

ICS 67.020
CCS H 621

团体标准

T/ZFDSA 04—2024

羊肉草果粥制作标准

Production Standard for Mutton and Amomum tsao-ko Porridge

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 1

6 技术要求 2

7 实验方法 3

8 指导原则 3

9 贮藏与运输 3

参考文献 4

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、黄河饭店、郑州市新悦医药科技有限公司、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、河南修慧药膳中医研究院、郑州心身康医疗科技有限公司、河南扶阳文化传播有限公司新郑中医诊所。

本文件起草负责人：许二平。

本文件主要起草人：刘辉、冯亚东、李冠军、李雪艳、张风雷、赵永理、朱珍珍、张晓峰等。

本文件的起草秘书：张晓峰。

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。

羊肉草果粥制作标准

1 范围

本标准规定了羊肉草果粥的技术要求、实验方法、检验规则、贮藏及运输的要求。

本标准适用于在中华人民共和国境内生产、加工和销售的所有形态的羊肉草果粥的食品。

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 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 10460-2008 豌豆

GB/T 1354-2018 大米

GB/T 30383-2013 生姜

GB/T 5461-2016 食用盐

3 术语和定义

3.1 胴体羊肉 (Mutton carcass)

活样经屠宰放血后，去毛（去皮）、头、蹄、尾和内脏的躯体。

3.2 草果 (Amomum tsaoko crevost et lemarie)

姜科植物草果的干燥成熟果实。秋季果实成熟时采收，除去杂质，晒干或低温干燥。

4 分类

4.1 药食同源类药膳粥 在中医药膳学、食品学、营养学理论指导下，按照中医药膳组方配伍，以大米、小米、玉米或豆类等为原料，配以药食同源目录内的药材，以煮、煲等方式制成的稠糊状的食物。

5 制备原料、器具及方法

5.1 食材

羊肉，符合国家标准 GB/T 9961-2008 对鲜、冻羊肉的质量要求。

豌豆，符合国家标准 GB/T 10460-2008 对豌豆的质量要求。

大米，符合国家标准 GB/T 1354-2018 对大米的质量要求。

5.2 中药材

草果，符合《中华人民共和国药典》对该中药材的质量要求。主要产地：云南、广西、贵州等。

5.3 器具

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

5.4 原料配方

羊肉 100g，豌豆 50g，大米 150g，草果 5g，盐 3g，饮用水 1000ml，香菜、生姜适量。

原料配方为 10 人份，可根据 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 草果、豌豆洗净备用，羊肉洗净切片，大米淘净、泡好。

5.5.2 煮 大米放入锅中，加适量水，大火煮开，放入羊肉、草果、豌豆，改中火熬煮。

5.5.3 混合 待粥熬出香味，加盐、姜末调味，撒上香菜即可。

5.6 生产工艺

原料验收→清洗分拣—原材料预处理→煮、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	色泽鲜亮，黏稠的糊状流食	目视、鼻嗅
滋味、气味	具有草果、米粥、羊肉等同有味道，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》对草果的鉴别方法。

6.3 营养成分

应符合表 2 的要求

表 2 营养成分

项 目 \ 原材料	羊肉	绿豆	大米	草果	检验方法
蛋白质, g/100g	19	21.6	12.7	0.8	GB 5009.5
碳水化合物, g/100g	0	55.6	71.8	11.1	GB 5009.7
脂肪, g/100g	14.1	0.8	0.9	0.2	GB 5009.6
钙, mg/100g	6	81	8	25	GB 5009.92
钠, mg/100g	80.6	3.2	21.5	0	GB 5009.91
钾, mg/100g	232	787	49	255	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	≤ 0.92	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 50	GB 4789.15
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)	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 (As) (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (Hg) (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17

7 实验方法

7.1 营养成分

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；

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

脂肪的检测按照 GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定方法进行测定；

钠、钾的检测按照 GB 5009.91-2016 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定方法进行检测；

钙的检测按照 GB 5009.92-2016 食品安全国家标准 食品中钙的测定方法进行检测。

8 指导原则

可用于冬日进补之用，脾胃虚寒、形寒背冷、体倦乏力、身体虚弱、产后乳汁稀少者食用更佳。

9 贮藏与运输

9.1 于 4℃ 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] GB 16740-2014 食品安全国家标准保健食品 .
- [4] GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准 .
- [5] 国家标准技术审查部 . 标准研制与审查[M]. 北京: 中国标准出版社, 2017 .
- [6] 余香, 陈小龙 . 药食同源中药材的作用与宜忌[M]. 北京: 中国医药科技出版社, 2023 .
- [7] 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 .
- [8] 吴剑坤, 于雅婷 . 1000 种养生药膳[M]. 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2020 .
- [9] 赵迎盼 . 养胃吃什么宜忌速查[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2015 .