

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 096—2023
T/QLY 194—2023

生态黔菜伴侣 贵州烙锅蘸料

Ecological Guizhou Cuisine-partner Guizhou Dipping Material of Luoguo

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	1
4 原料及要求	2
5 加工技术	3
6 产品质量	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输及贮存	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、**桂城技工学校**、贵州音恋餐饮有限公司、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司、贵阳四合院饮食有限公司、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、吴茂钊、周绍均、彭婧、王涛、任艳玲、**孙国勇**、伍心悦、常明、周水源、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、樊筑川、雁飞、王德璨、徐启运、李支群、宋艳艳、周英波、陈红、黄星潞、范洁。

本文件为首次制定。

生态黔菜伴侣 贵州烙锅蘸料

1 范围

本文件规定了生态黔菜伴侣 贵州烙锅蘸料的术语和定义、加工技术、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 贵州烙锅辣椒面蘸料的生产、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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GH/T 1194 大蒜
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS52/ 015 食品安全地方标准 贵州素辣椒
- DB52/T 1751 黔菜 术语
- 国家市场监督管理总局(2023年)第70号令 《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、护色剂等的制品。

3.2

生态黔菜伴侣

以生态食用农产品原料加工制作，通常不能独立成菜、作为辅料、配料、调料用于烹饪或生产的加工制品。

3.3

贵州烙锅

以新鲜、腌制或加工过的生态黔菜食材，分批投放到烙锅锅中，在火上隔锅添加生菜油烙制成熟，配贵州风味蘸料蘸食的贵州小吃。

3.4

贵州烙锅蘸料

贵州烙锅除了常用五香辣椒面蘸碟、蒜香辣椒面蘸碟、糊香辣椒面蘸碟外，常用折耳根糊辣椒面蘸水、活油蘸水、鲜辣椒折耳根蘸水、香油蒜泥蘸水的蘸料。

3.5

折耳根糊辣椒面蘸水

配料选用碎粒的折耳根、酸萝卜碎粒、香菜碎、糊辣椒面、小米辣碎粒、葱花、姜蒜水、酱油、香醋混合制作，在烙锅中具有降温、丰富口感作用的蘸料。

3.6

活油蘸水

在折耳根糊辣椒面蘸水的基础，配料选用香脆不糊的鲜红辣椒面、新鲜猪油调制，置于特制活油黑砂烙锅上端开孔处，加热后食用的蘸料。

3.7

鲜辣椒折耳根蘸水

配料选用剁碎的鲜小米红椒，加入折耳根碎粒、香菜碎、葱花、姜蒜水、酱油、香醋等制作而成的蘸料。

3.8

蒜泥香油蘸水

配料选用贵州烙锅蘸水的多种辣椒、折耳根碎粒、小米椒碎粒等基础上，添加蒜泥、香油制作而成的蘸料。重点蘸食牛肉杂食材，为宁波风味的贵州烙锅使用。

4 原料及要求

4.1 配料

- 4.1.1 糊辣椒。
- 4.1.2 折耳根。
- 4.1.3 酥黄豆。
- 4.1.4 酸萝卜。
- 4.1.5 蒜泥。
- 4.1.6 葱花。

4.1.7 香菜。

4.2 调料

4.2.1 花椒面。

4.2.2 熟猪油。

4.3 其他调料

其他调料应符合相应的质量要求和食品安全标准规定。

4.4 助剂

生产用水应符合GB 5749的规定。

5 加工技术

5.1 工艺流程

5.1.1 折耳根糊辣椒面蘸水

酱油、醋、姜蒜水调匀→装填密封→杀菌→汤料包

糊辣椒、盐、味精等配料调匀→装填密封→杀菌→干料包→成品

折耳根、香葱、香菜→自备鲜料包

5.1.2 活油蘸水

酱油、醋调匀→装填密封→杀菌→汤料包

红辣椒、盐、味精等配料调匀→装填密封→杀菌→干料包→成品←鲜猪油油料包

折耳根、香葱、香菜→自备鲜料包

5.1.3 鲜辣椒折耳根蘸水

美极鲜酱油、酱油、醋、姜蒜水调匀→装填密封→杀菌→汤料包

盐、味精等配料调匀→装填密封→杀菌→干料包→成品

青红小米椒、折耳根、香葱、香菜→自备鲜料包

5.1.4 蒜泥香油蘸水

盐、味精等配料调匀→装填密封→杀菌→干料包→成品←香油油料包

折耳根、香葱、香菜→自备鲜料包

5.2 料包加工

5.2.1 干料包预加工

按味型选用糊辣椒面或红辣椒面，根据要求加酥黄豆、食用盐、味精、鸡精、花椒面，混合搅拌均匀，按量所需填装密封、灭菌，制成干料包。

5.2.2 汤料包预加工

姜、蒜洗净、拍破或舂蓉，混合放入汤钵中掺入温水浸泡，制成姜葱水调酱油、醋等，调匀，按量所需填装密封、灭菌，制成汤料包。

5.2.3 油料包预加工

猪油、香油增味按量所需填装密封、灭菌，制成油料包。

5.2.4 自备鲜料包预加工

折耳根、鲜小米红椒、蒜泥、香葱、香菜分别洗净，切成碎粒、颗粒状；分别按量所需填装密封成自备鲜料，食用前调入其他料包中。

5.3 装填密封

将经调好的烙锅蘸料装填于容器中，进行袋装或桶装密封。

5.4 冷冻

无需冷冻。

6 产品质量

6.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求				检验方法
	折耳根糊辣椒面蘸水	活油蘸水	鲜辣椒折耳根蘸水	蒜泥香油蘸水	
色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	具有原、辅料混合加工后应有的色泽具有本品固有的组织形态，无霉变、无结块，均匀一致	具有原、辅料混合加工后应有的色泽具有本品固有的组织形态，无霉变、无结块，均匀一致	具有原、辅料混合加工后应有的色泽具有本品固有的组织形态，无霉变、无结块，均匀一致	具有原、辅料混合加工后应有的色泽具有本品固有的组织形态，无霉变、无结块，均匀一致	
气味与滋味	具有本品应有的香气和滋味，无异嗅、无异味	具有本品应有的香气和滋味，无异嗅、无异味	具有本品应有的香气和滋味，无异嗅、无异味	具有本品应有的香气和滋味，无异嗅、无异味	
杂质	无肉眼可见外来的杂质				

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	折耳根糊辣椒面蘸水	活油蘸水	鲜辣椒折耳根蘸水	蒜泥香油蘸水	检验方法	
酸价（以脂肪计）（KOH）mg/g	≤	—	5.0	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	0.25	—	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11	
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.12	

注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

6.4 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

6.5 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

6.6 食品添加剂

食品添加剂的使用及限量应符合GB 2760及国家相关规定。

6.7 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。

6.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一天、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

从同一组批产品中随机抽取样品进行检验, 抽样不应少于9个独立包装, 且样品总质量不少于1 kg。将样品分为2份, 其中2/3作检验样品, 1/3作备检样品。净含量按JJF 1070的要求进行抽样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批进行出厂检验, 经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分、食盐、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

本文件6.1~6.7为型式检验项目, 正常生产时应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 主要原辅料来源、生产工艺及主要设备有较大改变, 可能影响产品质量时;

- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 当受检项目均符合本标准的规定时，则判定该批产品合格。
- 7.4.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。
- 7.4.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本文件规定时，可以用备检留样样品 或从同批次产品中加倍抽样复验，判定结果应以复检结果为准。复验结果合格时，则判定该批产品合格；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

- 8.1.1 产品包装物上应有明显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.2 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 包装材料应符合相应食品安全标准及有关规定；包装标识内容正确，文字清晰。
- 8.2.2 包装箱封口胶带 粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有害物品混装、混运，搬运过程中避免剧烈撞击、防重压，防止日晒、雨淋。

8.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉仓库内，防鼠、防火，不应与有害有毒物品混贮，堆放在库房应离地离墙存放。

全国团体标准信息平台