

ICS 67.230

CCS H62.99

T/GZYZC

团 体 标 准

T/GZYZC 054-2024

T/QLY 217-2024

生态黔菜 酸辣金汤黄牛火锅

Ecological Guizhou cuisine-Assorted Hot Pot of Cattle Beef

2024-12-18 发布

2024-12-21 实施

贵州省预制菜产业协会 发布
贵州省旅游协会

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 4

6 标志、标签、包装、运输与贮存 4

附录 A（资料性）生态黔菜 酸辣金汤黄牛火锅烹饪、加工技术流程..... 6

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）、贵州惠万家食品有限公司、贵州家家农产品有限公司、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、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：曹萍、刘冲、彭婧、吴茂钊、周绍均、任艳玲、王涛、伍心悦、胡文柱、**杨莉、吴玫、申浩、刘永飞、周水源、潘正芝、潘绪学、杨波、张智勇、张建强、夏雪、陈律、孙国勇、李正光、刘海风、滕永军、杨闽、张雅丽、张正、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、匡洪流、张红燕、谢兴明、姚俊宏、姜丹。**

本文件为首次发布。

生态黔菜 酸辣金汤黄牛火锅

1 范围

本文件规定了生态黔菜 酸辣金汤黄牛火锅的术语和定义、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计量称重的生态黔菜酸辣金汤黄牛火锅。

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，仅所注日期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 2720 食品安全国家标准 味精
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 4789.4 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 9960 鲜、冻四分体牛肉
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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黔菜

T/GYZC 054—2024

T/QLY 217—2024

因贵州独特的高原环境、山川生态、民族风情浑然天成的，具有和、醇、酸、辣特征与和合、醇鲜、酸爽、辣香的特点的，可分为传统黔菜、时尚黔菜、新派黔菜和贵州小吃等四个类型的菜点和小吃。

3.2 生态黔菜 酸辣金汤黄牛火锅 Ecological Guizhou cuisine-Assorted Hot Pot of Cattle Beef

以酸辣金汤酱为基底，添加金黄色泽的高汤，添加青线椒、泡青椒、泡红椒、酸菜熬制而成的锅底，添加黄牛牛肉、牛肉杂，可添加新鲜蔬菜、豆制品经相应工艺加工制成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 黄牛肉、牛杂

应符合 GB/T 9960 的规定。

4.1.2 酸辣金汤酱

应符合 GB 31644 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.6 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他辅料

应符合相关的食品安全标准规定和质量要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品放于干净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、状态；按包装上标明的食用方法处理后，在室温下闻其气味，用温水漱口后品尝其滋味
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无其他异味	
状态	无正常视力可见外来异物，无霉斑	

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	GB/T 10786

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 其他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	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	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

同原料、同工艺、同设备、同班次生产的产品为一批。

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、过氧化值、固形物含量、大肠菌群、净含量、标签。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投产；
- b) 原料、工艺、生产条件有较大的变化可能影响产品质量时；
- c) 连续停产一年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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。

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 酸辣金汤黄牛火锅烹饪、加工技术流程

A.1 加工配方（为每份推荐配方）

A.1.1 主料

熟牛肉片 500g，熟牛舌片 150g，熟牛肚片 150g，熟牛肠片 150g，熟牛心片 150g。

A.1.2 配料

酸菜 300g，青线椒 250g，泡青椒 30g，泡红椒 30g，姜片 25g，大葱段 50g，香葱段 10g。

A.1.3 调味料

酸辣金汤酱 150g，鲜花椒 50g，盐 4g，味精 3g，鸡精 6g，胡椒面 5g，料酒 30mL，植物油 200mL，熟牛油 150mL。

A.2 工艺流程

主料预处理→洗净→熟处理→切片→烹饪加工→成菜→装填密封→灭菌或不灭菌→冷冻或不冷冻→成品

↑

配料、调料

A.3 工艺要点

A.3.1 主料预处理

A.3.1.1 选用黄牛的后腿净瘦肉，洗净；牛肠、牛肚分别用陈醋、盐、面粉反复翻洗搓净，控水。牛舌用开水烫起表面一层的膜并除去，洗净。牛心洗净；将牛肠、牛肚、牛舌、牛心放入沸水锅中，加米酒焯水后捞出冲洗干净。

A.3.1.2 把牛杂、牛肉一同加入汤锅中，注入清水煮至熟透，取出晾凉，切成片。

A.3.2 配料预处理

A.3.2.1 选用无沙质、无沙泥的原味酸菜，切成一寸的段。

A.3.2.2 青线椒洗净，青线椒、泡青椒、泡红椒切成颗粒状，生姜切片，大葱切段，香葱切段。

A.3.3 加工流程

炒锅置旺火上，锅中放熟牛油，烧热，爆香姜片，下泡青椒、泡红椒、酸菜段炒香，放酸辣金汤酱，炒至颜色金黄并散发香味，掺入牛肉原汤，煮沸后，调味加入盐、味精、鸡精、胡椒面，投入熟牛肉片、熟牛杂片，加大葱段，煮 1min，起锅。用一干净的锅，锅中加入食用油烧热，下入青线椒颗粒、鲜花椒，炝香，油淋入火锅中，撒入香菜段即成。

A.3.4 装填密封

将烹饪完成的酸辣金汤黄牛肉杂火锅冷却至常温，放于容器内，装填密封保存。

A.3.5 灭菌（选做）

将包装好的产品进行灭菌。

A.3.6 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。

全国团体标准信息平台

T/GYZC 054—2024
T/QLY 217—2024