

# 团 体 标 准

T/HNSZA 0005—2023

## 预制湘菜 虎皮扣肉

Pre-cooked Hunan cuisine-Hupi Kourou

2023 - 09 - 23 发布

2024 - 01 - 30 实施

湖南省食品质量安全技术协会  
长沙市湘菜连锁餐饮协会

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
4 产品分类 .....	2
5 质量等级 .....	2
6 加工技术规程 .....	3
7 要求 .....	3
8 检验规则 .....	5
9 标志、标签、包装、运输与贮存 .....	6
附录 A（规范性） 原料猪肩颈肉（糟头肉）的鉴别.....	7
参考文献 .....	10

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结果和起草规则》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这些专利的责任。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本文件涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：湖南宇成食品有限公司、湖南新聪厨食品有限公司、湖南巧佳宴食品有限公司、湖南掌中勺食品科技有限公司、湖南彭记坊农业科技有限公司、湖南省产商品质量检验研究院、国检测试控股集团湖南华科科技有限公司、湖南志成食品技术咨询服务公司、湖南省产商品评审中心。

本文件主要起草人：陈冲、张鹏飞、王栏树、张杏玲、彭强建、张继红、万杏元、曾宪峰、陈然兵、杨代明。

本文件为首次制定。

# 引 言

## 0.1 菜品渊源

扣肉作为传统菜肴是深受全国人民喜爱的美食,特别在长江流域珠江流域,从四川到湖南湖北江西,再到安徽江苏浙江福建,还是广西广东,无论是过年过节、还是喜丧婚嫁,餐桌上总会有一道扣肉,因扣肉是喜庆的、乡土的,有着非常深厚的“群众基础”。

湘菜的扣肉被称为虎皮扣肉(Hupi Kourou)或干菜蒸扣肉,是因为要将肉皮油炸至焦,余入温水中爆裂成虎皮状而得名,所用配料有梅菜、酸菜、辣椒豆豉、芋头等,与其他省份的扣肉有显著差别:肉皮如虎皮,不甜不腻,肉质酥烂,醇厚微辛。在诸多种虎皮扣肉中,梅菜扣肉最负盛名,南北通吃。梅菜又名干冬菜、咸干菜、霉干菜、梅干菜。湖南农家称之为盐干菜。

烹制虎皮扣肉工序颇为复杂,时间长,给餐馆厨师和家庭主妇出了难题。约在2008年,有人发现湘菜餐饮厨师抱怨客人点的扣肉太难做了这一痛点,开始研发将梅菜扣肉加工成酒店特色菜,两年时间过去,终于可以在工厂大锅瓦钵生产梅菜扣肉冻品了,其复原度基本上能够满足酒店餐桌要求。正准备撸起袖子大干时,发现瓦钵在运输过程中很容易损坏,破损率高达30%,也易受到污染变质,无法进行长途运输这一致命性问题。于是从大塑料瓶装剁辣椒联想到是否可以采用塑料碗装梅菜扣肉,可2013年还没有这种塑料碗,只得向全国几十个包材塑料制品加工厂求助,并进行反复测试,终于找到一种结构轻便、耐高温耐腐蚀、耐摔的食品级PP碗,解决了梅菜扣肉包装的问题,实现了初级工业化量产,市场销量稳步上升,通过诸多宣传,大量消费者接受了可口的预制梅菜扣肉。面对手工作业多、成本高、质量不稳定的大批量化生产问题,几乎在2017年左右,湖南生产虎皮扣肉的头部企业都在进行生产场地的扩大,研发自动化程度最高虎皮扣肉油炸生产线和开发以其他配料代替梅干菜的虎皮扣肉新种类,这时期,豆豉辣椒扣肉、香芋扣肉、酸菜扣肉、干豆角扣肉相继诞生;也几乎都是2019年前后,一座座崭新的现代化工厂凌空拔起。在新冠疫情突发之时,终于迎来了预制湘菜虎皮扣肉作为全国性大单品的市场爆发。

## 0.2 菜品典型形态示例



梅菜五花肉扣肉

梅菜腿肉扣肉

# 预制湘菜 虎皮扣肉

## 1 范围

本文件规定了预制湘菜虎皮扣肉的术语和定义、产品分类、质量等级、加工技术规程、要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于预制湘菜虎皮扣肉的生产、流通。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 10786-2022 罐头食品的检验方法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 42464 豆豉质量通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB43/T 177 香芋
- DB43/T 421.1-2009 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分：湘菜基本术语

### 3 术语和定义

GB/T 19480-2009、GB/T 9959.3-2019、DB43/T 421.1-2009界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 预制湘菜

以肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、食用菌及其制品、藻类及其制品、蔬菜及其制品、豆类及其制品为主要原料，经初加工、腌制或发酵、熟制等工艺加工而成，食用前需加热的湘菜制品。

注：按熟制调味程度细分为再烹菜和免烧菜两类。

#### 3.2

##### 虎皮扣肉

以鲜（冻）带皮猪肉为主料经分切、预煮、上糖液、油炸起虎皮、切片或不切片，再将梅干菜或盐干菜或酸菜或豆豉或其他果蔬制品清洗、脱水、炒制（或不炒制）后作配料，主配料依序装填、封口、蒸制而成的，需复热后倒扣装盘食用的畜肉类预制湘菜。

#### 3.3

##### 梅干菜

分别以叶用芥菜、萝卜秧、包菜等为主要原料，经清洗、沥干、杀青、加入食盐和其他调味料等腌制、切碎、晒干、蒸熟，再腌制、蒸制、晒干制成的乌黑发亮、香味浓郁的盐干蔬菜。

#### 3.4

##### 盐干菜

分别以叶用芥菜、萝卜秧、包菜等为主要原料，经清洗、沥干、杀青或高温焖黄拧干或甩干、盐渍、切碎、晒干，或再腌再蒸再晒制成的香味或清或浓、呈黄色的咸干蔬菜。

#### 3.5

##### 酸菜

以半干蔬菜或蔬菜经盐渍入坛后再干燥而成的半干腌菜。

#### 3.6

##### 甜酒汁

以糯米为主要原料，经浸泡、蒸煮、冷却、拌酒曲、发酵、过滤制成的固液混合产品。

#### 3.7

##### 起虎皮

将带皮猪肉的皮油炸至焦，余入温水中爆裂成虎皮状的操作过程。

#### 3.8

##### 上糖液

在预煮好的猪皮上涂刷用白糖炒成的糖液或甜酒汁或饴糖或麦芽糖等高糖液体的操作过程。

### 4 产品分类

#### 4.1 根据配料种类，将虎皮扣肉分为：

- 梅菜虎皮扣肉
- 干菜虎皮扣肉
- 豆豉辣椒虎皮扣肉
- 酸菜虎皮扣肉
- 香芋虎皮扣肉
- 其他

#### 4.2 根据保存方式，将虎皮扣肉分为冷冻保存运输产品和常温保存产品。

### 5 质量等级

虎皮扣肉不应在生产过程中添加猪肩颈肉（俗称糟头肉、猪脸肉）等，虎皮扣肉分为四个质量等级：特级、优级、良好级、普通级，具体见表1。

表1 虎皮扣肉质量等级要求

等级	原料种类（部位）	根据装填时配方计
特级虎皮扣肉	以猪五花肉为主料	大于 75%
优级虎皮扣肉	以猪五花肉为主料	大于 60%
良好级虎皮扣肉	以猪五花肉为主料	大于 50%
普通级虎皮扣肉	以猪腿肉、猪五花肉为主料	大于 55%
	以猪腿肉为主料	大于 70%

## 6 加工技术规程

### 6.1 工艺流程

猪肉原料→解冻(或不解冻)→清洗、修整→预煮→上糖液→油炸→起虎皮→切片或不切片→调味  
 →装填密封→杀菌→冷冻或不冷冻→成品  
 ↑  
 梅菜、酸菜、豆豉等配料→清洗→脱水 →炒制(或拌料)

### 6.2 预先熟制加工

#### 6.2.1 主料预处理

- 6.2.1.1 将带皮猪肉去除残留毛发，改切成四方周正的带皮猪肉。
- 6.2.1.2 将带皮猪肉随冷水下锅煮至七成捞出，趁热上糖液，将肉皮朝下，加入到 160℃-180℃的油锅中，使植物油完全没过肉块，待肉皮炸至起酥呈酱红色后捞出，置于温水中浸泡，使肉皮起泡，呈虎皮状，捞出晾冷后预冻定型。
- 6.2.1.3 将预冻后的肉块或切分好的肉片，加入调味料充分拌匀。

#### 6.2.2 配料预处理

- 6.2.2.1 将梅干菜、盐干菜、酸菜、豆豉、辣椒粉、香芋以及其他干制蔬菜分别挑选、去杂质、清洗干净、沥水或脱水。盐分过高的原料，应脱盐至含盐量为食盐 2.0%~4.0%。
- 6.2.2.2 将干净的梅干菜、酸菜、豆豉、辣椒粉分别倒入锅中加热焯干水分，出锅待用。
- 6.2.2.3 往锅中加入植物油，加热，加入焯干的梅干菜或酸菜或豆豉辣椒等配料和调料，充分炒匀即可出锅待用。或将豆豉、干制蔬菜与调味料混合拌匀备用。

#### 6.2.3 装填密封

将经拌料的肉片皮朝下整齐摆放于容器内，加入相应配料摆放密封。

#### 6.2.4 蒸煮

将封装好的产品进行蒸煮、冷却。

#### 6.2.5 冷冻

冷冻产品可根据设备制冷能力选择常温下直接速冻，或将冷却后的产品预冷却到0℃~4℃左右，再进行速冻。

## 7 要求

### 7.1 原料

#### 7.1.1 主料

带皮猪肉应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.3的要求。不得使用种公猪、种母猪及晚阉猪作为原料，不得使用猪脸肉、猪糟头肉作为原料，按附录A进行鉴别；感官指标、污染物限量、农药残留限量，兽

带皮猪肉应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.3的要求。不得使用种公猪、种母猪及晚阉猪作为原料，不得使用猪脸肉、猪槽头肉作为原料，按附录A进行鉴别；感官指标、污染物限量、农药残留限量，兽药残留限量及水分限量等食品安全指标应符合GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 18394 等要求。

### 7.1.2 配料

7.1.2.1 梅干菜应坛香浓郁，乌黑发亮，盐干菜应坛香浓或坛香清淡，无老梗、无老叶、无泥沙，含水量16.0%~20.0%，食盐10.0%~15.0%；干制菜含水量≤14.0%；安全指标应符合食品安全国家标准及相关公告的规定。

7.1.2.2 酸菜应色褐黄，润泽发亮，根条均匀，气味甜香，咸淡适口，质嫩脆，无老梗、无泥沙、无霉变；含水量25%~40%，食盐6%~9%，总酸（以乳酸计）1.2%~2.0%，安全指标应符合GB 2714的规定。

7.1.2.3 豆豉应符合GB/T 42464和GB 2712的规定。

7.1.2.4 其他配料应符合相应的质量要求和食品安全标准规定。

### 7.1.3 调料

7.1.3.1 浏阳豆豉应具有特有的滋味和气味；颗粒完整，松散，无霉变；呈黑褐色或黄褐色；无砂石、无肉眼可见外来杂质；含水量≤30.0%，总酸（以乳酸计）≤3.0%，氨基酸态氮（以N计）≥1.2g/100g，蛋白质≥30.0g/100g，食盐≤3.0%，安全指标应符合GB 2712的规定。

7.1.3.2 甜酒汁（酒酿、醪糟）应无渣，香甜可口，并符合酒精度0.5%vol~5.0%vol、总酸（以乳酸计）≤1.0g/100g、总糖（以葡萄糖计）≥20.0g/100g。安全指标应符合GB 2761、GB 2762、GB 29921的要求。

7.1.3.3 食盐应符合GB 2721的规定。

7.1.3.4 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

7.1.3.5 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。

7.1.3.6 味精应符合GB 2720的规定。

7.1.3.7 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

7.1.3.8 辣椒粉应符合GB/T 23183、GB 2762及GB 2763的规定。

7.1.3.9 其他调料应符合相应的质量要求和食品安全标准规定。

### 7.1.4 助剂

7.1.4.1 植物油应符合GB 2716的规定。

7.1.4.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

## 7.2 产品质量

### 7.2.1 感官指标

感官指标应符合表2的规定。

表2 不同类型虎皮扣肉感官指标

项目	要求						检验方法
	梅菜蒸扣肉	豆豉辣椒蒸扣肉	酸菜蒸扣肉	干菜蒸扣肉	香芋蒸扣肉	其他	
色泽	扣肉皮色红亮，梅干菜呈褐色，无异色。	扣肉皮色红亮，豆豉呈黑褐色或深褐色，辣椒粉呈红色，均匀一致，无异色。	扣肉皮色红亮，酸菜呈褐色，无异色。	扣肉皮色红亮，干菜呈褐色，无异色。	扣肉皮色红亮，香芋呈粉白色，无异色。	扣肉皮色红亮，配菜呈应有的颜色，无异色。	GB/T 10786-2022 中第4章规定检验。
组织形态	扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状。	扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状。豆豉呈完整粒状或半	扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎	扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎	红白相间，排列整齐，肉皮呈虎皮状。	扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状。	

项目	要求						检验方法
	梅菜蒸扣肉	豆豉辣椒蒸扣肉	酸菜蒸扣肉	干菜蒸扣肉	香芋蒸扣肉	其他	
		粒状，软硬适度，辣椒均匀点缀，无霉变。	皮状，皮薄肉烂而形不碎。	皮状，皮薄肉烂而形不碎。			
气味与滋味	扣肉软糯，肥而不腻，具有明显的梅干菜香味，无腥膻异味。	扣肉软糯，肥而不腻，具有显著的豆豉辣椒香味，微辣，无腥膻异味。	扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有显著的酸菜鲜肉香味，无腥膻异味。	扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有明显的干菜鲜肉香味，无腥膻异味。	扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有显著的香芋风味，无腥膻异味。	扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有相应配料的风味，无腥膻异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质						

## 7.2.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标			检验方法
	特级	优级	普通级	
食盐（以NaCl计）/(g/100g) ≤	1.5			混匀捣碎后取样，按GB 5009.44检测。
过氧化值（以脂肪计）/g/100g ≤	0.25			按照GB 5009.227检测

## 7.2.3 安全指标

7.2.3.1 不得使用防腐剂、着色剂和护色剂。

7.2.3.2 速冻产品其他指标应符合 GB 19295 的规定。常温产品应符合罐头食品商业无菌的规定。

## 7.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法执行。

## 7.3 生产过程中的卫生要求

应符合DBS43/010的规定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同日生产的同一产品为一批。

### 8.2 抽样方法和抽样数量

8.2.1 鲜冻猪肉取样方法按 GB/T 9695.19 执行。

8.2.2 成品取样应在成品库中随机抽取 2Kg 且不少于 10 个最小销售包装的产品作为检验样品，样品分为两份，一份作检验样品，一份作备样样品。样品数量根据检验与留样项目可适度调整。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品由公司质量检验部门抽样检验，并附产品合格证方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、猪肉占比、过氧化值、食盐。

### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本文件要求的的全部项目。

8.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型投产时；

b) 当原料来源发生变化、主要设备更换、工艺流程重大变革，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产半年以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

## 8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中有一项以上（含一项）不合格时，对不合格项目从该批次留样中样复检，复检合格则判该批产品合格；如复检仍有一个不合格项，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

## 9 标志、标签、包装、运输与贮存

### 9.1 标志、标签

9.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。应标注食用方式：需加热后方可食用。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品的包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的要求。

9.2.2 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

### 9.3 运输与贮存

9.3.1 应符合 GB 31621 及 DBS43/ 011 的规定。

9.3.2 冷冻产品应使用冷链运输，并在-18℃以下贮存，温度波动应控制在 2℃以内。常温产品应在不超过 25℃的阴凉干燥环境中贮存、运输。

### 9.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

附 录 A（规范性）  
原料猪肩颈肉（糟头肉）的鉴别

A.1 原料猪肩颈肉（糟头肉）的鉴别特征见表 A.1。

表A.1 原料猪肩颈肉（糟头肉）的鉴别特征

项 目	猪肩颈肉（糟头肉）	猪头肉
别名	猪脖子肉、猪肩颈肉，又称血脖	嘴边肉、菊花肉
部位	从猪耳根至第一颈椎垂直切下的脖头处肉，含宰猪时的刀口。	猪下巴、脸颊两侧部位的肉。
特征	多有污血，肉色发红；肥瘦不分，肌肉纤维和脂肪比较混杂，脂肪含量高，肉质较为绵老，有时残留淋巴结。	油脂不多，肉质带有软筋，口感偏绵弹，有嚼劲。

A.2 鉴别

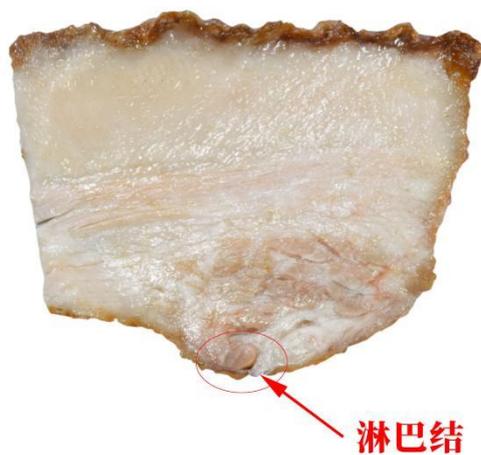
将冷冻状态的样品先在冻结状态下按附表1进行检查，然后采用室温自然解冻方式进行解冻，待样品中心温度达到2℃~3℃时取样检查鉴别。

A.3 原料肉典型图片

A.3.1 鲜冻糟头肉典型图片

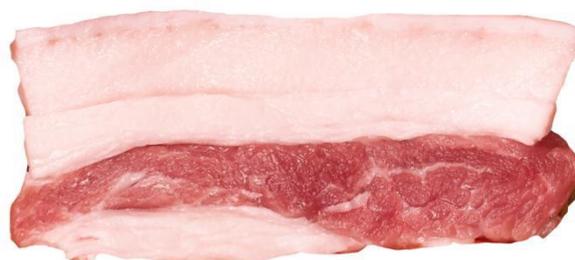


**猪颈肉（生）**



**猪颈肉（冻）**

A. 3. 2 鲜冻猪腿肉典型图片



**猪腿肉（生）**



**腿肉（冻）**

A. 3. 3 鲜冻猪五花肉典型图片



**五花肉（生）**

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局(2023年)第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》
-