ICS 67.040
CCS X 10

T/HNSMA

团 体 标 准

T/HNSMA 002—2023

预制菜 扣碗

Prepared dishes Steamed in casserole

意见稿

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

河南省肉类协会 发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 3
2 规范性引用文件 3
3 术语和定义 4
4 产品分类 4
5 技术要求 4
6 检验规则 6
7 标志、标签、包装、运输、贮存 7

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。

本文件由河南省肉类协会提出并归口。

本文件起草单位：　。

本文件主要起草人：　。

本文件为首次制定。

预制菜　扣碗

1　范围

本文件规定了预制菜 扣碗的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于预制菜 扣碗。

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/T 317　　白砂糖

GB 2707　　食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715　　食品安全国家标准 粮食

GB 2720　　食品安全国家标准 味精

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 2763　　食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.44　　食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 7718　　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136　　食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 10786　　罐头食品的检验方法

GB 14880　　食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691　　香辛料调味品通用技术条件

GB 19295　　食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

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 31607　　食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号　《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司（局）函　质检食监函[2012]227号　《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 扣碗

以一种或多种食用农产品或其制品（包含肉及肉制品、动物性水产品及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品等）为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料等辅料，经预处理、腌制、预煮（卤、油炸、蒸、煎、烤等）、熟制、组合（装碗）、蒸煮、包装等工艺（一种或多种组合）加工而成的预制菜。

扣碗通常采用碗状容器进行包装，食用时将产品加热后倒扣于盘中，呈现出菜品特有的状态，如梅菜扣肉、黄焖鱼块、八宝饭、扣碗豆腐等。

4　产品分类

4.1 根据加工方式不同，产品分为：常温产品、冷藏产品、速冻产品。

4.2 根据主要原料不同，产品分为：畜禽类预制菜、水产类预制菜、谷物类预制菜、豆类预制菜、其他类预制菜。

5　技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 畜禽肉应符合 GB 2707 及相关标准的规定。

5.1.2 动物性水产品应符合 GB 2733 及相关标准的规定。

5.1.3 动物性水产制品应符合 GB 10136 及相关标准的规定。

5.1.4 谷物、豆类应符合 GB 2715 及相关标准的规定。

5.1.5 味精应符合 GB 2720 及相关标准的规定。

5.1.6 食用盐应符合 GB 2721 及相关标准的规定。

5.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 或相关标准的规定。

5.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 或相关标准的规定。

5.1.9 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

图 1　表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织状态	具有产品应有的组织状态	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其组织状态、色泽、杂质，按照包装明示的食用方法嗅其气味、尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽，无异色	
滋味气味	具有产品应有的滋味气味，无异味	
杂质	无外来可见杂质	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

图 2　表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
固形物含量/%　≥	40.0	GB/T 10786
氯化物(以Cl^-计)/(g/100g)　≤	2.0	GB 5009.44
过氧化值[1]（以脂肪计）/（g/100g）　≤	0.25	GB 5009.227
酸价[2]（以脂肪计）（KOH）/（mg/g ）　≤	5.0	GB 5009.229
注：1、适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的食品。 2、适用于油炸产品（使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）、酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品除外）。		

5.4 微生物指标

5.4.1 常温产品和冷藏产品的菌落总数和大肠菌群应符合GB 2726的规定，速冻产品菌落总数和大肠菌群应符合GB 19295的规定。

5.4.2 产品致病菌限量应符合GB 29921或GB 31607的规定。

5.4.3 执行罐头工艺的产品应符合商业无菌的要求。

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.8 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5.9 食品添加剂和食品营养强化剂

5.9.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关公告的规定。

5.9.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880及相关公告的规定。

5.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关标准的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同日生产的同一种产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

6.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经生产企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目

6.3.2.1 常温、冷藏产品：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2.2 速冻产品：感官、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）、净含量。

6.3.2.3 罐头灭菌工艺产品：感官、商业无菌、净含量。

6.3.2.4 菌落总数、大肠菌群出厂检验可采用快速检验方法，定期采用国家标准方法进行验证。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a）产品定型投产时；

b）更换主要原辅料或更改关键工艺时；

c）停产三个月以上恢复生产时；

d）国家监督部门提出要求时。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

当检验项目全部符合本文件时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关要求的规定。

7.3 运输、贮存

应符合 GB 14881 的规定，冷链流通的产品应同时符合 GB 31605 的规定。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

附录 A　产品参考图片

梅菜扣肉

黄焖鱼块

八宝饭

扣碗豆腐