

T/GZYZC

团 体 标 准

T/GZYZC 045-2024

T/QLY 208-2024

生态黔菜 贵州庖汤锅

Ecological Guizhou Cuisine-Guizhou Paotang Banquet

2024-12-18 发布

2024-12-21 实施

贵州省预制菜产业协会 发布
贵州旅游协会

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 要求	2
5 检验规则	3
6 标志、标签、包装、运输和贮存.....	4
附录 A（资料性） 生态黔菜 贵州庖汤锅烹饪、加工技术流程.....	5
附录 B（资料性） 固形物检测方法	7

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）、贵州苗壤食品有限公司、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、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、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：朱丽、肖瑶瑶、王兰兰、姚雪宝、吴茂钊、方鑫碧、周绍均、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、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。

本文件为首次发布。

生态黔菜 贵州庖汤锅

1 范围

本文件规定了生态黔菜贵州庖汤锅的术语和定义、要求、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贵州庖汤锅。

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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 生态黔菜贵州庖汤锅 Ecological Guizhou Cuisine-Guizhou Paotang Banquet

以肥瘦猪肉为主要原料，可添加猪杂（肝、肠、心、肺等）和各种蔬菜，佐以高汤、调味料和其他原料，按照附录A的加工要求制成的，以火锅形式烹饪和食用的产品。

3.2 高汤 Soup-stock

T/GZYZC 045-2024

T/QLY 208-2024

以老母鸡、老鸭、猪排骨等畜禽产品为原料，添加清水和适量盐，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成的汤汁。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 猪肉

应符合GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.3的规定。

4.1.2 猪杂

应符合GB 2707、GB/T 9959.4的规定。

4.1.3 烹调用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 调料、其他原辅料

应符合相应的安全标准和相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态和杂质，按照包装明示的食用方法嗅其气味，尝其滋味
组织形态	具有该产品应有的形态	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质，咀嚼无可感知的杂质	

4.3 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
固形物含量/ (%)	≥ 50	见附录B

4.4 微生物限量

- 4.4.1 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。
- 4.4.2 微生物限量应符合表 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	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 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行					

4.5 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进行测定。

4.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同工艺、同设备、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

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。

5.3 出厂检验

产品出厂前应进行出厂检验，合格方可出厂。出厂检验的项目为感官、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件4.2至4.5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：

- 新产品投产；
- 原料、工艺、生产条件有较大的变化可能影响产品质量时；
- 连续停产一年以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 监督管理部门提出型式检验要求时。

5.5 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。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定，并注明食用方法。

6.3 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

6.4 运输和贮存

产品运输应采用无污染的交通工具，保持清洁卫生，避免日晒、雨淋；产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不应露天存放；产品不应与有毒、有害、有异味的物品一同运输或贮存。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。

附录 A
(资料性)
生态黔菜 贵州庖汤锅烹饪、加工技术流程

A.1 加工配方 (为每份推荐配方)

A.1.1 主料

肥瘦猪肉600g、猪杂(肠、肝、心、舌、肺)500g、猪血200g。

A.1.2 配料

蒜瓣50g、芹菜段30g、姜片25g、干辣椒15g、花椒籽5g、香葱段5g、香菜段3g。

A.1.3 调料

熟猪油 50g、盐 8g、胡椒面 3g、高汤 1500mL、米酒 12mL。

A.2 工艺流程

猪肉、猪肉脏原料→解冻(或不解冻)→初步加工→炒制→掺入高汤→成菜→装填密封→灭菌或不灭菌→速冻或冷冻→成品

↑
配料、调味

A.3 工艺要点

A.3.1 预先熟制加工

A.3.1.1 主料预处理

A.3.1.1.1 新鲜肥瘦猪肉,洗净后切片,放入盛器内加盐、米酒,搅拌腌制片刻。

A.3.1.1.2 猪杂洗净后放入沸水锅中,加米酒焯水,捞出冲净,放入汤锅中,注入清水煮至熟透,取出晾凉,分别切片。

A.3.1.1.3 猪血倒入沸水锅中,关火凝固,捞出用清水冲去血水,控水,切成厚片。

A.3.1.2 配料预处理

大蒜剥瓣;芹菜、香葱、香菜洗净后切段;生姜洗净后切片。

A.3.2 煮制

熟猪油放入炒锅中烧热,加入干辣椒、花椒籽、姜片、蒜瓣炒香,放入部分肥肉片,煸炒吐油为宜,掺入高汤,放入瘦肉片、猪杂片,加入食盐、胡椒面、芹菜段,调好味后,起锅舀入火锅中,放入处理好的猪杂、猪血,撒入香葱段、香菜段,配上糊辣椒蘸水,加热煮沸即成。

A.3.3 包装

T/GZYZC 045-2024

T/QLY 208-2024

将经煮制的贵州庖汤锅放入容器内，加入相应配料、蘸水摆放密封。

A.3.4 灭菌（选做）

包装好的产品进行灭菌。

A.3.5 速冻或冷冻（选做）

可根据设备制冷能力选择直接速冻，或将冷却后的产品预冷却到 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 左右，再进行冷冻。

附录 B
(资料性)
固形物检测方法

B.1 圆筛的规格

B.1.1 净含量小于 1.5kg, 用直径 200mm 的圆筛, 不锈钢丝织成, 其直径为 1mm, 孔眼为 2.8mm×2.8mm(相当于 7 目圆筛)。

B.1.2 净含量等于或大于 1.5kg, 用直径 300mm 的圆筛, 不锈钢丝织成, 其直径为 1mm, 孔眼为 2.8mm×2.8mm(相当于 7 目圆筛)。

B.2 测定步骤

将包装物在(50±5)℃的水浴中加热 10 min~20min 或在 100℃水中加热 2min~7min(视其大小而定), 使凝冻的汤汁融化, 开袋后, 将内容物倾倒在预先称重的圆筛(根据净含量选择相应的 1.1 或 1.2 圆筛)上, 圆筛下方配接漏斗, 架于容量合适的量筒上, 不搅动产品, 适当倾斜圆筛, 沥干 3 min 后, 将筛子和沥干物一并称量。将量筒静置 5min, 使油与汤汁分为两层, 量取油层的体积毫升数乘以密度 0.9g/cm³, 即得油层质量。固形物含量按式(1)计算, 其数值以%表示:

$$X_1 = \frac{(m_1 - m_2) + 0.9 \times V}{m_3} \times 100 \quad (1)$$

式中:

X_1 ——固形物含量, %;

m_1 ——沥干物加圆筛质量, 单位为(g);

m_2 ——圆筛质量, 单位为克(g);

V ——油层体积, 单位为毫升(mL);

m_3 ——产品标明净含量, 单位为克(g)。

全国团体标准信息平台

T/GZYZC 045-2024
T/QLY 208-2024