

# 团 体 标 准

T/GBAS 88—2024

## 预制菜 猪肚鸡

Prepared dishes—Stewed pork tripe and chicken

2024-04-09 发布

2024-04-09 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、香港食物安全中心、香港品质保证局、澳门食物及环境健康学会、清远市食品检验中心、广州市质量监督检测研究院、湛江市食品药品检验所、正大食品（湛江）有限公司、广东温氏佳味食品有限公司、广东省食品安全保障促进会、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：钟海鹰、张溥天、符彩蜜、余明阳、雷毅、向君毅、彭露、陈宏、于水银、李凌云、叶树强、黄海青。



# 预制菜 猪肚鸡

## 1 范围

本文件规定了预制菜猪肚鸡的技术要求，给出了检验方法，并对检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系规定了要求。

本文件适用于速冻预包装预制菜猪肚鸡的生产和销售。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 26150 免洗红枣
- 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 39947 食品包装选择及设计
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10379 速冻调制食品
- T/GBAS 17.1 质量安全要求 畜禽肉及副产品 第1部分：畜肉及副产品
- T/GBAS 17.2 质量安全要求 畜禽肉及副产品 第2部分：禽肉及副产品
- 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**预制菜猪肚鸡** prepared dishes—stewed pork tripe and chicken

以鸡和猪肚为主要原料，经清洗、修选后配以调味料，经煲制、成型（或不成型）、速冻等工序制成，不添加防腐剂，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

注1：猪肚鸡简介见附录 A。

注2：预制菜猪肚鸡生产工艺流程示例见附录 B。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 原料鸡

安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定。养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。

#### 4.1.2 猪肚

安全指标应符合 T/GBAS 17.1 的规定。养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。

#### 4.1.3 胡椒

白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定，黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

#### 4.1.4 红枣

红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。

#### 4.1.5 枸杞

枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

#### 4.1.6 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

#### 4.2 生产卫生要求

生产卫生应符合 GB 31646 的规定。

#### 4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	具有该产品应有的形态
色泽	具有该产品应有的色泽，汤色呈淡奶白色
杂质	无肉眼可见外来杂质
口味还原度	具有猪肚鸡现制菜肴应有的口感和特征风味，猪肚爽脆，鸡肉嫩滑，无异味，无酸败味

#### 4.4 品质指标

品质指标应符合表 2 的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
主料含量/%	≥30
食盐含量（以NaCl计）/(g/100g)	≤0.8

#### 4.5 安全指标

安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 中速冻调理肉制品的规定。

#### 4.6 净含量偏差

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。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求分析

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将试样根据产品标识的食用方法解冻、加热或熟制后，置于白色搪瓷碗中，检验其形态、色泽和杂质。并由感官评价小组（5 位及以上专家评价员或优选评价员）对照猪肚鸡现制菜肴的口感和特征风味对其口味还原度进行评价，讨论后形成符合或不符合的结论。感官分析应按照 T/GBAS 69 的规定进行。

#### 5.2 品质指标检验

##### 5.2.1 取样及制备

主料包括鸡肉和猪肚，主料含量取整个样品测定；其余项目取可食用部分混合制样后取样。

##### 5.2.2 主料含量

主料含量按 SB/T 10379 附录 B 规定的方法测定。

##### 5.2.3 食盐含量

食盐含量按 GB 5009.44 规定的方法测定。

##### 5.2.4 过氧化值

过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 5.3 安全指标检验

安全指标按 T/GBAS 34 规定的方法测定。

#### 5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次的产品为一批。

#### 6.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样宜符合 GB/T 30642 的规定，抽样数量应满足检验和留样的需要。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

#### 6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项及一项以上不合格时，判为不符合本文件的规定。

### 7 标签标识

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装上应标识产品解冻和食用方法。食用方法示例见附录 C。

7.4 产品标识应注明速冻、熟制、非即食。

7.5 产品宜标识主料含量。

### 8 包装

包装应符合 GB/T 39947 的规定。

### 9 运输和贮存

#### 9.1 运输

运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输要求宜符合 T/GDCCA 001，运输过程中最高温度不应高于  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，但装卸后应尽快降至  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  及以下。

#### 9.2 贮存

9.2.1 贮存条件应符合产品标签标识要求。

9.2.2 仓库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，配备温、湿度控制设施。冷冻贮存要求宜符合 T/GDCCA 001，贮存温度不高于  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，波动应控制在  $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$  以内。

9.2.3 产品应离墙、离地存放，以利于空气流通及物品搬运。

## 10 产品追溯

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体系认证。

## 附录 A

(资料性)

### 猪肚鸡简介及图片

猪肚鸡是广东省客家地区的传统美食，又名猪肚煲鸡、凤凰投胎，相传是乾隆为宜妃治病而从民间的鸡汤改良，现已成为享誉国内外的经典菜品。猪肚鸡以鸡和猪肚为原料，配以胡椒、红枣、枸杞等香料和辅料，经煲制工艺制成。猪肚鸡是客家传统饮食文化品牌、世界客属华侨“寻根问祖”的标志，也是见证客家历史文化的活化石。

猪肚鸡的汤浓中带清，鲜香辛辣，有浓郁胡椒香气，猪肚爽脆，鸡肉嫩滑等特点，深受广大消费者的喜爱。预制菜猪肚鸡的图片见图 A.1，猪肚鸡菜肴的图片见图 A.2。



图 A.1 预制菜猪肚鸡



图 A.2 猪肚鸡菜肴

## 附 录 B

(资料性)

### 预制菜猪肚鸡生产工艺流程示例

#### B.1 预处理

B.1.1 将光鸡修选后清洗干净。

B.1.2 原料猪肚用食用盐及食用淀粉反复并揉搓清洗后用水清洗干净。

#### B.2 煲制

B.2.1 将清洗好的鸡填入猪肚中，用竹牙签封紧猪肚口，并戳数个小孔放气。

B.2.2 汤煲中放入猪肚鸡，加入水、生姜、枸杞、红枣、胡椒等调味料，加盖，中小火煲 1.5 h。

B.2.3 撇去汤面浮沫，将鸡从猪肚中取出，去除不可食部分，斩成大小均匀的块状，猪肚切段，再放回汤煲中，并小火继续煲 15-20 min 后加入食用盐调味。

#### B.3 真空包装

自然冷却后进行真空包装。

#### B.4 速冻锁鲜

将真空包装后的猪肚鸡放入速冻设备中速冻锁鲜。

## 附 录 C

(资料性)

### 预制菜猪肚鸡食用方法示例

#### C.1 食用方法一

去除包装后，把猪肚鸡放入锅中大火加热至沸腾即可食用。

#### C.2 食用方法二

去除包装后，把猪肚鸡摆入碗中，用微波炉中火加热 5-10 min 即可食用。

#### C.3 食用方法三

去除包装后，把猪肚鸡放入锅中，加入适量的水，大火加热至沸腾，并根据个人口味添加其他调味料和辅料煮沸后即可食用。

## 参 考 文 献

- [1] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- [2] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- [3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- [4] GB 19295 速冻面米与调制食品
- [5] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- [6] GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- [7] GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- [8] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
- [9] T/GDPRXH 33 客家菜 猪肚煲鸡
- [10] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法. 总局令第 70 号. 2023.
- [11] 澳门特别行政区. 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. 1994.
- [12] 澳门特别行政区. 食品中食品添加剂使用标准. 第 5/2024 号行政法规. 2024.
- [13] 澳门特别行政区. 食品中真菌毒素最高限量. 第 13/2016 号行政法规. 2016.
- [14] 澳门特别行政区. 食品中重金属污染物最高限量. 第 23/2018 号行政法规. 2018.
- [15] 澳门特别行政区市政署. 即食食品微生物含量指引. 2015.
- [16] 香港特别行政区. 度量衡条例. 法例第 68 章. 2022.
- [17] 香港特别行政区. 食物掺杂(金属杂质含量)规例. 第 132 章附属法例 V. 2019.
- [18] 香港特别行政区. 食物内除害剂残余规例. 第 132 章附属法例 CM. 2022.
- [19] 香港特别行政区. 食物内染色料规例. 第 132 章附属法例 H. 2020.
- [20] 香港特别行政区. 食物内甜味剂规例. 第 132 章附属法例 U. 2019.
- [21] 香港特别行政区. 食物内有害物质规例. 第 132 章附属法例 AF. 2023.
- [22] 香港特别行政区食品安全中心. 食品微生物含量指引(一般即食食品及指定食品). 2014.
-