

ICS 67.230  
CCS H62 99

T/GZYZC

团 体 标 准

T/GZYZC 042—2024  
T/QLY 205—2024

生态黔菜 鱼包韭菜

Ecological Guizhou cuisine—Fish Stuffed with Chinese Chives

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 .....	2
5 要求 .....	2
6 检验规则 .....	3
7 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	4
附录 A（资料性） 生态黔菜 鱼包韭菜烹饪、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）、贵州更好食品有限公司、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、兴义市万峰餐饮有限公司、金色农庄餐饮有限公司、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、方鑫碧、王兰兰、段兴煜、吴茂钊、任艳玲、王涛、彭婧、伍心悦、胡文柱、申浩、刘永飞、周水源、**张雅丽**、潘绪学、杨波、张智勇、张建强、姜丹、冉光全、帅宗流、**杨莉**、**吴玫**、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、夏光蕾、郭运淇。

本文件为首次制定。



# 生态黔菜 鱼包韭菜

## 1 范围

本文件规定了生态黔菜鱼包韭菜的术语和定义、原料及要求、加工技术、产品质量、检验规则、标志、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鱼包韭菜。

## 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 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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
- GB 30391 花椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 生态黔菜 鱼包韭菜 Ecological Guizhou cuisine—Fish Stuffed with Chinese Chives

以新鲜的鲤鱼或草鱼为原料，搭配韭菜、广菜等蔬菜及其他配料按照附录 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 鲤鱼或草鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 5.1.2 食盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.3 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 韭菜、广菜应新鲜、无黄叶、无烂叶。
- 5.1.7 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

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
外观色泽	外形完整、具有产品应有的色泽	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	鱼形完整，韭菜包裹紧密，无松散现象	
气味与滋味	具有鱼的鲜香和韭菜的独特香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

##### 5.3 理化指标

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
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤ 30	GB 5009.228

##### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g	GB 4789.3 (第二法)
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 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 JJF 1070 规定的方法执行。

### 5.6 生产过程中的卫生要求

食品生产卫生应符合 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 抽样方法和抽样数量

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 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目包括感官、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：

- 产品定型投产时；
- 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；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出要求时。

### 6.5 判定规则

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。

T/GZYZC 042-2024

T/QLY 205-2024

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。应标注食用方式：需加热后方可食用。

### 7.2 包装

7.2.1 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

7.2.2 产品的包装材料和容器应符合 GB 4806.7 的要求。

### 7.3 运输与贮存

速冻产品的运输、贮存、销售温度应控制在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下,温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 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 鱼包韭菜烹饪、加工技术流程

A.1 加工配方 (为每份推荐配方)

配料比见表A.1。

表 A.1 配料比

原料	用量	调料	用量
鲤鱼或草鱼 (g)	1000	食盐	≤ 3.0%
韭菜 (g)	500	糟辣椒 (g)	250
广菜 (g)	200	鲜花椒 (g)	30
红辣椒 (g)	100	花椒粉 (g)	3
青辣椒 (g)	100	糯米酒 (mL)	150
姜 (g)	15		
蒜 (g)	15		

注：允许误差≤10%。

A.2 工艺流程

鲜活鱼原料 → 初步加工 → 腌制 → 包裹配料、调料 → 捆紧 → 煮 → 成品  
↑  
稻草

A.3 预先熟制加工

A.3.1 主料预处理

A.3.1.1 稻花田鱼沿背脊剖开，洗净；用盐、花椒粉、糯米酒均匀涂抹在鱼内外腌渍1小时。

A.3.2 配料预处理

A.3.2.1 新鲜红辣椒、青辣椒、姜、大蒜、鲜花椒，混合放入插钵内捣碎，加糟辣椒、盐拌匀，制成播椒酱。

A.3.2.2 韭菜摘去黄叶洗净；广菜洗净，切成条段。

A.3.3 煮

T/GZYZC 042-2024

T/QLY 205-2024

A.3.3.1 稻草洗净，分三缕铺在盘中，将腌制好的鱼张开，鱼皮朝下放在稻草上，鱼内铺满调好的辣椒酱，再放入韭菜、广菜；鱼身合拢用稻草捆紧。

A.3.3.2 将包好的码放在大锅中，掺入适量的清水没过鱼为宜，大火煮开后，调小火慢煮10小时，捞出即成。

#### A.4 装填密封

将经煮制的鱼包韭菜放于容器内，加入相应配料摆放密封。

#### A.5 灭菌

将封装好的产品进行蒸煮灭菌或高温灭菌，冷却。

#### A.6 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℃~4℃，再进行速冻。

---