

ICS 67.120.10

X22

团体标准

T / NSFST 001—2024

畜禽预制菜生产技术规范

Technical specification for production of Livestock and poultry Premade
dishes

2024-09-10 发布

2024-10-20 实施

宁夏食品科学技术学会 发布

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。

本文件由宁夏食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、中国农业科学院农产品加工研究所、宁夏回族自治区农产品质量安全中心、合肥工业大学食品与生物工程学院、江苏农业科学院农产品加工研究所、宁夏回族自治区畜牧工作站、宁夏预制菜产业协会、宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏涝河桥肉食品有限公司、宁夏西鲜记科技有限公司、宁夏大学、宁夏食品科学技术学会。

本文件主要起草人：王晓静、赵越、赵子丹、田建文、张德权、王振宇、张春江、徐斐然、王道营、封元、刘敦华、马桂娟、杨春霞、张学玲、王芳、吴少涛、刘超、蒋媛、张立非、郭阳、周立波、杜美兰、樊秀忠、李彩虹。

本文件为首次发布。

畜禽预制菜生产技术规范

1 范围

本文件规定了畜禽类预制菜的术语和定义、产品分类、厂区环境、厂房车间、设备设施、卫生管理、基本要求、检验、标志、标签、包装、运输、贮存、追溯、召回、培训、管理制度和人员、记录和文件管理等技术要求。

本文件适用于宁夏回族自治区行政区域内畜禽类预制菜生产、贮藏、运输、管理及其他相关领域。

畜禽肉在终产品中所占比例不低于 50%（不适用于畜禽肉汤羹类产品）。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 畜禽类预制菜

以猪、牛、羊、鸡、兔等鲜（冻）或干制畜禽及其制品为主要原料，添加或不添加调味料等辅料，不使用防腐剂，经预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）或预烹调（蒸、煮、煎、炸、炒、烤等）制成，配以或不配以调味料包，熟制、包装后杀菌或不杀菌，或不熟制且包装后杀菌，食用前需加热的非即食的工业化预包装畜禽类菜肴产品。

3.2 预处理

宰杀、去毛、去内脏、清洗、泡发、解冻、修整、绞制、分割、焯水、漂烫等。

3.3 调理

搅拌、腌制、滚揉、调味等。

4 分类

4.1 按照产品食用之前加工方式的不同分为：

4.1.1 **即热型畜禽预制菜**：开封后经过复热即可食用的畜禽预制菜肴。如冻藏红焖牛肉等。

4.1.2 **即烹型畜禽预制菜**：已进行调理或部分熟制，开封后即可进行烹调操作的半成品畜禽预制菜肴。如预制羊杂等。

4.1.3 **即配型畜禽预制菜**：经过预处理、灭菌等初步加工处理，再配以或不配以辅料的半成品畜禽预制菜肴。如土豆烧牛肉等。

4.2 根据储运条件分为：

4.2.1 **冷藏预制菜**：包装后在 0℃～10℃ 范围内贮存、运输和销售的预包装畜禽预制菜肴。

4.2.2 冷冻预制菜：经过冻结工艺加工并在不高于-18℃状态下贮藏，在-12℃及以下温度运输的的预包装畜禽预制菜肴。

5 选址厂区环境及生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 第 3 章、第 4 章以及 GB19303 第 3 章、第 4 章中对选址与厂区环境的要求和生产加工过程的卫生要求。

6 厂房和车间

6.1 应符合 GB 14881 第 4 章中对厂房和车间的要求。

6.2 畜禽预制菜生产企业应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求，结合厂房和车间的实际情况，进行合理分区，将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，不同洁净级别的作业区间应进行有效分隔。

6.3 一般作业区包括原料仓库、包装材料仓库、外包装车间、成品仓库等，各存放场所（库）应分开设置，不应直接相通；准清洁作业区包括原料解冻、选料、清洗，修整分割、配料、滚揉、腌制、成型、预烹调、杀菌等车间；清洁作业区包括冷却间、内包装等车间，以及有特殊清洁要求的辅助区域，如裸露的待包装半成品储存区、脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等；冷藏预制菜：清洁作业区（冷却间、包装间）温度 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 应设置物料运输通道，不同清洁作业区之间的物料通道应分隔。预烹调间为生熟加工区分界，应设有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。畜禽预制菜产品冷库与生熟加工车间应有效分隔，防止交叉污染。

6.5 畜禽预制菜生产企业应配备冷库，冷藏库环境温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，冷冻库环境温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

7 设备与设施

7.1 应符合 GB 14881 中第 5 章对设施与设备的要求。

7.2 根据畜禽类预制菜加工工艺的不同，应配备蒸、煮、炖、卤、炒、炸、烤等加工设备。

7.3 应配备压力表、温度计、记录仪等用于监测、控制、记录的设备。

7.4 应在产生油烟的设备上方设置机械排风及油烟过滤装置。

7.5 应在产生大量蒸汽的设备上方设置机械排风排气装置，并做好冷凝水的引泄。

8 卫生管理

应符合 GB 19303 第 6 章对卫生管理的相关规定。

9 基本要求

9.1 原辅料要求

9.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。

9.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

9.1.3 干制畜禽产品应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。外观清洁无污染、无腐烂、无虫蛀。

9.1.4 辅料应符合食品标准及相关规定的要求。

9.1.5 食品添加剂采购、运输和贮藏应符合 GB 14881 中第 7 章的相关规定。

9.2 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 的规定。

9.3 生产过程中的要求

应符合 GB 14881 第 8 章的要求。畜禽类预制菜生产关键控制点应包括：原料预处理、配料、预加工、预烹调、速冻、杀菌、包装等环节。生产中严格按照产品工艺流程及要求进行操作。

9.4 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，畜禽预制菜食品添加剂的使用应符合 08.02 预制肉制品、08.03 熟制肉制品的规定及项下子分类的规定。

10 检验

10.1 应符合 GB 14881 第 9 章的规定。

10.2 原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

10.3 应按照产品执行标准进行检验，每批产品检验合格方可出厂。仅配以食用农产品辅料

的即配畜禽预制菜可按照食用农产品相关规定进行检验。

10.4 应建立产品留样制度。每批次的畜禽预制菜产品均应留样，留样量应至少满足出厂检验的样品量，留样样品应按标签标示的条件进行储存，同时填写留样记录，记录内容应包括留样产品的名称、时间、留样量、批号、生产日期等信息。留样保存期限与预制菜保质期一致。

10.5 对于不合格产品，应及时进行处理和记录，立即追溯产生问题原因并采取相应改进措施。

11 标志、标签、保质期

11.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

11.2 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，畜禽产品汤羹类产品应在标签中标示固形物含量。

11.3 保质时间不超过 72 h 的产品，保质期起始时间从预包装食品形成最终销售单元的日期起计算，生产日期和保质期应当标注到小时，并采用 24 h 制标注。

12 包装

产品包装材料和容器应符合 GB 9683、GB/T 28117、GB/T 28118、GB/T 30768 的规定。

13 贮存及运输

13.1 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存，冷冻冷藏库应清洁、卫生、通风、无异味。

13.2 冷藏预制菜应在 0℃~10℃ 条件下贮存及运输。

13.3 冷冻预制菜应在不高于-18℃ 条件下贮存，不高于-12℃ 运输。

13.4 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

13.5 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。

14 追溯与召回

14.1 追溯

应根据国家相关规定建立畜禽预制菜产品追溯制度。

14.2 召回

应符合 GB 14881 中第 11 章的相关规定。

15 培训

应符合 GB 14881 中第 12 章的相关规定。

16 管理制度和人员

应符合 GB 14881 中第 13 章的相关规定。

17 记录和文件管理

应符合 GB 14881 中第 14 章对记录和文件管理的要求，做好每个环节的记录。
