

团 体 标 准

T/GDFCA 100—2023

预制菜 盆菜

Prepared dishes- Poon choi

2023 - 10 - 18 发布

2023 - 10 - 18 实施

广东省食品流通协会 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 技术要求..... 2

5 检验方法..... 4

6 检验规则..... 5

7 标签和标志..... 5

8 包装、运输、贮存和销售..... 5

9 产品追溯..... 6

10 管理体系要求..... 6

附录 A（资料性） 盆菜简介及图片..... 7

附录 B（资料性） 预制菜 盆菜生产工艺流程（示例）..... 8

参考文献..... 10

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。

请注意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专利的责任。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州市花都区农业技术管理中心、顺峰（香港）集团有限公司、佛山顺峰山庄饮食有限公司、江门市泉林食品有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、广东省食品检验所、必维科技服务（西安）有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司澳门分公司、佛山市沃特测试技术服务有限公司、康正检测服务股份有限公司、华南理工大学、仲恺农业工程学院、广东开放大学、广东理工学院、广州酒家集团股份有限公司、广州市钱大妈农产品有限公司、深圳盒马网络科技有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、华润创业有限公司、香港太平洋咖啡有限公司、中科健康国际（澳门）有限公司、中科健康国际（亚洲）有限公司、海润食品（亚洲）有限公司、香港安达物流有限公司、广州洋葱时尚集团有限公司、中厨香港国际有限公司、广州食协技术服务有限公司、广州华生检测技术服务有限公司、广州绿洲科技技术有限公司、广州睿芯科技服务有限公司、广东省食品流通协会、广州市黄埔区食品安全协会。

本文件主要起草人：李尧、钟平、黄江鹏、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、邓小坚、何婉仪、邝国泳、刘绍洪、杨维、司天奇、潘秀媚、高裕锋、刘学文、陈嘉敏、文钰、庞无瑕、刘丽梅、林琳、董伟、刘航、米瑞、王冀成、龚珊、李学强、温宝英、萧丽雯、苏肯明、李韵仪、冯椅玲、叶晶、潘钊铭、叶亮兴、王菊芳、曾晓房、魏先领、姜浩、刘圆圆、金晓石、陈洪超、张倩、齐虹丽、潘建国、冯德悦、李志鹏、何蔚韬、刘智泉、刘珂辰、曲红阳、暴同义、许杰、黄海青、黄洁、毕剑华、李超宇、杨英泽、王雪英、徐红艳、周亚杰、向俨、刘建锋、钟银锋、何适良、张耀文、何珊、张捷陆、黄旭东、钟婷、余慧英、黄鉴雄、林俭锋、叶映朵、谢天恩。

本文件为首次发布。

预制菜 盆菜

1 范围

本文件规定了预制菜 盆菜的技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售、产品溯源、管理体系要求。

本文件适用于 3.2 定义产品的生产、检验和经营。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员
- GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SC/T 3219 干鲍鱼
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GBAS 17.1 安全基础要求 畜禽肉及副产品 第1部分：畜肉及副产品
- T/GBAS 17.2 安全基础要求 畜禽肉及副产品 第2部分：禽肉及副产品
- T/GBAS 19 安全基础要求 动物性水产品
- T/GBAS 24 安全基础要求 调味品
- T/GBAS 30 预包装食品标签规范
- T/GBAS 31 质量安全要求通则
- T/GBAS 34 质量安全要求 速冻食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盆菜 poon choi

以鸡肉等肉类及其制品、鲍鱼、海参等动物性水产品及其制品，食用菌及其制品及果蔬及其制品等为原料，经挑选、清洗、预处理，按食材的特性逐层摆盘，浇上高汤，制成的菜肴。

3.2

预制菜 盆菜 prepared dishes— poon choi

经预加工和/或预烹调而成，采用速冻工艺，使产品中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，在冷链条件下贮存、运输和销售，需经加热后食用的预包装产品。预制菜 盆菜介绍见附录A。

3.3

高汤 stock

以畜禽和/或动物性水产品为主要原料，配以其他原料，不添加食品用香精香料，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成的汤汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 谷物、豆类、薯类

应符合GB 2715的要求。

4.1.2 鸡肉等畜禽肉及其副产品

应符合GB 2707的要求，安全指标应符合T/GBAS 17.1和T/GBAS 17.2的规定。

4.1.3 鲜（冻）鲍鱼、海参动物性水产品

应符合GB 2733的要求，安全指标应符合T/GBAS 19的规定。

4.1.4 干鲍鱼

应符合SC/T 3219的要求。

4.1.5 干海参

应符合GB 31602的要求。

4.1.6 蛋及其制品

应符合GB 2749的要求。

4.1.7 食用菌及其制品

应符合GB 7096的要求。

4.1.8 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.1.9 其他原辅料

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650及相关产品的国家标准或行业标准规定，调味料安全指标还应符合T/GBAS 24的规定。

4.2 生产要求

4.2.1 生产卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

4.2.2 生产工艺流程

生产工艺流程示例见附录B。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
组织形态	整体大致呈圆柱形或碗形，各食材按层排列，单个食材具有该产品应有的形状和组织状态，无霉变
色泽	汤汁色泽鲜亮、均匀，单个食材具有该产品应有的色泽
滋味、气味	咸鲜可口，口味协调，无异味，无酸败味
杂质	无正常视力可见的外来异物
口味还原度	具有盆菜现制菜肴应有的口感和特征风味

4.4 品质指标

品质指标应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项 目	指 标
固形物含量，%	≥ 30.0
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤ 0.25
挥发性盐基氮，mg/100 g	≤ 30

4.5 安全指标

4.5.1 安全指标应符合 T/GBAS 31 的规定。

4.5.2 以畜禽肉类为主要原料制成的预制菜 盆菜的安全指标还应符合 T/GBAS 34 中速冻调理肉制品的规定，以动物性水产品为主要原料制成的预制菜 盆菜的安全指标还应符合 T/GBAS 34 中速冻调制水产制品的规定，以其他食材为主要原料制成的预制菜 盆菜的安全指标还应符合 T/GBAS 34 中速冻其他调制食品的规定。以产品配料中第一位原料为主要原料进行分类。

4.6 净含量偏差

净含量偏差应符合表3的规定。

表 3 净含量偏差

定量包装商品的标注净含量(Qn) g	允许短缺量(T) g	
	Qn的百分比	g

定量包装商品的标注净含量(Qn) g	允许短缺量(T) g	
	Qn的百分比	g
0~50	9	—

表 3 净含量偏差（续）

定量包装商品的标注净含量(Qn) g	允许短缺量(T) g	
	Qn的百分比	g
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1000	—	15
1 000~10 000	1.5	—
10 000~15 000	—	150
15 000~50 000	1	—
注：对于允许短缺量 T，当 $Qn \leq 1 \text{ kg}$ 时，T 值的 0.01 g 位上的数字修约至 0.1 g 位；当 $Qn > 1 \text{ kg}$ 时，T 值的 0.1 g 位上的数字修约至 g 位。		

5 检验方法

5.1 感官要求分析

5.1.1 组织形态、色泽、滋味、气味、杂质

取适量被测样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，置于洁净的白色瓷盘或白色同类容器中，在自然光线下观察色泽、组织形态，嗅闻鉴别气味，用温开水漱口后品尝其滋味，检查其有无外来异物。

5.1.2 口味还原度

取适量被测样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，由感官评价小组对照盆菜现制菜肴的口感和特征风味对被测样品进行评价，讨论后形成符合或者不符合的结论。其中，感官分析应按照 GB/T 10220 的规定进行，感官评价员应按照 GB/T 16291.1 和 GB/T 16291.2 培训和选拔。

5.2 品质指标检验

5.2.1 固形物含量

固形物含量按照 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.2 过氧化值

过氧化值按照 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.3 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按照 GB 5009.228 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

安全指标按照T/GBAS 31和T/GBAS 34规定的方法测定。

5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按照JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

随机均匀抽取，每次抽样数量不少于2 kg，不少于6个独立包装。

6.3 出厂检验

每批产品应经出厂检验合格后方能出厂。出厂检验项目为：感官要求、固形物、过氧化值、净含量偏差。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产超过三个月，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有微生物指标、标签或净含量有不合格时，判为不符合本文件的规定。

6.5.3 其他项目如有不合格，可自同批产品中加倍抽样复检不合格项目，若复检后仍有一项不合格，则判为不符合本文件的规定。

7 标签和标志

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 产品最终销售单元外包装应注明速冻、生制或熟制、非即食，同时标识解冻和食用方法。

8 包装、运输、贮存和销售

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密、牢固、无破损。

8.1.2 外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。包装材料应保持清洁，销售包装应牢固、无破损。

8.2 运输

8.2.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合运输。

8.2.2 运输应符合 GB 31646 的要求。运输设备厢体内温度应控制在 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3 贮存

8.3.1 产品应贮存于清洁、卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

8.3.2 贮存要求应符合 GB 31646 的规定。贮存环境温度控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下，温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。不应与未经速冻的食品混放。

8.4 销售

销售温度应控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下，温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

9 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

10 管理体系要求

生产企业生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

附录 A
(资料性)
盆菜简介及图片

盆菜也称“大盆菜”，旧时称“百鸟归巢”，是一道色香味俱全的汉族名肴，属于粤菜系客家菜，盆菜分别要经过煎、炸、烧、煮、焖、卤后，再层层装盆而成，第一层是萝卜、白菜、支竹、油豆腐、莲藕等耐煮的素菜，第二层是焖猪肉、酿油豆腐等，第三层是蚝豉、鲍鱼、海参、鹅掌、白切鸡、烧鹅、烧肉等精品菜。盆菜吃法也符合中国人的传统的宗亲法度，一桌子食客只吃一盆菜，寓意团圆，一派祥瑞气象。

盆菜是四川仪陇、广东梅州、惠州、河源、韶关、深圳客家地区家人团聚时、庆祝重大事件时的传统菜肴，也被认为是客家年菜的巅峰。是深圳本土具有代表性的客家饮食文化的一部分。

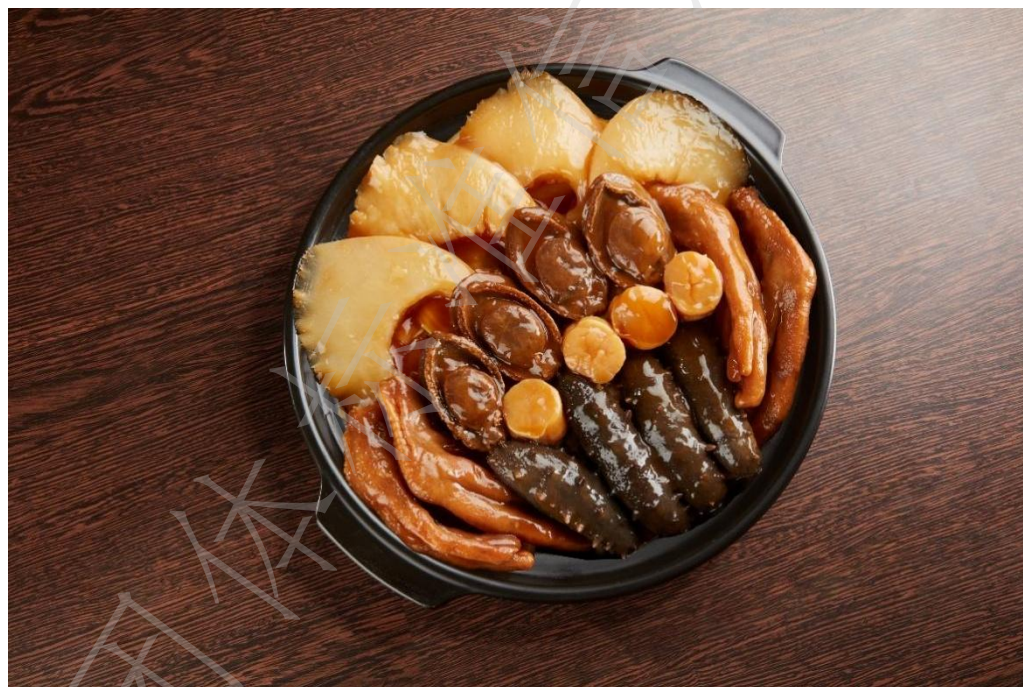


图 A.1 盆菜

附 录 B
(资料性)
预制菜 盆菜生产工艺流程 (示例)

B.1 原料前处理

- B.1.1 黄金鲍鱼常温解冻或水浸泡解冻，至鲍鱼完全柔软。
- B.1.2 去掉鲍鱼嘴并挑选出有残损、形状、颜色不符合要求个体。
- B.1.3 海参泡发：海参用纯净水放冷藏浸泡2日，每24小时换水一次，泡至柔软；把海参腹部剪开，去掉内脏及沙嘴清洗赶紧；清洗干净的海参放入无油锅内放入纯净水，水至少没过海参面，小火煮开立即关火，焖至放凉；捞起海参放入冰水备用。
- B.1.4 鱼翅泡发：鱼翅用纯净水放冷库浸泡2日，每24小时换水一次，泡至柔软；整齐摆在竹垫上，破损严重或外观不良的挑出；用另一张竹垫盖面，并把上下两竹垫固定，使鱼翅夹在中间不晃动；夹好的鱼翅放入无油锅内加姜片及葱段，加纯净水，小火煮开，焖至放凉；捞起夹好的鱼翅放入冰水中浸泡备用。
- B.1.5 鸡洗净去除内脏，整只蒸至9分熟；去头去尾去脚，鸡身砍成规定大小备用。
- B.1.6 板栗蒸熟备用。
- B.1.7 冬菇泡发至柔软，蒸熟备用。
- B.1.8 熬制汤汁的肉类配料按计划用量进行解冻、分割、清洗、飞水；冰糖用油锅炒至焦黄色，锅出备用。
- B.1.9 鸭掌/鹅掌飞水后放凉后，进行油炸，备用。

B.2 汤汁熬制

已处理完的熬汤配料+鲍鱼（用竹垫隔开），根据配方用量要求冷水下汤锅，大火烧开并熬1小时，中火熬制4小时；汤汁隔渣备用；鲍鱼捞起用部分汤汁（称量计数与后续调制的鲍汁混合计总鲍汁重量）按调整鲍汁工艺及配方加入调味料并熬制4小时，把鲍鱼和鲍汁分开备用。

B.3 鲍汁调制

熬好的汤汁根据配方称取所需用量，大火烧开，转至小火；按配方用量下酱油、蚝油，炒制过的冰糖、鸡粉、味粉、鸡汁调味料混合搅拌，用淀粉勾芡，勾芡时勿将淀粉水一次倒入，应用勺分多次在汤汁表面撒泼，以免淀粉结块，调制好后备用。

B.4 鲍汁冷冻定型

根据配方要求每份称取所需的板栗、鸡肉、冬菇放入定型模具内，并进入-196℃液氮锁鲜冷冻。

B.5 摆盘

鲍汁冷冻定型后把鲍鱼、鱼翅、海参、鸭掌/鹅掌按既定位置摆放在鲍汁上方，并再次放入-196℃液氮锁鲜冷冻。

B.6 抽真空

摆盘冷冻后从鲍汁定型模具上敲出整份盆菜，放入聚乙烯塑料内包装袋中，使用真空机抽真空。

B.7 速冻

把已抽真空好的产品入速冻库进行速冻保存，待打包处理。

B.8 打包

速冻好的产品装盒/打包入冷库待发货。

全国团体标准信息平台

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [2] 《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）
 - [3] 《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）
 - [4] 《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）
 - [5] 《食物及药物(成分组合及标签)规例》（香港特别行政区第132章，附属法例W）
 - [6] 《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第132章，附属法例V）
 - [7] 《2018年食物搀杂(金属杂质含量)(修订)规例》（香港特别行政区2018年第113号法律公告）
 - [8] 《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
 - [9] 《2021年食物内有害物质(修订)规例》（香港特别行政区2021年第86号法律公告）
 - [10] 《食品微生物含量指引 一般即食食品及指定食品》（二零一四年修订本）
 - [11] 《食品中甜味剂使用标准》（澳门特别行政区第12/2018号行政法规）
 - [12] 《食品中食用色素使用标准》（澳门特别行政区第30/2017号行政法规）
 - [13] 《订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》（第50/92/M号法令）
 - [14] 《修改八月十七日第50/92/M号法令》（澳门特别行政区第7/2004号行政法规）
 - [15] 《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
 - [16] 《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
 - [17] 《食品中禁用物质清单》（澳门特别行政区第6/2014号行政法规）
 - [18] 《修改第6/2014号行政法规〈食品中禁用物质清单〉》（澳门特别行政区第3/2016号行政法规）
 - [19] 《即食食品微生物含量指引》（GL 009 CSA 2015）
-