

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS XXXX—XXXX

预制菜 白灼虾

Prepared dish scalded prawns

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 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。

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：

本文件主要起草人：

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

预制菜 白灼虾

1 范围

本文件规定了预制菜白灼虾的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。
本文件适用于预制菜白灼虾的生产和经营。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
- SC/T 3120 冻熟对虾
- T/GBAS 0019 安全基础要求 动物性水产品
- T/GBAS XXXX 安全基础要求 速冻食品
- T/GBAS 00XX 预包装食品标签标识指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜白灼虾 prepared dish scalded prawns

以鲜活的海水虾或淡水虾为原料，不使用除水分保持剂以外的食品添加剂，经前处理、蒸煮或水煮、冷却、速冻、包装等工序制成的冷冻贮存的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 虾

原料虾应为鲜活、健康、清洁、安全的虾，安全指标还应符合 T/GBAS 0019 的规定，养殖基地应取得供港澳备案或市场监管部门认可的资质，采取低温有氧运输，从捕捞到生产加工不超过24小时。

4.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食盐

应符合 GB/T 5461 精制盐一级或以上的规定。

4.1.4 其他原辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 生产卫生要求

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	指标
色泽	虾体应呈熟虾固有色泽，色泽均匀，虾体不应有干耗、变色现象，虾壳有色泽
形态与组织	体型完整，虾身呈自然弯曲状或整理的形状，肌肉组织紧密，有弹性，不存在海绵状等非正常现象
滋味、气味	具有产品固有气味，滋味鲜美，无氨臭、无腐败发霉等异常气味
杂质	虾体清洁，未混入任何外来物质
口味还原度	具有对应菜肴应有的气味、滋味

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
冻品中心温度/℃	≤ -18
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 淡水虾≤15；海水虾≤20
冰衣/%	10~20

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS XXXX 的规定。

4.6 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求分析

5.1.1 烹饪前感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 中的要求对预制菜白灼虾逐项进行检验。

5.1.2 烹饪后感官检验

将预制菜白灼虾根据标签标识的方法进行烹饪，按表1中的要求评价其口味还原度。

5.2 品质指标检验

5.2.1 冻品中心温度

将温度计插入样品最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时，读数。

5.2.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.2.3 冰衣

按 SC/T 3120 的规定执行。

5.2.4 安全指标

按 T/GBAS 210X 中规定的方法测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3 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) 虾生长环境发生较大变化时；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718、GB 28050、《食物及药物（成分组合及标签）规例》和《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》的要求，具体内容可参考 T/GBAS XXXX（预包装食品标签标识指南）的要求。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输要求参考 T/GDCCA 001。

9.2 贮存

产品应贮存在配置具有异常报警功能的温湿度监测装置的冷库中。产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离。贮存要求可参考 T/GDCCA 001。

10 产品追溯

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。

参 考 文 献

- [1] DB44/T 394 冻熟虾
 - [2] GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 - [3] GB/T 30889 冻虾
 - [4] QB/T 5499 即食虾
 - [5] SC/T 3113 冻虾
 - [6] 定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号）
 - [7] 食物及药物（成分组合及标签）规例（香港规例第132W章）
 - [8] 供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门特别行政区第50/92/M号法令）
-

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)