绿色食品葱蒜类蔬菜
SB/T10379速冻调制食品
JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则
T/LYFIA034-2022预制菜加工技术规范
《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令［2005］75号）
《食品召回管理规定》（国家质量监督检验检疫总局［2007］第98号令）

3 术语和定义

T/LYFIA034-2022，SB/T10379界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

以一种或多种食品原辅料（包含谷物或豆类或薯类或玉米及其制品、畜禽肉和副产品及其制品、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、乳及其乳制品、食用菌及其制品）配以调味料等辅料（含食品添加剂）。经预选、调制、成型、包装、速冻等工艺加工而成，并在冷链或常温条件下进行贮存、运输及销售的菜肴。

［来源：T/LYFIA034-2022，3.1］

3.2 速冻

采用专业设备，将预处理的产品在低于-30℃的环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到-18℃及其以下的冻结方法。

[来源：SB/T10379-2012,3.2]

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 鸡

应选沂蒙区域内 6 个月以上的散养公鸡。应经动物检疫部门检验合格，宰杀后应符合 GB2707、GB16869 要求，表体洁净无毛、喙部去硬甲，鸡爪去老皮、内腹净膛无肺叶筋膜淤血残留。

4.1.2 花生油

应符合 GB/T1534 要求。

4.1.3 食用盐

应符合GB5461要求。

4.1.4 酱

应选用沂蒙传统特色酱。

4.1.5酱油

应符合GB2717要求。

4.1.6辣椒

可选用皱皮辣椒、小米椒、干辣椒，应符合GB/T30382要求。

4.1.7 大葱

应符合NY/T744要求。

4.1.8 大蒜

应符合NY/T744要求。

4.1.9 生姜

应符合GB/T30383要求。

4.1.10 香辛料

原料	要求
花椒	应符合GB/T30391要求。
白芷	应符合GB/T15691要求。
八角	应符合GB/T15691要求。

4.2 加工用水

应符合 GB5749 要求。

5 厂区环境、厂房和车间、设备设施

应符合GB14881要求。

6 卫生管理、生产过程的食品安全控制

应符合GB14881要求。

7 烹饪器具

7.1 炉灶

宜选用猛火燃气灶。

7.2 炊具

宜选用炒勺或双耳炒勺。

7.3 计量器具

应选用符合国家规定的计量器具。

8 加工工艺流程

8.1 切配

把整鸡剁成5cm见方小块；皱皮辣椒斜切为长5cm滚刀块；大葱斜刀切成0.2cm厚马蹄状；小米辣切碎成0.2cm小方丁；鲜姜斜切成0.2cm厚度薄片。

8.2 烹调

8.2.1 润锅

点燃炉具放置好炒锅，待锅内微微冒烟时倒入花生油，将锅内部表面均匀润涂满油脂后，倒出锅内余油。此时炒锅表面附着油膜，锅体表面光亮油润。

8.2.2 炒制

炒锅放置炉灶上，重新注入花生油，下入切好的姜片小火（约为120℃）煸炒出香后（约2min时长），加入鸡块翻炒均匀后放入八角、白芷、干花椒、干辣椒炒至鸡块表面金黄（炒至5min）。

8.2.3 焖烧

放入酱、酱油转大火煸炒均匀，鸡块炒至枣红色，加入热水后，放入鲜花椒转小火煨制15min后，转大火收浓汤汁放入葱、蒜、皱皮辣椒、小米椒炒2min使辣椒、葱段、蒜片与鸡块混合均匀且沾满酱汁即可。

8.3 封装

8.3.1冷凉

炒鸡离灶出锅，使用真空遇冷设备，10min 内冷凉至产品中心温度 10℃以下，温控设施应符合GB14881-2013 中 5.1.9 规定。

8.3.2包装

将冷凉后的炒鸡菜品装入无菌的铝箔盒或蒸煮袋内；覆膜封盖后进行消杀灭菌。

8.4 急冻、存贮

8.4.1急冻前应在食品冷却区（冷凉区）尽快冷却降温，冷却后应立即急冻。食品急冻终结温度为-18℃。

8.4.2急冻加工后应及时运送到冷冻库存贮，保持其温升变化在2℃内。冷冻库的室内温度应保持在不高于-18℃，温度波动要求控制在2℃内。

8.4.3冷冻库的室内温度要定时核查、记录。

8.4.4冷冻库贮存的产品应按照入库时间依次出库。

9 技术要求

9.1 感官指标

感官指标应符合表1规定.

表1感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	红润油亮	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构。再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
滋味、气味	麻辣鲜香	
质感	干香耐嚼，稍有韧性、劲道	
杂质	无肉眼可见杂质，咀嚼无可感知的杂质	

9.2 理化指标

9.2.1 过氧化值

应符合 GB19295-2021 中 3.3.1 的规定。

9.3 真菌毒素限量

应符合GB2761的相应规定。

9.4 污染物限量

应符合 GB2762 的相应规定。严于国家标准的项目应符合表 2 的规定。

表2污染物限量

项目	要求	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.45	GB5009.12

9.5 微生物限量

9.5.1致病菌限量应符合GB29921-2021中相应类属食品的规定。

9.5.2应符合商业无菌规定。

9.6 食品添加剂

应符合GB2760及国家有关规定。

9.7 其它指标

应符合T/LYFIA034-2022中6.5规定。

10 检验规则

应符合T/LYFIA034-2022中第8章的规定。

11 标签标志

应符合 T/LYFIA034-2022 中第 9 章的规定。

12 包装、储存和运输

预制菜沂蒙炒鸡应符合 T/LYFIA034-2022 中第 10 章的规定，应在温度低于-18℃条件下进行储存和运输，环境温度波动控制在 2℃以内。

13 召回

产品的召回应按《食品召回管理规定》执行。

附 录 A
（资料性）
测定速冻食品温度方法

A.1目的

A.1.1用相应的仪表测得被测处的准确温度；选择一些有代表性的测量部位，测得本批产品的平均温度，以及其内部温度变化的情况。

A.1.2测量产品的温度

a） 测量产品内部的温度；

b） 测量产品的表面温度。

A.2温度测量仪器的要求

a）仪器的"半值期"不应超过0.5min；

b）仪器在-30℃～30℃范围内的精确度要求在±0.5℃以内；

c）仪器对0.5℃的变化有反应；

d） 测量值的精确度应不受环境温度的影响；

e） 仪器的刻度标记应小于1℃,并能读出0.5℃；

f） 测量仪器的敏感元件的结构应能保证与产品有良好的热接触；

g） 电器部分应防潮。

A.3测量温度的仪器

A.3.1玻璃管温度表的要求

a） 总长度应为25cm；

b） 测量产品内部温度时用圆径尖头；测量产品表面温度时用椭圆的；

c） 用酒精温度表。

A.3.2圆盘温度计的要求

a） 敏感元件的总长度应为15cm；

b） 测量产品内部温度时用不锈钢制作呈尖头状；测量产品表面温度时采取平头状（厚度不大于0.5cm）；

C）表盘用塑料膜密封。

A.3.3电阻（或热电偶）温度计

A.3.3.1使用电阻（或热电偶）作敏感元件。

A.3.3.2探针的总长度应为15cm左右。

A.3.3.3敏感元件的要求

a） 用不锈钢制作敏感元件——探针式或探片式；

b） 采用带有补偿电阻的导线。

A.3.4产品中打洞的器件

应使用易清洗的尖头金属器件，如探针、钻等。

A.4产品内部温度的测量

A.4.1由直接测量产品内的温度取得。

A.4.2产品内部温度应在其最大表面中心下面2.5cm处测量。当产品（或包装产品）有一边的厚度小于5cm时，测量点应处于此厚度的中间。

A.4.3打洞

所测产品（或包装）用经过遇冷的探针或钻打孔，孔洞的深度最少要有2.5cm,孔颈大小应以能插入探针为宜。

A.4.4预冷

a） 任选一“预冷包裹”简称“包裹”）用来预冷探针或手钻和敏感元件。不应把热的探针或手钻或敏感元件插到要测试的产品中；

b） 应把敏感元件插在“包裹”的中心停留3min.在准备放入要测试的产品之前，不得把敏感元件从“包裹”里拔出；

C）若产品与“包裹”彼此有良好的接触，则可把敏感元件放在产品与“包裹”之间进行预冷。

A.4.5测量产品内部温度

a）敏感元件应从“包裹”中拔出后应立即插入要测试的产品内；

b）敏感元件应插入到被测产品的中心；

C）待温度稳定后记录此时的温度值；

d）测完产品温度后的敏感元件应放回“包裹”中，以备再用。

A.5产品表面温度的测量

a） 按4.4规定，预冷敏感元件；

b） 对于大箱内的产品用剪刀割开箱子的一边把敏感元件插到箱内第一层和二层产品之间使其与敏感元件有良好接触；

c）在测量箱内上边产品的表面温度时,要保证敏感元件与产品表面有良好的接触；

d） 待温度稳定后，记录被测产品的温度值；

e） 检查多箱产品时,要待下一个被测箱子准备妥后方能把敏感元件从被测试的箱子内拔出；

f） 产品放在低温陈列柜内，也应按本条“a）”～“e）”的步骤进行。

A.6取样

A.6.1测量产品的选取

要参考产品过去的检查记录，考虑被取样品测试所取得的结果有代表性。

A.6.2冷库内

若货箱是紧密地堆在一起时,则应测量最外边的货箱内靠外侧的货包和本批货物中心货箱的内部温度值，分别被称为本批产品的外部温度和中心温度。两者的差异视为本批货物的温度梯度，要进行多次测量，以记录本批货物温度状况的可靠数据。

A.6.3冷藏车或冷藏集装箱内

a） 运输中要测量靠近所有门洞边上产品的上部和下部温度；

b） 卸货时要测量靠近所有门洞边上产品的上部和下部温度；后角处产品的上部（尽可能离冷却设备最远处）温度；货堆的中心温度；货堆上部表面的中心（尽可能离冷却设备最远处）温度；货堆上部表面的边角（尽可能离冷却设备最远处）温度。其他要测量温度的点，由检查负责人确定。

A.6.4低温陈列柜内

最少要从柜的最上层、柜的中部、柜的下部各测试一包，测温时低温陈列柜在除霜，应在检测记录中注明。