ICS 67.230
CCS X 10

团 体 标 准

T/GDFCA 101—2023

预制菜 粤式佛跳墙

Prepared dish—Cantonese Fotiaoqiang

2023－10－18 发布 2023－10－18 实施

广东省食品流通协会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　质量规格 2
5　技术要求 2
6　检验方法 4
7　检验规则 4
8　标签和标志 5
9　包装、运输、贮存和销售 5
10　产品溯源 5
11　管理体系要求 5
附录 A（资料性）　佛跳墙简介及图片 6
附录 B（资料性）　预制菜 粤式佛跳墙生产工艺流程（示例） 7
参考文献 8

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：广州南沙明曦检测服务有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市花都区农业技术管理中心、广东峰顺控预制菜有限公司、顺峰（香港）集团有限公司、佛山顺峰山庄饮食有限公司、江门市泉林食品有限公司、广东省食品检验所、广州市农业标准与监测中心、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、佛山市沃特测试技术服务有限公司、康正检测服务股份有限公司、华南理工大学、仲恺农业工程学院、广东开放大学、广东理工学院、广州酒家集团股份有限公司、广州市钱大妈农产品有限公司、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、华润创业有限公司、香港太平洋咖啡有限公司、中科健康国际（澳门）有限公司、中科健康国际（亚洲）有限公司、海润食品（亚洲）有限公司、香港安达物流有限公司、广州洋葱时尚集团有限公司、中厨香港国际有限公司、广州食协技术服务有限公司、广州华生检测技术服务有限公司、广州绿洲科技技术有限公司、广东省食品流通协会、广州市黄埔区食品安全协会。

本文件主要起草人：庞无瑕、黄敏兴、刘绍洪、陈慧冰、方晓敏、邓小坚、何婉仪、陈家荣、何子彬、赵繁、钟平、黄江鹏、邝国泳、潘秀媚、高裕锋、刘学文、陈嘉敏、文钰、谢爱华、张卫锋、杨惠成、陈海槟、王江明、陈数、杨翠琪、李尧、董伟、刘航、温宝英、萧丽雯、苏肯明、罗诗泳、冯椅玲、叶晶、叶绍锋、卜广色、王菊芳、曾晓房、魏先领、姜浩、刘圆圆、金晓石、陈洪超、张倩、齐虹丽、潘建国、冯德悦、何蔚韬、刘智泉、刘珂辰、廖国良、利嘉辉、曲红阳、暴同义、许杰、黄海青、黄洁、毕剑华、李超宇、杨英泽、王雪英、徐红艳、周亚杰、钟银锋、何适良、张耀文、何珊、张捷陆、黄旭东、钟婷、余慧英、黄鉴雄、林俭锋、刘丽梅、向俨、刘建锋、叶映朵、谢天恩。

本文件为首次发布。

预制菜 粤式佛跳墙

1 范围

本文件规定了预制菜 粤式佛跳墙的质量规格、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售、产品溯源、管理体系要求。

本文件适用于 3.1 定义产品的生产、检验和经营。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 13662 黄酒
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB/T 34737 干海参等级规格
SC/T 3207 干贝
SC/T 3219 干鲍鱼
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 17.1 安全基础要求 畜禽肉及副产品 第1部分：畜肉及副产品
T/GBAS 17.2 安全基础要求 畜禽肉及副产品 第2部分：禽肉及副产品
T/GBAS 19 安全基础要求 动物性水产品
T/GBAS 24 安全基础要求 调味品
T/GBAS 30 预包装食品标签规范
T/GBAS 31 质量安全要求通则
T/GBAS 34 质量安全要求 速冻食品
T/GBAS 69 食品感官分析方法通则
T/GBAS 74 质量安全要求 肉制品
T/GBAS 77 质量安全要求 水产制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 粤式佛跳墙 prepared dishes-cantonese fotiaoqiang

以干鲍鱼、干海参（干刺参）、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）和/或其他动物性水产品及制品、蹄筋、花菇为主料，添加或不添加羊肚菌、目鱼、鱼唇、鳖裙、肉及肉制品，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，不添加植物蛋白、防腐剂、食品用香精香料，经原料处理、熬煮入味，采用速冻工艺，使产品中心温度降到-18 ℃（含-18 ℃）以下，在冷链条件下贮存、运输和销售，需经加热或熟制后食用的预包装菜肴。介绍见附录 A。

3.2

高汤 stock

以鸡、猪骨、猪蹄等畜禽产品为主料，配以其他原料，不添加食品用香精香料，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成的汤汁。

4 质量规格

每人份预制菜 粤式佛跳墙配料应含有干鲍鱼、干海参、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）并符合表1的规定。

表1 质量规格

项目	要求	
	分装（摆盘）前	数量/（每人份）
鲍鱼 ≥	15.0 g/粒	1粒
海参 ≥	15.0 g/粒	1粒
鱼胶（花胶） ≥	8.0 g/块	1块
干贝（瑶柱） ≥	8.0 g/粒	1粒

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 目鱼、鳖裙等动物性水产品

应符合GB 2733的要求，安全指标应符合T/GBAS 19的规定。

5.1.2 干鲍鱼

应符合SC/T 3219的要求。

5.1.3 干海参

应符合GB 31602的要求和GB/T 34747中特级的规定。

5.1.4 干贝（瑶柱）

应符合SC/T 3207的要求。

5.1.5 鱼胶（花胶）、鱼唇等动物性水产制品

应符合GB 10136的要求，安全指标应符合T/GBAS 77的规定。

5.1.6 花菇、羊肚菌等食用菌及其制品

应符合GB 7096的要求。

5.1.7 蹄筋、猪蹄等畜禽产品

应符合GB 2707的要求，安全指标应符合T/GBAS 17.1和T/GBAS 17.2的规定。

5.1.8 肉制品

应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，安全指标应符合T/GBAS 74的规定。

5.1.9 黄酒

应符合GB/T 13662的要求。

5.1.10 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.1.11 调味料、其他原料

应符合相关产品的国家标准的规定，不应使用部分氢化油，不应添加植物蛋白，调味料安全指标还应符合T/GBAS 24的规定。

5.2 生产要求

5.2.1 生产卫生要求

应符合 GB 31646 和 GB 20941 的规定。

5.2.2 生产工艺流程

生产工艺流程示例见附录 B。

5.3 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀
滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味
组织形态	汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼、海参、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）还应符合表1的规定
杂质	无正常视力可见外来异物
口味还原度	具有粤式佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味

5.4 品质指标

品质指标应符合表3的规定。

表3 品质指标

项目		指标
固形物含量，%	≥	40.0（其中主料含量[a]≥18.0）
蛋白质，g/100g	≥	10.0
脂肪，g/100g	≤	2.5
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	20
[a] 主料含量以鲍鱼、海参、鱼胶(花胶)、干贝（瑶柱）质量之和计。		

5.5 安全指标

安全指标应符合T/GBAS 31和T/GBAS 34中速冻调制水产制品的规定。

5.6 净含量

实际含量应准确反映其标注净含量，实际含量不应低于所标注的净含量。

6 检验方法

6.1 感官要求分析

6.1.1 色泽、滋味、气味、组织形态、杂质

取适量被测样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，置于洁净的白色瓷盘或白色同类容器中，在自然光线下观察色泽、组织形态，嗅闻鉴别气味，用温开水漱口后品尝其滋味，检查其有无外来异物。

6.1.2 口味还原度

取适量被测样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，由感官评价小组（5位及以上专家评价员或优选评价员）对照符合 3.1 定义原料的粤式佛跳墙现制菜肴的口感和特征风味对被测样品进行评价，讨论后形成符合或者不符合的结论。感官分析应按T/GBAS 69的规定进行。

6.2 质量规格检验

取适量样品，按照GB/T 10786固形物含量中水产类罐头规定的方法沥干内容物，用感量0.1g的电子天平分别检测内容物中主要原料的规格。

6.3 品质指标检验

6.3.1 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.3.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.3.3 脂肪

按GB 5009.6规定的第一法测定。

6.3.4 过氧化值（以脂肪计）

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

6.4 安全指标检验

安全指标按T/GBAS 34规定的方法测定。

6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一投料、同一品种、同一天、同一班次生产的产品为一批次。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂按本文件规定的方法逐批检验,检验合格后方可出厂。
7.3.2 检验项目为感官要求、质量规格、净含量、固形物含量、过氧化值。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目，一般情况下每6个月进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品投产时；
b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变，可能影响产品质量时；
c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
d) 产品质量出现明显波动时，如出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 食品安全监管机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为符合本文件。
7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件规定时，判该批产品为不符合本文件。

8 标签和标志

8.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

8.2 产品最终销售单元外包装应注明速冻、生制或熟制、非即食，同时标识解冻和食用方法。

8.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、运输、贮存和销售

9.1 包装

9.1.1 食品包装选择及设计宜参见 GB/T 39947。
9.1.2 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密、牢固、无破损。
9.1.3 外包装宜采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

9.2 运输

9.2.1 运输设备厢体内应保持清洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。
9.2.2 运输应符合 GB 31646 和 GB 31605 的要求，其中运输设备厢体内温度应控制在≤-15 ℃。

9.3 贮存

9.3.1 产品应贮存于清洁、卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。
9.3.2 贮存要求应符合 GB 31646 和 GB 31605 的规定。不应与未经速冻的食品混放。

9.4 销售

销售温度应控制在-18 ℃或以下,温度波动应控制在2 ℃以内。

10 产品溯源

生产企业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。

11 管理体系要求

生产企业生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

附　录　A
（资料性）
佛跳墙简介及图片

“佛跳墙”是一道独具地方特色的经典名菜，得名于古人的佳句：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”。作为中国传统食品的瑰宝之一，它有着150多年的传承历史。通常使用鲍鱼、海参、甲鱼裙、鱼胶、杏鲍菇、蹄筋、花菇、干贝（瑶柱）、鸽子蛋等原料，加入熬制好的高汤，经过文火煨制而成。因其风味香醇浓厚，食材营养丰富，味道鲜美浓郁，深受中外美食爱好者的喜爱。

佛跳墙的烹饪过程非常复杂，需要讲究火候、调味和材料的搭配。首先，将各种食材分别炖煮，然后将它们放入一个特制的陶罐中，再加入高汤，用文火慢慢炖煮。食材的鲜美和汤汁的浓郁就能完美融合在一起。

佛跳墙的口感丰富多样，有嫩滑的鲍鱼、海参以及其他食材的独特风味。汤汁浓郁醇厚，带有海鲜的鲜香味。每一口都让人陶醉其中，回味无穷。无论是宴请贵宾还是家庭聚会，佛跳墙都是一道不可或缺的菜肴。它不仅满足了人们对美食的追求，还展示了中国烹饪的精湛技艺和丰富文化。佛跳墙，不仅仅是一道菜，更是一种艺术，一种享受，一种对美食的追求和尊重。

图A.1 佛跳墙图片

附　录　B
（资料性）
预制菜 粤式佛跳墙生产工艺流程（示例）

B.1　原料前处理

B.1.1　干鲍鱼

参考SB/T 10581中鲍鱼发制流程，挑出有残损或形状、颜色不符的鲍鱼。

B.1.2　干海参（干刺参）

纯净水浸泡2天，每24小时换水，泡至柔软。清洗海参并清除内脏和沙嘴，然后小火煮开后焖至冷却，之后放入冰水中备用。

B.1.3　干鱼翅

用纯净水冷藏浸泡2日，每24小时换水一次。摆在竹垫上，挑出破损或外观不良的鱼翅，用另一竹垫盖上固定。夹好鱼翅，加入姜片、葱段及纯净水小火煮开后焖至冷却，然后放入冰水备用。

B.1.4　鸡

鸡清洗去内脏并蒸至9分熟，然后处理并砍成规定大小。

B.1.5　食用菌制品（花菇、羊肚菌）、干贝（瑶柱）等其他配料

食用菌制品泡软后蒸熟备用，干贝（瑶柱）等其他配料挑选、清洗、按一定工艺蒸熟备用。

B.1.6　高汤配料

准备熬制汤汁的肉类配料，并炒制冰糖至焦黄色备用。

B.2　高汤熬制

在处理好的熬汤配料中加鲍鱼（用竹垫隔开），加冷水煮沸，继续大火熬1小时，然后中火熬4小时。隔渣后备用。鲍鱼捞起，用部分汤汁按照鲍汁工艺和配方熬制4小时，分离鲍鱼和鲍汁备用。

B.3　鲍汁调制

熬好的汤汁烧开，转小火，按配方加酱油、蚝油、炒制好的冰糖及其他调味料。淀粉勾芡时，分次撒在汤汁上以避免结块。调制完成后备用。

B.4　鲍汁冷冻定型

按配方称取鸡肉、食用菌制品放入佛跳墙碗内，然后进行-196 ℃液氮冷冻。

B.5　摆盘

在鲍汁冷冻定型上按要求摆放鲍鱼、鱼翅、海参，再次进行-196 ℃液氮冷冻。

B.6　抽真空

将摆盘冷冻后的预制菜 佛跳墙从模具中取出，放入内包装袋，使用设备抽真空。

B.7　速冻

把已抽真空的产品放入速冻库，冷冻保存至产品中心温度达-18 ℃后再进行打包。

B.8　组合包装

速冻后的产品装盒，放入冷库待发货。

参 考 文 献

[1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
[2] 《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）
[3] 《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）
[4] 《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）
[5] 《食物及药物(成分组合及标签)规例》（香港特别行政区第132章，附属法例W）
[6] 《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第132章，附属法例V）
[7] 《2018年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》（香港特别行政区2018年第113号法律公告）
[8] 《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
[9] 《2021年食物内有害物质(修订)规例》（香港特别行政区2021年第86号法律公告）
[10] 《食品微生物含量指引 一般即食食品及指定食品》（二零一四年修订本）
[11] 《度量衡条例》（香港特别行政区第68章）
[12] 《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）
[13] 《订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》（第50/92/M号法令）
[14] 《修改八月十七日第50/92/M号法令》（澳门特别行政区第7/2004号行政法规）
[15] 《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
[16] 《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
[17] 《食品中禁用物质清单》（澳门特别行政区第6/2014号行政法规）
[18] 《修改第6/2014号行政法规<食品中禁用物质清单>》(澳门特别行政区第3/2016号行政法规）
[19] 《即食食品微生物含量指引》（GL 009 CSA 2015）
[20] 《规定秤量或计量之操作》（澳门特别行政区第15/92/M號法律）
[21] GB/T 39947 食品包装选择及设计
[22] DBS35/ 007 食品安全地方标准 佛跳墙
[23] SB/T 10581 鲍燕肚参干货发制工艺