ICS 67.040
CCS X 10
备案号：

T

团　　体　　标　　准

T/MZSX-XXX-2024

客家盐焗鸡预制菜 生产技术规范

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

征求意见稿

（本稿完成日期：）

内部文件 请勿外传

2023-07-XX 发布　　2023-07-XX 实施

梅州市食品行业协会　　发 布

目　　次

前　　言 ····· I
引　　言 ····· III
1　范围 ····· 1
2　规范性引用文件 ····· 1
3　术语和定义 ····· 1
4　要求 ····· 2
5　客家预制菜盐焗鸡烹饪工艺 ····· 2
6　技术要求 ····· 2
7　卫生要求 ····· 4
8　生产过程 ····· 4
9　检验规则 ····· 4
10　标签 ····· 5
11　包装、贮存和运输 ····· 5
12　召回 ····· 5
附录 A　（规范性）客家预制菜盐焗鸡烹饪工艺 ····· 7

请勿外传
内部文件

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xxx归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

请勿外传
内部文件

引　　言

盐焗鸡，是客家人的传统菜，已有300多年的历史。它的形成与客家人的迁徙生活密切相关。在南迁过程中，客家人搬迁到一个地方，经常受异族侵扰，难以安居，被迫又搬迁到另一个地方。在居住过程中，每家每户均饲养家禽、家畜。在“逃亡”、迁徙过程中，活禽不便携带，便将其宰杀，放入盐包中，以便贮存、携带。到搬迁地后，这些贮存、携带的原料可以缓解原料的匮乏，又可滋补身体。盐焗鸡就是客家人在迁徙过程中运用智慧制作，并闻名于世的菜肴。

预制菜盐焗鸡参考图片见图1:

图 1　预制菜客家盐焗鸡参考图片

内部文件

客家盐焗鸡预制菜生产技术规范

1 范围

本文件规定了客家盐焗鸡预制菜的术语和定义、要求、生产（烹饪）工艺、技术要求、卫生要求、生产过程、检验规则、标签、包装、贮存和运输、召回、、记录和文件要求。

本文件适用于客家盐焗鸡预制菜的全产业链的生产和追溯。

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，仅所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 1534 花生油
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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB14881 食品生产通用卫生规范
GB 2760 食品添加剂使用标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 28050 预包装食品营业标签通则
GB/T 191 包装运输标志
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB 2726 熟肉制品
GB/T 23586 酱卤肉制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

客家盐焗鸡预制菜

以鲜光鸡为主料，经过清洗，初步加工以后，配以香辛料等辅料，经过浸焗熟制冷却后包装，采用速冻或其它保险技术等工序制成的预包装产品。

内部文件 请勿外传

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 光鸡项应符合 GB 2707 的规定。
4.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
4.1.3 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
4.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
4.1.5 盐焗鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定
4.1.6 干沙姜应符合 NY/T 1193-2006 的规定
4.1.7 粗盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.8 八角应符合 GB/T 7652-2016 的规定
4.1.9 米酒符合 GB 2757-2012 的规定
4.1.10 酸梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
4.1.11 食品级橙黄色
4.1.12 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 器具要求

4.2.1 炊具

炒锅及配套工具。

4.2.2 器具

砧板、刀具等。

4.2.3 卫生要求

应符合GB 31654的规定。

4.3 其他要求

4.3.1 应按照安全、便捷、营养、健康的原则进行生产；应具备符合相关规定的、满足生产要求的主体资格、生产场所、设备设施、人员管理制度、生产过程控制和其他必备条件，并依法取得食品生产许可。
4.3.2 生产项目应符合国家产业相关政策。
4.3.3 食品原料及产品应符合食品安全法等相关法律法规的要求。

5 客家盐焗鸡预制菜烹饪工艺

删除[d]: 见附录A.

6 技术要求

删除[d]:

6.1 感官指标

盐焗鸡预制菜感官指标应符合表1的规定。

内部文件 请勿外传

表 1　预制菜感官指标

序号	项目	要求
1	组织形态	具有鸡应有的形态
2	色泽	具有鸡应有的色泽
3	滋味、 气味	具有鸡应有的滋味和气味， 无异味

表 1 预制菜感官指标（续）

序号	项目	要求
4	杂质	无肉眼可见外来杂质

6.2　理化指标

6.2.1　预制菜熟鸡理化指标应符合表 2 的规定。

表 2　熟鸡理化指标

序号	项目	要求
1	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25
2	亚硝酸盐(以NaNO 2 计)/(mg/kg))	/

6.2.3　水分

按GB5009.3规定的方法测定。

6.2.4　兽药残留最大限量

应符合（）及国家有关规定。

6.3　安全指标

6.3.1　污染物限量

6.3.1.1　预制菜污染物限量应符合 GB 2762 相应食品类别(名称)项下的限量要求。

6.3.1.2　其他无法明确归入 GB 2762 相应食品类别(名称)项下的预制菜污染物限量应符合表 4 的规定。

表 3　预制菜污染物限量

序号	项目	要求	检验方法
1	铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB5009.12
2	铬(以Cr计)/(mg/kg)	1.0	GB5009.123
3	总砷(以As计)/(mg/kg)	0.5	GB5009.11
4	总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.1	GB5009.17

6.3.2　微生物限量

6.3.2.1　盐焗鸡预制菜菌落总数限量应符合表 5 的规定。

表 4　盐焗鸡预制菜污染物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	N	c	m	M	

内部文件 请勿外传

菌落总数/(CFU/g)	5	1	10000	100000	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB4789.3
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	--	GB4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	0	--	GB4789.30

6.3.2.2　预制菜致病微生物限量应符合 GB 29921 及国家有关规定。

6.3.3　真菌毒素

应符合GB 2761及国家有关规定。

6.4　食品添加剂

应符合GB 2760及国家有关规定。

7　卫生要求

应符合GB 14881、GB 31654的规定。

8　生产过程

8.1.1　应符合 GB14881 中对生产过程的要求。
8.1.2　生产关键控制点应包括原料预处理、配料、熟制、速冻、杀菌等环节。
8.1.3　原料预处理环节：应分区或分隔清洗处理，处理后尽快加工或冷藏、冷冻。
8.1.4　配料环节：调配容器应按相关要求清洗消毒，调配时需复核确认，防止投料种类和数量有误。
8.1.5　熟制环节：对时间和温度有控制要求的工序，应严格按照产品工艺要求进行操作 并对温度和时间进行监控，并做好记录。
8.1.6　速冻环节：应将需速冻的预制菜放在-30℃以下的设备中速冻，速冻后的食品中心温度应达到-18℃及以下。
8.1.7　杀菌环节：需杀菌的预制菜应严格按照不同类别特定的杀菌工艺规程和杀菌偏差的处理方式进行操作。

9　检验规则

9.1　组批

同一批投料、 同一班次、 同一规格的产品为一批。

9.2　抽样

按照GB/T 2828.1的要求进行抽样。

9.3　检验

9.3.1　出厂检验

内部文件 请勿外传

9.3.1.1　每批产品出厂前，　应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。
9.3.1.2　出厂检验项目 包括：　感官指标、　净含量、过氧化值，　熟制即食预制菜还应检验菌落总数、大肠菌群。

9.3.2　型式检验

9.3.2.1　正常生产每 6 个月进行一次型式检验。
9.3.2.2　有下列情况之一时，应进行型式检验：

a)　新开发的产品或老产品转厂生产时；
b)　正常生产后，原料、结构、工艺等有重大改变，可能影响产品性能时；
c)　产品停产一年以上后恢复生产时；
d)　长期停工停产时；
e)　出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
f)　各级质量监督机构要求进行型式检验时。

9.3.2.3　型式检验项目第 6 章中的所有项目。

10　标签

10.1　产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别和食用方法，混合预制菜产品还应标明动物性食品原料和非动物性食品原料的比例。
10.2　产品包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

11　包装、　贮存和运输

11.1　包装

11.1.1　产品包装材料和容器应符合 GB 9683 GB/T 28117、GB/T 28118、GB/T 30768 等相关国家标准或行业标准的规定。
11.1.2　产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。
11.1.3　不经包装产品不得销售。

11.2　贮存

11.2.1　冷藏预制菜应在 0℃～4℃条件下。
11.2.2　常温预制菜应避免在高温环境下。
11.2.3　速冻预制菜应在低于或等于-18℃条件下，环境温度波动控制在 2℃以内。
11.2.4　产品不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合。

11.3　运输

11.3.1　　运输应采用冷链运输。
11.3.2　　运输过程中装卸应小心轻放，避免雨淋、重压，防止日晒、受潮，严禁与油、酸、碱等有腐蚀性化学物质物品一起运输。

12　召回

12.1.1　产品的召回应按 GB 14881 对产品召回管理的要求执行。

内部文件 请勿外传

12.1.2 主动召回。 食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的， 应立即停止生产， 召回已经上市销售的食品， 通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

12.1.3 召回后处理。 食品生产经营者应对召回的食品及时采取无害化处理、 销毁等措施。 对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品， 应采取能保证食品安全、 便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

12.1.4 风险分析及改进。 食品生产经营者应对产品的风险和问题开展自查自纠，并制定相应的整改方案。

请勿外传
内部文件

附　录　A
（规范性）
客家预制菜盐焗鸡烹饪工艺

A.1　原料

A.1.1 主料

光鸡项一只（约1200 g），生粗海盐2500 g，纱纸4张。

A.1.2 调味料

精盐10 g，味精10 g，老抽15 g，绍酒20 g，沙姜粉3 g，麻油50 g，花生油100 g，猪油50 g。

A.1.3 料头

姜片5 g，净芫茜20 g，葱条15 g，八角1粒。

A.2 烹制

A.2.1 预处理

A.2.1.1 将光鸡洗净，斩去指尖和咀上硬壳，晾干。在鸡翼两边各锛一刀，把翼筋割断，用刀背略捶鸡项，敲断脚骨。
A.2.1.2 将姜切成厚片、芫茜切成段。

A.2.2 加工

A.2.2.1 将刀工处理后的鸡内外涂上精盐，把葱条、姜片、净芫茜、八角放入鸡内膛，将鸡外涂上绍酒和老抽,麻油，鸡脚插入鸡腹内，鸡头屈藏在鸡翼下，取三张纱纸铺平在桌面上（上面一，二张涂上猪油），然后再将鸡用纱纸包裹备用。
A.2.2.2 将沙姜粉、盐 2 g、味精放在碟子中，加入花生油拌匀，做成蘸料备用。
A.2.2.3 旺火烧热炒镬，下粗盐炒至滚热（有青烟起)爆响声时，取出部分盐，扒开中心将包好鸡放入，再将取出的盐盖上面加锅盖置炉上用中小火焗，焗60 min 至熟，取起，去掉纱纸即成。

A.2.3　盛装

A.2.3.1.盛装器皿

圆盘或椭圆形盘。

A.2.3.2 盛装方法

将鸡皮撕成片状、肉撕成条状；鸡骨拆散，加入少许做好的蘸料拌匀，骨头垫底，肉置中，皮铺面，拼砌成鸡形状，少许芫茜叶伴边便成，上桌时配上佐料佐食即可。
最佳食用时间
从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，食用温度以60 ℃为宜。

请勿外传
内部文件