

# T/GZYZC

## 团体标准

T/GZYZC 091—2023  
T/QLY 189—2023

### 生态黔菜伴侣 脆哨软哨

Ecological Guizhou cuisine—Guizhou Spicy Fish

2023 - 12 - 26 发布

2023 - 12 - 28 实施

贵州省预制菜产业协会 发布  
贵州旅游协会



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 原辅料 .....	2
5 加工技术规程 .....	3
6 产品质量 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输与贮存 .....	5
附录 A（资料性） 菜品渊源 .....	6



## 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这些专利的责任。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件涉及到知识产权应遵守《贵州省预制菜产业协会团体标准涉管理规定》《贵州旅游协会团体标准管理规定》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：贵州轻工职业技术学院、遵义市产品质量检验检测院、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州民族大学外语学院、贵州大学后勤管理处饮食服务中心、佛山市桂城技工学校、贵州音恋餐饮有限公司、贵州贵乐食品有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、兴义市万峰餐饮有限公司、国家级秦立学技能大师工作室、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：阁世媚、杨欢欢、周绍均、任艳玲、孙国勇、吴茂钊、常明、周水源、王涛、伍心悦、潘正芝、胡文柱、杨波、潘绪学、张智勇、张建强、秦立学、龙凯江、何花、杨梅、王利君、梁伟、杨绍宇、刘志忠、陈克芬、宋艳艳、叶青。

本文件为首次制定。



# 生态黔菜伴侣 脆哨软哨

## 1 范围

本文件规定了生态黔菜伴侣 脆哨软哨的术语和定义、加工技术规程、要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于生态黔菜伴侣 脆哨软哨的生产、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/T 1194 大蒜
- GB 1886.5 食品安全国家标准 食品添加剂 硝酸钠
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.94 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29213 食品安全国家标准 食品添加剂 硝酸钾
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- SB/T 10416 调味料酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023） 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 生态黔菜

以生态食用农产品及加工品为原料，按照黔菜烹饪工艺进行烹饪或生产，不使用防腐剂、着色剂、护色剂等制品。

#### 3.2

##### 脆哨

选用去皮猪背脊肥膘肉或槽头肉、五花肉切成四方丁或长方丁，加少量水确保不糊锅，慢慢熬制出油，待水泡消失，猪油清亮时取出油，加盐、甜酒汁炒转，翻炒去油，加水淹没追余油，用酱油、醋旺火继续炼炸，待水分蒸发，制成色泽褐黄、外酥脆内嫩、咸鲜适口的可即食佐餐猪肉制品。

#### 3.3

##### 软哨

选用瘦肉比例较高的五花肉或净瘦肉洗净切大片、大丁，加少量水确保不糊锅，慢慢熬制出油，待水泡消失，猪油清亮时取出油，入锅加盐、甜酒汁炒转，翻炒去油，洒水追余油，用酱油、醋旺火烧到锅底基本无水，色泽褐黄、绵韧干香的可即食佐餐猪肉制品。

### 4 原辅料

#### 4.1 主料

主料为鲜猪肉，应来自非疫区，经检验检疫合格并符合GB 2707的规定。

#### 4.2 调料

##### 4.2.1 食用盐

应符合GB 2721的规定。

##### 4.2.2 食品添加剂

###### 4.2.2.1 硝酸钠

应符合GB 1886.5的规定。

###### 4.2.2.2 亚硝酸钠

应符合GB 1886.11的规定。

###### 4.2.2.3 硝酸钾

应符合GB 29213的规定。

###### 4.2.2.4 亚硝酸钾

应符合GB 1886.94的规定。

###### 4.2.2.5 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

#### 4.2.2.6 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

#### 4.2.2.7 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

#### 4.2.2.8 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

#### 4.2.3 酱油

应符合GB 2717的规定。

#### 4.2.4 食醋

应符合GB 2719的规定。

#### 4.2.5 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

#### 4.2.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

#### 4.2.7 其他辅料

应符合相关标准及国家法律、法规的要求。

#### 4.2.8 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5 加工技术规程



### 6 产品质量

#### 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	脆哨	软哨	
色泽	呈红色或褐红色，均匀一致	呈褐红色，均匀一致	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽及状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	香、脆、咸度适中； 无哈喇、酸败等异味	香、软、有嚼劲、咸度适中； 无哈喇、酸败等异味	
状态	颗粒状，较干爽，质地酥脆	颗粒状，较干爽，软绵干香	
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤20.0	GB 5009.3
氯化物(Cl计)/(%)	≤6.0	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸铵/(μg/kg)	≤3.0	GB 5009.26

## 6.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	N	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	CB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	100	CB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

## 6.4 食品添加剂

食品添加剂硝酸钠、亚硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钾在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1，其使用量的检测以亚硝酸钠(钾)残留量计，残留量应符合GB 2760的规定。

## 6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验应按JJF 1070的规定进行。

## 6.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6.7 经营过程卫生要求

应符合GB 31621的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同日生产的同一产品为一批。

## 7.2 抽样方法和抽样数量

7.2.1 鲜冻猪肉取样方法按 GB/T 9695.19 执行。

7.2.2 成品取样应在成品库中随机抽取 2 kg 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。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 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。

## 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本文件要求的全部项目。

7.4.2 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。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 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。微生物项目不应复检。

## 8 标志、标签、包装、运输与贮存

### 8.1 标志、标签

产品包装标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；包装应采用密封、防潮包装。

8.2.2 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

### 8.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存；产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道；仓库周围应无异味污染；产品入库贮存应实行先进先出原则，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

### 8.5 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

附录 A  
(资料性)  
菜品渊源

### A.1 菜品渊源

脆哨是肠旺面中肠哨、旺哨、脆哨、泡哨等四大哨中，最先预制和储藏的黔菜伴侣型配料，伴随着肠旺面的百数年发展，逐渐应用于小吃小点中的一种：如凉菜中的三脆、四小蝶；菜品中的配料：如脆哨土豆丁、脆哨炒豆渣、脆哨炒莲白；炒饭和小吃、蘸水中哨子：盐菜脆哨饭、脆哨面、脆哨洋芋粑等黔菜伴侣用途。基本不独立作为菜品，却是黔菜中不可或少的典型加工型产品，已有诸多老字号品牌独立加工生产销售。

脆哨多以猪背脊肥膘肉或槽头肉、五花肉切成四方丁或长方丁，加少量水确保不糊锅，慢慢熬制出油，待水泡消失，猪油清亮时取出油，加盐、甜酒汁炒转，翻炒去油，加水淹没追余油，用酱油、醋旺火继续炼炸，待水分蒸发，制成色泽褐黄、外酥脆内嫩、咸鲜适口的哨子，多用于菜肴和小吃配料。

软哨是相对而言黔菜伴侣，使用量大，适用范围广的黔菜小吃配哨。多选用瘦肉比例较高的五花肉或净瘦肉洗净切大片、大丁，加少量水确保不糊锅，慢慢熬制出油，待水泡消失，猪油清亮时取出油，入锅加盐、甜酒汁炒转，翻炒去油，洒水追余油，用酱油、醋旺火烧到锅底基本无水，色泽褐黄、绵韧干香的哨子，多用于早餐和火锅。典型菜品有软哨豆米锅，是以软哨和熟豆米为主料，辅以煮豆米的原汤煮制的火锅，酸鲜味型，汤色棕暗，豆浓味香，粉质细腻，软哨化渣不腻，回味无穷，蘸水特别。



# 全国团体标准信息平台