ICS 67.120.30
CCS X 20

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

长陔三宝方便菜肴加工技术规程

Technical specification for processing of Changgaisanbao prepared dishes

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

发 布

点击此处添加标准名称

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：长陔乡人民政府、歙县陔源集体经济发展有限公司、歙县长陔乡长陔村村民委员会、黄山禾美科技创新发展有限公司。

本文件主要起草人：邢江涛、王才胜、项振宇、江东奇。

引　言

长陔三宝是黄山市歙县长陔乡的特色地方菜，是一道传统的徽菜。根据《歙县志》的记载，长陔三宝包括豆浆油皮、笋干、火腿三种食材，因其传承古法工艺，食材制作过程精细复杂、要求严苛，所以最终只需按比例搭配食材，并经过简单的烹煮，便可呈现出独特的风味。长陔三宝在当地享有盛誉，不仅显示了当地丰富的物产，也展现了徽菜清雅质朴的饮食文化，既受到当地人民的喜爱，也是游客了解徽菜文化的重要窗口。

长陔三宝方便菜肴是将长陔三宝的三种食材进行加工、包装形成的一种方便菜肴，加工过程不需要添加任何佐料和食品添加剂，能最大程度地保留长陔三宝的原汁原味，又便于携带、烹制，是对传统菜肴的致敬，也是对其的传承和发展。消费者无需经过复杂的操作，只需简单加水烹煮便可还原长陔三宝的特色本味，其加工前景良好。《长陔三宝方便菜肴加工技术规程》团体标准，通过对长陔三宝方便菜肴的食材、加工、包装、运输等过程进行规范，既是保护传统菜肴精工制作的需要，也是推广当地饮食文化，推动经济发展和农民增收的重要举措。

长陔三宝方便菜肴加工技术规程

1 范围

本标准规定了长陔三宝方便菜肴的原材料及质量要求，加工流程、加工要求、加工条件、质量安全指标、试验方法、检验规则、包装、标志标识以及运输贮存等内容。

本标准适用于长陔三宝方便菜肴的生产。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 15179 食品机械润滑脂
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素B1的测定方法
GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则
GB 7718 食品标签通用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 长陔三宝

以黄山市歙县长陔乡特产的火腿、笋干以及豆浆油皮为原材料制作的长陔特色传统菜肴。

4 原材料及质量要求

4.1 原料

长陔三宝的主要原料为长陔火腿、长陔笋干以及豆浆油皮。

4.2 质量要求

采用的长陔火腿应符合《长陔火腿加工技术规程》特优级的要求。
采用的长陔笋干应符合《长陔笋干加工技术规程》优等品的要求。
采用长陔乡本地特色的豆浆油皮，质量应符合GB 14881的相关规定。

5 加工流程

原料出库→切配→真空包装→贴标签→入成品库。

6 加工要求

6.1 长陔火腿

火腿清洗后，切除风化外皮，加工成大约6×4×0.5cm大小的片，一份15片左右，重量不低于0.2kg。

6.2 长陔笋干

将长陔笋干切成大约四厘米长的段，一份重量不低于0.1kg。

6.3 豆浆油皮

将豆浆油皮加工成结状，并烘干。一份重量不低于0.1kg。

7 加工条件

7.1 一般要求

7.1.1 加工企业的生产卫生应符合 GB 14881 及相关产品的生产卫生规范。

7.1.2 生产设备与工器具应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2 加工环境

7.2.1 生产场地

根据生产流程、操作需要和洁净度的要求采取有效分离或分隔生产场地，避免交叉污染。

生产场地分可分隔为为原料仓储区、切配作业区、包装区、成品仓储区。

7.3 加工设备

加工设施和设备主要包括切配设备和真空包装设备，食品接触材料及制品应符合GB 4806.1的相关规定。

加工设施和设备应确保便于有效的清洁、消毒和维护，设施和设备的清洁、消毒和维护使用的洗涤剂、消毒剂和润滑剂等应分别符合GB 14930.2、GB 14930.1和GB 15179的规定。

低温冷藏仓储环境温度应控制为0℃-10℃。低温冷藏库的制冷功率应与容积匹配，应配备温度监测、记录、报警、调控装置。

8 理化指标

理化指标见表2。

表1 理化指标

项目		指标
黄曲霉素B_1，	μg/kg	≤5
砷（以As计），	mg/kg	≤0.5
铅（以Pb计），	mg/kg	≤1.0
亚硝酸盐，	mg/kg	符合GB 2760规定

9 试验方法

9.1 黄曲霉毒素 B1 按 GB/T 5009.22 方法进行。

9.2 砷按 GB/T 5009.11 方法进行。

9.3 铅按 GB/T 5009.12 方法进行。

9.4 亚硝酸盐按 GB/T 5009.33 方法进行。

10 检验规则

10.1 以同一班次、同一投料生产的包装完好的同一品种的产品为一批，从同一批中随机抽样。

10.2 产品出厂前，应由生产厂的质量检验部门按本标准规定进行检验。检验合格后，出具合格证，方准出厂。

10.3 有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制定型鉴定时；
b) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 长期停产后恢复生产时；
d) 正常生产每年至少进行一次；
e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

11 包装

11.1 包装要求

加工好的长陔火腿片、长陔笋干段和豆浆油皮结分别进行真空包装，再将三种食材包装在一起。

11.2 包装材料

包装材料应符合食品包装材料卫生要求。

12 标志、标签

产品的标志、标签应符合GB 7718及GB 28050的规定，并说明具体加工、食用方法。

13 运输与贮存

13.1 运输

运输工具必须清洁、干燥、卫生，在运输过程中防止日晒、雨淋、受潮，不得与有毒及有腐蚀性或有异味的物品混装、混运，不得抛掷重压。

13.2 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、防鼠、防虫的仓库内，不得与有毒、有害、有异味或有腐蚀性 的物品混贮，地面应有隔热板。

13.3 保质期

产品在常温下可保存6个月，冷藏保存12个月。