

T/GZYZC

团 体 标 准

T/GZYZC 041-2024
T/QLY 204-2024

生态黔菜 水晶鸡

Ecological Guizhou Cuisine-Steamed chicken

2024-12-18 发布

2024-12-21 实施

贵 州 省 预 制 菜 产 业 协 会
贵 州 旅 游 协 会

发 布

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 产品分类 1

5 要求 2

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输与贮存 4

附录 A（资料性） 生态黔菜 水晶鸡烹饪、加工技术流程..... 5

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》的规定编写。

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。

本文件起草单位：遵义市产品质量检验检测院（遵义市综合检验检测中心）、黔南州三德智慧农业有限公司、贵州轻工职业技术学院（黔菜发展协同创新中心、贵州生态食品农产品工程研究中心、贵州山地特色水果及制品工程中心）、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、遵义医科大学、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、贵州音恋餐饮有限公司、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、金色农庄餐饮有限公司、兴义市万峰餐饮有限公司、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。

本文件主要起草人：周绍均、袁付明、王兰兰、刘佚玲、田如仙、吴茂钊、任艳玲、王涛、彭婧、伍心悦、胡文柱、申浩、刘永飞、周水源、潘正芝、潘绪学、杨波、张智勇、张建强、姜丹、冉光全、帅宗流、**刘海风、张雅丽**、龙凯江、杨梅、王利君、杨绍宇、刘志忠、雁飞、王德璨、徐启运、宋艳艳、周英波、刘哲睿、郭运淇。

本文件为首次制定。

生态黔菜 水晶鸡

1 范围

本文件规定了生态黔菜水晶鸡的术语和定义、原料及要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于预包装或预先包装但需要计量称重的生态黔菜水晶鸡。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 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

3 术语和定义

下列的术语和定义适用于本文件。

3.1 生态黔菜 水晶鸡 Ecological Guizhou Cuisine-Steamed chicken

以三黄公鸡为主料，按照附录 A 的加工要求生产的产品。

4 产品分类

根据加工方式不同，产品分为：罐头灭菌工艺产品、速冻产品、其他产品。

5 要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 三黄公鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 食盐安全指标应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 其他配料应符合相应的质量要求和食品安全标准规定。

5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	鸡肉呈现自然色泽	在自然光线下观察其外观、状态；按包装上标明的食用方法处理后，在室温下闻其香气，用温水漱口后品尝其滋味
组织形态	块形完整、肉嫩	
气味和滋味	鸡肉鲜香、咸淡适口、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

5.4 微生物限量

- 5.4.1 采用罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 5.4.2 大肠菌群、致病菌限量仅适用于主料和辅料的混合检验。
- 5.4.3 预包装产品还应符合表 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	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3（第二法）
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10（第二法）
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法执行。

5.6 生产过程中的卫生要求

生产过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一投料、同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同一品种、同规格产品，记为一个批次。

6.2 抽样、留样

从同一批次的产品中随机抽取样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 检验

每批产品由公司质量检验部门抽样检验，并附产品合格证方可出厂。项目包括感官、大肠菌群、净含量、标签。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件5.2至5.5及标签的规定，每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 当原料来源发生变化、主要设备更换、工艺流程重大变革，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.5 判定

检验项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格。微生物指标有不符合时即判为不合格且不应复检。当检验项目有其他指标不符合本文件要求时，允许用留样对不符合项进行复检，结果判定以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标志

产品包装运贮标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

T/GZYZC 041-2024
T/QLY 204-2024

应符合GB 7718和GB 28050的规定，并注明食用方法，速冻产品还应注明速冻、熟制、非即食。

7.3 包装

产品的包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的要求，外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

7.4 运输与贮存

速冻产品的运输、贮存、销售温度应控制在 -18°C 或以下，温度波动应控制在 2°C 以内。运输应采用无污染的交通工具；产品应贮存在清洁卫生的场所；不应与有毒、有害、有异味的物品一同运输或贮存。

附 录 A
(资料性)
生态黔菜 水晶鸡烹饪、加工技术流程

A.1 加工配方（为每份推荐配方）

配方比见表A.1。

表 A.1 配料比

原料	用量
三黄公鸡（g）	1500
姜汁（mL）	50
食用油（mL）	30
食盐（g）	6
注：允许误差≤10%。	

A.2 工艺流程

三黄公鸡原料→解冻(或不解冻)→初步加工→焯水→腌制→蒸制→冷却→刀工熟处理→成菜→装填密封→灭菌或不灭菌→冷冻或不冷冻→成品

↑
调味

A.3 工艺要点

A.4 主料预处理

选用三黄公鸡洗净，分别下入姜汁、盐、食用油，全身里外抹均匀，腌制25min。

A.5 蒸制

- A.5.1 将腌制好的鸡肉放入隔水蒸锅中，蒸制30min，取出留汤汁，待鸡冷却。
- A.5.2 把蒸熟的鸡斩成块，装入盘内，浇淋汤汁即成。

A.6 装填密封

将经炖制的人参小香鸡汤放于容器内。

A.7 灭菌

T/GZYZC 041-2024

T/QLY 204-2024

将封装好的产品进行蒸煮灭菌或高温灭菌，冷却。

A.8 冷冻

冷冻产品可根据设备制冷能力选择常温下直接速冻，或将冷却后的产品预冷却到 $0^{\circ}\text{C}-4^{\circ}\text{C}$ ，再进行速冻。
