

团 体 标 准

T/GDFCA 092—2023
代替T/GDFCA 092—2022

预制菜 煲仔饭

Prepared dishes Hot pot rice

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

广东省食品流通协会 发布

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。

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：中厨食品（深圳）集团有限公司、广州中厨食品发展有限公司、中厨香港国际有限公司、佛山市沃特测试技术服务有限公司、广州酒家集团股份有限公司、广州华生检测技术服务有限公司、广州市花都区农产品质量安全监督检测中心、广州陶陶居有限公司、广州酒家集团利口福（梅州）食品有限公司、深圳盒马网络科技有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广州市钱大妈农产品有限公司、广州越秀食品供应链有限公司、新越行有限公司、华润创业有限公司、香港太平洋咖啡有限公司、香港安达物流有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、必维科技服务（西安）有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司澳门分公司、中科健康国际（香港）有限公司、中科健康国际（亚洲）有限公司、中科健康国际（澳门）有限公司、香港海润食品（亚洲）有限公司、广东开放大学、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州绿洲科技技术有限公司、南通市中医院、广州市黄埔区食品安全协会。

本文件主要起草人：冯德悦、黄江鹏、梁泳仪、危婉斯、潘建国、李志鹏、何蔚韬、刘智泉、钱晓兵、廖国良、利嘉辉、胡晓坤、苏肯明、王保华、张武兵、樊湘文、梁晓勋、谢海婷、黄旭东、钟婷、黄猛、沈立鑫、田鑫、黄晓冬、黄栩星、黄海青、黄洁、毕剑华、吴学、高裕锋、陈晓初、黄敏兴、李学强、温宝英、萧丽雯、余琼、王雪英、周亚杰、王麒伟、林俭锋、余慧英、黄鉴雄、朱可、文钰、向俨、刘建锋、黄永杰、李超宇、张国鸿、陆智、李亚贤、叶映朵、刘丽梅。

本标准代替T/GDFCA 092-2022《粤港澳预制煲仔饭》。

预制菜 煲仔饭

1 范围

本文件规定了预制煲仔饭的术语和定义、原料要求、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、召回等要求。

本文件仅适用于在中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区同时流通的预制煲仔饭生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

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 1354 大米
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23493 中式香肠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- NY/T 3269 脱水蔬菜 甘蓝类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

煲仔 hot pot

是一种炊具。传统煲仔也称瓦煲，砂锅等陶瓷制品。现代煲仔，也多见用电加热的小型器皿。

3.2

煲仔料菜 hot pot cuisine

与预制煲仔饭的主料大米搭配适宜并共同烹饪的非即食配料菜，包括但不限于腌腊肉制品、中式香肠、酱腌菜、脱水蔬菜、调味品等。

3.3

煲仔饭 hot pot rice

以大米为主要原料，加入相应比例的饮用水至煲仔中烹饪一定的时间后，添加特定的煲仔料菜后继续烹饪至工艺结束的食品，成品中含有独特金黄或焦黄色且具有焦香味的锅巴。

3.4

预制煲仔饭 prepared hot pot rice

根据煲仔饭的工艺要求，对煲仔饭的料菜进行不同口味的搭配，预制和组合，并提供适宜的加工指引和/或器皿的未经熟制的非即食预包装煲仔饭。

4 原辅料要求

4.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.2 腌腊肉制品、

应符合GB 2730。

4.3 中式香肠

应符合GB/T 23493的规定。

4.4 动物性水产制品

应符合GB 10136的规定。

4.5 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

4.6 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.7 脱水蔬菜

应符合NY/T 960、NY/T 959、NY/T 1393、NY/T 3269等规定。

4.8 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.9 其它原辅料

应符合相关产品的国家标准、行业标准等规定要求。

4.10 食品添加剂

应符合 GB 2760 中相应各类产品的规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 预制煲仔饭感官指标

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	具有该产品应有的形态
杂质、异物	无肉眼可见外来杂质及异物

5.2 理化指标

表2 理化指标

植物油，动物性食品辅料，其理化指标应符合表2的规定。

项目	指标					
	火腿、腊肉、咸肉、香肠	预制水产干制品	盐渍鱼 (鳊鱼、鲮鱼、鲑鱼)	盐渍鱼 (不含鳊鱼、鲮鱼、鲑鱼)	腌腊禽制品	植物油
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.5	0.6	4.0	2.5	1.5	0.25
三甲胺 / (mg/100g) ≤	2.5 (仅限火腿系列产品)	-	-	-	-	-

5.3 污染物限量

产品的应符合表3的规定。

表3 污染物指标

食品类别	项目指标
------	------

	铅含量限量 (以Pb 计)mg/kg ≤	镉含量限 量(以Cd 计)mg/kg ≤	汞含量限 量以(Hg 计) ^c mg/kg ≤	砷含量限量(以 As计) ^d mg/kg ≤	铬含量限量(以Cr 计)mg/kg ≤	苯并(a)芘含 量限量μg/kg ≤
大米, 谷物 ^b	0.2	0.2	0.02	0.1(无机砷)	1	5.0
蔬菜制品 ^a	1.0	0.2	0.01	-	-	-
食用菌及其制品 (不含新鲜食用 菌)	1.0	0.2	0.1	0.5	-	-
肉制品 ^b	0.5	0.05	0.05	0.5	1.0	5.0
水产动物及其制品 (鱼及其制品,海蜇 制品除外) ^b	1.0	0.1	0.5(甲基 汞)	0.5(无机砷)	2.0	5.0
鱼类及其制品 ^b	1.0	0.1	0.5(甲基 汞)	0.1(无机砷)	2.0	5.0
油脂及其制品 ^b	0.1	-	0.05	0.1	-	5.0
调味品(食用盐、香 辛料类除外)	1.0	0.1	0.1	0.5	-	-

注:如遇到复合食品,其所有配料均属指明食物。该食品所含的某指明污染物的上限如下:

将每一配料所含的该污染物的上限,乘以该配料在该食品所占比重(以重量计)所得之数的总和。配料指用于制造或配制食物的物质,以及成为处于制成状况的该食物的一部分的物质(即使形态已改变)。

^a 蔬菜制品指的是经过加工和深度处理的蔬菜,包括但不限于蔬菜罐头、腌渍蔬菜(例如酱渍、腌渍、糖醋渍蔬菜等)、蔬菜泥、发酵蔬菜制品、脱水蔬菜及其它蔬菜制品。

^b 食品分类如采用烧烤、油炸、烟熏或类似工艺,应检测苯并(a)芘,其含量应符合表3相应食品类别(名称)项下的限量要求。如遇复合食品,可采用上述原则进行换算。如非使用烧烤、油炸、烟熏或类似工艺的,请忽略。

^c 汞限量列如无特别注明代表总汞限量。水产制品先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。

^d 砷限量列如无特别注明代表总砷限量。对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。

5.4 真菌毒素限量

产品里面含有大米,植物油脂,酱油应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量指标

类目	项目	指标
大米	黄曲霉毒素B1 / (μg/kg)	≤ 10

	赭曲霉毒素A (μg/kg)	≤	5
--	----------------	---	---

类目	项目		指标
植物油脂, 酱油	黄曲霉毒素B1 / (μg/kg)	≤	5

5.5 微生物限量

煲仔料菜的蔬菜制品、肉制品、水产制品(海蜇制品除外)、调味品的微生物限量应符合表5的规定,其它未提及的食品类别无须检测表5内容。

表5 煲仔料菜微生物的限量

5.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌 ≤	5	0	0	-
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大允许超出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。 表中“m=0/25g或25mL”代表“不得检出每25g或每25mL”, ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

6 生产组装过程卫生和管理规范要求

产品生产过程卫生应符合GB 14881的规定,生产组装企业需对产品原辅料做好生产记录及索证索票,产品来源清晰可追溯。

注:该产品生产企业应具有食品生产许可资质,许可范围应包含预制煲仔饭的主辅料涉及的产品类别,生产企业具有满足该产品出厂的检测能力。

7 试验方法

7.1 感官指标

取适量样品置于白瓷盘中,在自然光下目测色泽、组织形态/性状,嗅其气味、尝其滋味;然后按照标签标明的食用方法进行处理后,再将样品置于白瓷盘中,在充足的自然光下,目测色泽、组织形态/性状,嗅其气味,尝其滋味。

7.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.3 三甲胺

按GB 5009.179规定的方法测定。

7.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.6 汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.7 砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.9 苯并(a)芘

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.10 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.11 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 规定的方法测定。

7.12 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定

7.13 净含量偏差

按JJF 1070中规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料、同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

8.2 抽样

8.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg(不低于 8 个最小销售包装)的成品进行检验,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

8.2.2 型式检验抽样随机抽取不少于 2kg(不低于 12 个最小销售包装)的产品作为检验样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验,检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、过氧化值。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一者,亦需进行:

- a) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时;
- b) 原料或工艺出现大的变化时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 监督管理部门提出要求时。

8.4.2 型式检验包括本文件技术要求的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定与复检

8.5.1.1 全部符合8.3.2规定的项目，判为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以从同批产品加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定与复检

8.5.2.1 型式检验项目结果全部符合本文件，判为合格品。

8.5.2.2 若有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果符合本文件要求时则该批产品判定为合格，若复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件，则该批产品判定为不合格。

9 标签标志

9.1 标签和标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明使用方法和相关安全警示语。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 及其他相应标准的规定。

10 包装、运输贮存

10.1 包装

10.1.1 包装应使用符合食品安全标准的包装材料。

10.1.2 肉制品、蔬菜制品、调味料及其它相关性状差异较大的食品宜独立包装。

10.1.3 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包，不经包装的产品不得销售。

10.2 运输贮存

10.2.1 运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒，产品不得与有毒、有害、有气味物品混装运输和贮存。

10.2.2 产品应避免在高温环境下运输和贮存，防止阳光直接照射。

10.2.3 产品的运输和贮存应满足原辅料要求的储存条件。

11 销售、召回

11.1 销售应符合满足产品储存条件的环境下销售，常温储存的产品应在清洁、通风、干燥环境中陈列销售。

参 考 文 献

- [1] T/CGCC 8 中国商业联合会团体标准 自热方便菜肴制品
 - [2] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [3] T/CNFIA 115 团体标准 预制包装菜肴
 - [4] 新加坡 HEAVY METALS IN FOOD 食品中的重金属限量
 - [5] 新加坡 MYCOTOXINS AND MARINE TOXINS IN FOOD 食品中的霉菌毒素和海洋毒素限量
 - [6] COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006 委员会法规 (EC) 第 1881/2006 号
 - [7] CODEX STAN 193-1995 Codex General Standard For Contaminants And Toxins In Food And Feed
 - [8] 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]第75号)
 - [9] 香港法例第 132V 章 《食物夹杂(金属杂质含量)规例》
 - [10] 香港法例第 132AF 章 《食物内有害物质规例》
 - [11] 中国香港《2021年食物内有害物质(修订)规例》
 - [12] 中国澳门第23/2018号行政法规 食品中重金属污染物最高限量
 - [13] 中国澳门第13/2016号行政法规 食品中真菌毒素最高限量
-