ICS：67.020
CCS X 10

团　体　标　准

T/GDPRXH *****

预制菜　咕噜肉

Prepared dish　Sweet and Sour Pork

2023-**-**发布　2023-**-** 实施

广东烹饪协会　发 布

目　　次

前　　言 II
引　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
5 生产加工过程的卫生要求 3
6 检验方法 3
7 检验规则 4
8 标签标识 5
9 包装 5
10 运输与贮存 5
11 产品追溯 5
附录 1　咕噜肉生产工艺流程图 6
附录 2　咕噜肉烹饪工艺步骤图 6

前　　言

本文件按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》的规定编写。

本文件由***发布并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件是首次发布

引　　言

“咕噜肉”是一道广东的特色名菜，此菜始于清代，以甜酸汁及猪肉烹饪而成，驰名中外，是欧美人士最熟悉的中国菜之一。油光红亮的颜色，诱人的甜酸味，酥香多汁的口感，入口唤唤是肉香，下饭佐酒皆可，而且价格实惠，成为很多广东人聚餐时必点的菜式。“咕噜肉”选用五花猪肥肉，选取肥肉多的部分，去皮切成块，裹上鸡蛋粉浆放到油锅内炸熟，捞起后再回锅，用糖醋汁拌匀，制成酸甜可口的咕噜肉。

早年，广东人远赴美洲打拼，把广东的家常菜“甜酸猪肉”也带去海外。后来，广东人在旧金山聚成了唐人街，唐人街的广东籍餐馆自然把自己喜好的菜肴作为招牌菜，“甜酸猪肉”也在唐人街中扎了根。到 20 世纪初，“甜酸猪肉”成为中餐馆的一道最受欢迎的中国菜肴，深受外国人的喜爱，他们点菜言必称“Sweet and Sour Pork”（甜酸肉）。广东人见外国朋友如此喜爱，便把“甜酸肉”戏称为“鬼佬肉”，后来便取谐音，改“鬼佬肉”为“咕噜肉”。

另一方面，咕噜肉不仅是各地餐桌上常有的家常菜，在广东及中国香港和澳门的酒楼、茶餐厅及快餐店等食店也是一种很常见的美食菜肴，被认为是不可不尝的美食，深受游客的喜爱。

“咕噜肉”参考照片见下图。

预制菜　咕噜肉

1　范围

本文件规定了咕噜肉的术语和定义、基本要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、产品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于地方特色美食咕噜肉的制作。

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 2716　食品安全国家标准植物油
GB 2707　食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品
GB 2763　食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2718　食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719　食品安全国家标准 酿造醋
GB 2749　食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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
GB13104　食品安全国家标准 食糖
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 4806.1　食品接触材料及制品通用安全要求
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 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 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 31646　食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
NY/T 655　绿色食品果类蔬菜

NY/T 744　　绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 750　　绿色食品 热带、亚热带水果
NY/ T844　　绿色食品温带水果
JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70号

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜　咕噜肉

以猪肉为主要原料，配以调味料等辅料（含食品添加剂），经调制、烹饪、冷却、速冻等工序加工而成的预制菜肴。

4　技术要求

4.1 原料要求

应符合其有关的食品安全国家标准等要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	要求	
	咕噜肉	酸甜汁
色泽	色泽金黄	色泽深红
口感	肥而不腻	酸甜适口
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，香气扑鼻	
状态	具有该产品应有的形态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2　理化指标

项目	指标
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）　≤	0.25
主料占产品的质量分数%　≥	20

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中“肉与肉制品”类别的规定。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6　检验方法

6.1 感官

取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.6 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

6.2.7 苯并（a）芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

6.2.8 主料含量计算

按SB/T 10379-2012 附录B规定的方法进行测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次和抽样

7.1.1 以同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

7.1.2 每次在每批中随机抽取；样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品，抽样量应符合检测要求的最低量。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前，生产企业应按本文件逐批检验。产品检验合格，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、过氧化值。

7.3 型式检验

型式检验项目包括4.2至4.6中的全部项目，正常情况下每年不少于2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 投产后工艺或原材料发生重大改变时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家市场监督管理部门提出要求时。

7.4 判定原则

7.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

7.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

8 标签标识

8.1 在内地销售的产品，产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时应注明食用方法。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
8.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港特别行政区第132章，附属法例W规定，同时应注明食用方法，运输包装标志符合香港相关规定。
8.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，同时应注明食用方法，运输包装标志符合澳门相关规定。

9 包装

9.1 包装应符合 GB23350 和国家相关法律法规的规定，食品直接接触的食品包装材料应符合 GB 4806.1 及相关标准的规定。
9.2 包装应完整，无破损，具有密封性。

10 运输与贮存

10.1 运输

10.1.1 按照GB 31646 中10.3运输的要求。
10.1.2 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止暴晒、雨淋。
10.1.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

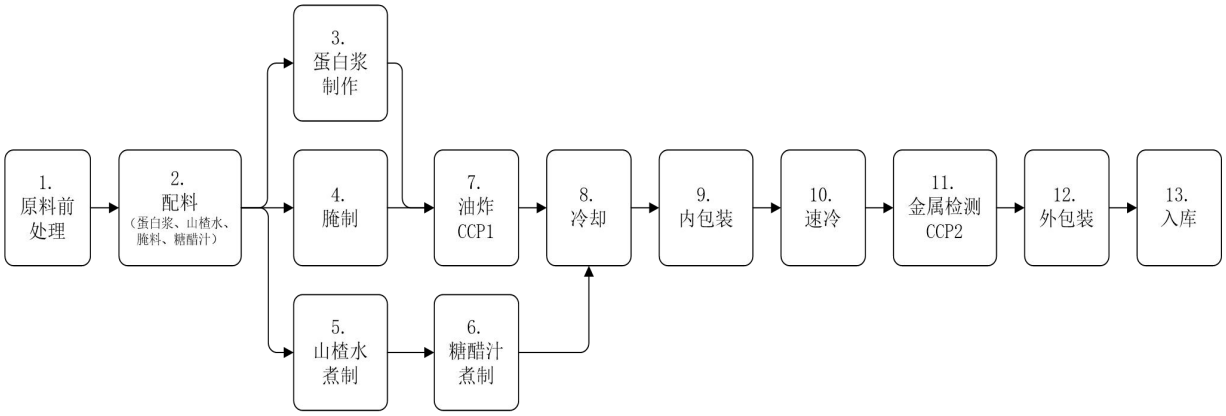
10.2 贮存

10.2.1 产品应按照 GB 31646 中 10.2 贮存的要求。
10.2.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
10.2.3 产品贮存温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。

11 产品追湖

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

附录 1　咕噜肉生产工艺流程图



附录 2　咕噜肉烹饪工艺步骤图

步骤	要求
原料预处理	1、花肉进行改刀切块(1.5cm×1.5cm×2cm)使其大小均匀。 2、按照配料表对应的量，加入马铃薯淀粉，食用小苏打、枧水，搅拌均匀后腌制1.5h； 3、将腌制好的肉，放置于流水中冲洗，直至冲洗干净，将洗干净的花肉放于脱水机脱水。(转速45-49，时间约为1-2min)
配料	1、称料时必须对各种原料进行“首检”，确认无质量问题、无过期后能使用； 2、根据配方用量进行配料，并做好《配料记录表》；
蛋白浆制作	1、将配好的生粉与鸡蛋白液加入搅拌机中搅拌均匀(搅拌速度为一档,时间约为八分钟)之后慢慢加入对应的压榨菜籽油，(搅拌速度为1档，时间约为五分钟)；
腌制	将冲洗干净的花肉，加入配好的食用盐、幼砂糖、曲酒、五香粉搅拌均匀腌制 2h以上；
山楂水煮制	1、按配方加入水、山楂干、甘草煮沸转小火煮25分钟后加入红曲米在煮10分钟，过滤隔渣备用。
糖醋汁煮制	1、山楂水加入增稠剂等原料煮沸，边煮边搅拌。

油炸	1、将腌制好的五花肉按配方加入生粉搅拌均匀； 2、拌匀生粉的五花肉加入蛋白浆搅拌，使其表面均洁有蛋白浆液； 3、第一次油炸:油温控制在180-200 ℃，将肉分散放入油锅，油炸时间约为 3-5 分钟。直至表面金黄； 4、第二次油炸:油温控制在170-190℃，将第一次炸好的肉放入时间约为 7-9 分钟，直至其熟透。
冷却	将油炸熟制后的五花肉在真空冷却机冷却8-10分钟使菜品温度冷却至25℃以下；
内包装	按计量要求分类称量半成品装入袋中封口，检查封口是否正常，有无漏袋，如有不合格品必须挑出。
速冷	1、咕噜肉经过液氮速冻机将产品快速降至-18℃。注:菜品包装后在-18℃储存
金属检测	提前开启金属探测器，作“首检”(用铁 Fe:<1.5mm，非铁non-Fe(铝):<2.0 mm，不锈钢SUS:<3.0 mm检测片试机，三片均报警方属正常)，“首检”完成后产品可过金属探测器，期间每2小时内必须作1次灵敏度检测，最后下班前必须再作1次“末检”并记录;产品经过内包装后输送至外包装，在运行过程中，若出现有不合格项目，必须立即查明原因并进行分析，并填写《不合格品记录表》。
外包装	按规格要求入盒装箱，标注生产日期，入盒装箱过程必须轻拿轻放、防止碰撞。
入库	产品应在冷冻仓库贮存。 贮存于冷库温度不高于-18℃,波动应控制在士2℃ 以内。