

ICS 67.020
CCS H 621

团体标准

T/ZFDSA 09—2024

茯苓煲鸡汤制作标准

Production standard of Poria cocos chicken 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

郑州食品药品监督协会 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 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、黄河饭店、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、郑州市新悦医药科技有限公司。

本文件起草负责人：许二平

本文件主要起草人：刘辉、冯亚东、李雪艳、赵永理、李琳、张风雷、王露露等。

本文件的起草秘书：王露露。

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。

茯苓煲鸡汤标准

1 范围

本标准规定了茯苓煲鸡汤的技术要求、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茯苓煲鸡汤的食品。

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

GB5749-2022 生活饮用水

GB/T19676-2022 畜禽肉质量分级 鸡肉

GB 16740-2014 食品安全国家标准保健食品

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制，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。

4 分类

4.1 药膳汤 以茯苓及鸡肉以及适当的食品添加剂为主要原料制备而成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

鸡肉，必须符合食品安全标准对该食材的质量要求。

5.2 中药材

茯苓，必须符合《中华人民共和国药典》对该药材的质量要求。以云南茯苓最佳。

5.3 添加剂

符合国家食品安全国家标准 GB2760 食品添加剂使用标准及相应质量管理规定。

5.4 器具

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

5.5 原料配方

茯苓 30g、鸡肉 750g、生姜 20g、食用盐 4g、水 2000ml

原料配方为 10 人份，该配方仅供参考，实际配方可根据 24 节气、不同人群适当掌握，酌量增

减。

5.6 制备方法

5.6.1 原材料处理 鸡肉汆烫，捞起冲净；姜洗净，切片；茯苓洗净。

5.6.2 煮 砂锅洗净，将鸡肉、茯苓、生姜同入砂锅中，加适量水，置武火上烧开煮沸。

5.6.3 炖 煮沸后，用文火慢炖 1.5 小时

5.6.4 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→煮、炖、混合→出锅食用

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	具有鸡肉，茯苓同有味道，无异味	
状态	无肉眼可见外来杂质	

6.2 鉴别

可采用药典中对茯苓的鉴别方法。

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	鸡肉	茯苓	检验方法
蛋白质，g/100g	19	1.2	GB 5009.5
碳水化合物，g/100g	1.3	82.6	GB 5009.7
脂肪，g/100g	9.4	0.5	GB 5009.6
钠，mg/100g	72.4	1	GB 5009.91
钾，mg/100g	340	58	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
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）	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（As）（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

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验；
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验；
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检验；
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验。

8 指导原则

本品四季可用，更适合秋冬季节进补食用。心神不宁、气血不足者食用更佳。

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]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.