

ICS 67.020  
CCS H 621

# 团体标准

T/ZFDSA 01—2024

## 当归生姜羊肉汤制作标准 Production Standard of Angelica ginger mutton soup

2024年5月9日发布

2024年5月12日实施

国家标准化管理委员会（全国团体标准信息平台）公告

郑州食品药品监督管理局 发布

## 目 次

前 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分类.....	1
5 制备原料、器具及方法.....	2
6 技术要求.....	2
7 实验方法.....	3
8 指导原则.....	4
9 储存与运输.....	4
参考文献.....	5

## 前 言

本文件是按照《中华人民共和国标准化法》、国家标准委、民政部《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）和 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。

本文件由郑州食品药品监督协会提出并归口。

文件起草单位：郑州食品药品监督协会、河南省人民医院、河南修慧药膳中医研究院、河南修慧居药膳产业集团、黄河饭店、郑州鹿福中医文化馆、郑州市楠搏王医药科技有限公司、河南仲景药业股份有限公司、河南杏林一生中医药研究院有限公司。

本文件起草负责人：许二平。

本文件主要起草人：刘辉、虞朝彦、冯亚东、李冠军、李雪艳、张风雷、马杰、张晓峰、张香、任展、齐纪民、朱珍珍等。

本文件的起草秘书：朱珍珍。

本文件适用于郑州食品药品监督协会内所有成员单位及社会上自愿采用的单位。

本文件由郑州食品药品监督协会负责解释。

# 当归生姜羊肉汤制作标准

## 1 范围

本标准规定了当归生姜羊肉汤的术语定义、制备方法、技术要求、实验方法、储存及运输的要求。本标准适用于在中华人民共和国境内生产、加工和销售当归生姜羊肉类产品。

## 2 规范性引用文件

《中华人民共和国药典》

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 16740-2014 食品安全国家标准 保健食品

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB/T 30383-2013 生姜

GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉

## 3 术语和定义

### 3.1 药膳汤 (Medicinal diet soup)

在中医药膳学、食品学、营养学理论指导下,遵循因人而异、因病而异、因时而异的原则,按照中医药膳组方配伍,以普通食材为原料,配以药食同源目录内的药材,以煮、炖、煨等方式制作而成的汤液。

### 3.2 胴体羊肉 (Mutton carcass)

活羊经屠宰放血后,去毛(去皮)、头、蹄、尾和内脏的躯体。

### 3.3 生姜 (Zingiber officinale rosc)

本品为姜科植物姜的新鲜根茎。秋、冬二季采挖,除去须根和泥沙。本品呈不规则块状,略扁,具指状分枝,长4~18cm,厚1~3cm。表面黄褐色或灰棕色,有环节,分枝顶端有茎痕或芽。质脆,易折断,断面浅黄色,内皮层环纹明显。香气特异,味辛辣。辛,微温,归肺、脾、胃经。

### 3.4 当归 (Angelica sinensis( Oliv.) diels)

本品为伞形科植物当归的干燥根。秋末采挖,除去须根和泥沙,待水分稍蒸发后,捆成小把,上棚,用烟火慢慢熏干。本品呈类圆形、椭圆形或不规则薄片。外表皮浅棕色至棕褐色。切面浅棕黄色或黄白色,平坦,有裂隙,中间有浅棕色的形成层环,并有多数棕色的油点,香气浓郁,味甘、辛、微苦。

## 4 分类

4.1 药膳汤 以当归、生姜、羊肉和水为主要原料的固体和液体混合态的药膳汤。

## 5 制备原料、器具及方法

### 5.1 食材

羊肉，必须符合 GB/T 9961-2008 鲜、冻羊肉对该食材的质量要求。

### 5.2 中药材

生姜、当归，必须符合《中华人民共和国药典》对该药材的质量要求。

### 5.3 器具

一般采用非金属容器，可用砂锅、不锈钢锅（罐）、紫砂锅等，忌用铜、铁、铅制品。

### 5.4 原料配方

当归 5g 羊肉 750g 生姜 20g 盐 4g 水 1200ml

原料配方为 10 人份，该配方供参考，实际配方根据 24 节气、不同人群适当掌握，酌量增减。

### 5.5 制备方法

**5.5.1 原材料预处理** 羊肉氽烫，捞起冲净；姜洗净，切片；当归洗净，切成薄片。

**5.5.2 煮** 砂锅洗净，将羊肉、生姜同入砂锅中，加适量水，置武火上烧开煮沸。

**5.5.3 炖** 煮沸后，用文火慢炖 2 小时，加入当归续炖 20 分钟。

**5.5.4 混合** 最后加入盐，搅拌混合均匀。

### 5.6 生产工艺

原料验收→（清洗分拣—原材料预处理）→煮、炖、混合→（出锅）

## 6 技术要求

### 6.1 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄棕色略混浊液体	取适量样品放入白瓷盘内，置于自然光线处，目视、鼻嗅
滋味、气味	具有羊肉、当归、生姜同有味道，无异味	
状态	无肉眼可见外来杂质	

### 6.2 鉴别

可采用《中华人民共和国药典》中对生姜、当归的鉴别方法。

### 6.3 营养成分

应符合表 2 的规定。

表 2 营养成分

项 目	原材料	羊肉	当归	生姜	检验方法
蛋白质, g/100 g		19	18.2	1.3	GB 5009.5
脂肪, g/100 g		14.1	2.4	0.6	GB 5009.6
碳水化合物, g/100 g		2	44.2	10.3	GB 5009.7
钠, mg/100 g		92	0	0	GB 5009.91

#### 6.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 3 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	$\leq 0.92$	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4

#### 6.5 有害物质限量

应符合表 4 的规定。

表 4 有害物质限量

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) (mg/kg)	$\leq 0.2$	GB 5009.12
总砷 (As) (mg/kg)	$\leq 0.5$	GB 5009.11
总汞 (Hg) (mg/kg)	$\leq 0.05$	GB 5009.17

### 7 实验方法

#### 7.1 营养成分

碳水化合物的检测按照 GB 5009.7-2016 食品安全国家标准食品中碳水化合物的测定方法进行  
检测；

蛋白质的检测按照 GB 5009.5-2016 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定方法进行检测；

脂肪的检测按照 GB 5009.6-2016 食品中总脂肪、饱和脂肪（酸）、不饱和脂肪（酸）的测定  
方法进行检测；

钠的检测按照 GB 5009.91-2016 食品中钾、钠的测定方法进行检测。

## 8 指导原则

该药膳汤四季皆可食用，冬季食用更佳；正常人皆可食用，更适宜于精血不足、肾阳虚亏的人群食用。

## 9 储存与运输

9.1 即食或冷藏保存不超过 24 小时。

9.2 产品运输应符合 GB/T 43285-2023 绿色外卖管理规范中的有关规定。

### 参考文献

- [1] GB/T 20004.1-2016 团体标准化 第1部分：良好行为指南
- [2] 国家药典委员会.中华人民共和国药典[S].一部.北京:中国医药科技出版社, 2020.
- [3] 张伯礼, 于春泉, 王泓午, 等.中医养生饮食篇[M].北京: 中国医药科技出版社, 2018.
- [4] 丁秋香.对中医饮食宜忌的探讨[J].中国中医药现代远程教育, 2013, 11(22):150.
- [5] 李华.24 节气养生药膳速查手册[M].北京:化学工业出版社, 2013.
- [6] 陈静.中医药膳学[M].北京:中国中医药出版社, 2006.
- [7] GB 16740-2014 食品安全国家标准保健食品
- [8] 胡维勤.食物营养成分速查手册[M].哈尔滨:黑龙江科学技术出版社.2018.
- [9] 李廷芝.中国烹饪辞典 新版.山西: :科学技术出版社.2019.