

ICS 67.230

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/GDFCA 102—2023

## 预制食品 煲仔饭

Premade food - hot pot rice

2023-10-27 发布

2023-10-27 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.....	2
4 技术要求.....	2
5 检验方法.....	4
6 检验规则.....	5
7 标签标识.....	6
8 包装.....	6
9 运输和贮存.....	6
10 产品追溯.....	6
11 管理体系要求.....	7
附录 A（资料性）煲仔饭历史渊源及图片.....	8
附录 B（资料性）预制食品煲仔料菜和大米生产工艺流程（示例）.....	9
附录 C（资料性）预制食品煲仔饭烹饪方法（示例）.....	13
参考文献.....	14



## 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：中厨食品（深圳）集团有限公司、广州华生检测技术服务有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州酒家集团股份有限公司、广州市花都区农业技术管理中心、广东省科学院生物与医学工程研究所、佛山市沃特测试技术服务有限公司、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、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、广州中厨食品发展有限公司、中厨香港国际有限公司、广东峰顺控预制菜有限公司、顺峰（香港）集团有限公司、佛山顺峰山庄饮食有限公司、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、广州食协技术服务有限公司、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：冯德悦、黄江鹏、邝国泳、黄旭东、钟婷、黄猛、沈立鑫、余慧英、邓小坚、何婉仪、潘建国、李志鹏、何蔚韬、何震廷、钟平、刘绍洪、高裕锋、陈晓初、黄敏兴、文钰、庞无瑕、许可、涂冬漫、杨钰莹、冯椅玲、叶晶、刘蔼滢、米瑞、王冀成、龚珊、李学强、温宝英、萧丽雯、谭宇鹏、谭娟娟、王菊芳、曾晓房、姜浩、张鹰、刘圆圆、金晓石、陈洪超、张倩、齐虹丽、陈家荣、何子彬、赵繁、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、钟银锋、何适良、张耀文、何珊、张捷陆、张维青、黄鉴雄、林俭锋、向俨、刘建锋、叶映朵、谢天恩。

本文件为首次发布。





# 预制食品 煲仔饭

## 1 范围

本文件规定了预制食品 煲仔饭的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于3.1定义的非即食煲仔饭的生产、检验及流通。

## 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/T 1354 大米
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
- 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 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
- 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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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/T 23493 中式香肠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- NY/T 3269 脱水蔬菜 甘蓝类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 预制食品 煲仔饭 Premade food hot pot rice

以大米为主要原料，以特定的煲仔料菜为辅料，配以调味料等，通过批量化加工工艺生产，并经烹饪至成品中含有独特金黄色或焦黄色且具有焦香味锅巴后食用的预包装产品。预制食品 煲仔饭介绍见附录 A。

#### 3.2

##### 预制煲仔料菜 Premade hot pot meals and condiments

与预制食品 煲仔饭的主料大米搭配适宜并共同烹饪的非即食辅料肉或辅料菜包，如腌腊肉制品、中式香肠、脱水蔬菜、调味品等非即食食品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 大米

原料大米应符合GB/T 1354的规定。

##### 4.1.2 腌腊肉制品

腌腊肉制品应符合GB 2730的规定。

##### 4.1.3 中式香肠

中式香肠应符合GB/T 23493的规定。

##### 4.1.4 动物性水产品

动物性水产品应符合T/GBAS 19的规定。

##### 4.1.5 动物性水产制品

动物性水产制品应符合GB 10136的规定。

##### 4.1.6 酱腌菜

酱腌菜应符合GB 2714的规定。

##### 4.1.7 调味料

复合调味料应符合T/GBAS 24的规定。

##### 4.1.8 酱油

酱油应符合GB 2717的规定。

##### 4.1.9 脱水蔬菜

脱水蔬菜应符合NY/T 960、NY/T 959、NY/T 1393、NY/T 3269中相应类别的规定。

##### 4.1.10 植物油

植物油应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.11 其它原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

#### 4.2 生产要求

##### 4.2.1 生产卫生要求

生产卫生要求应符合GB 14881的规定。

##### 4.2.2 生产工艺要求

料菜（腊禽畜制品）生产工艺见附录B.1-B.3；

大米生产工艺见附录B.4；

料菜（调味品）生产工艺见附录B.5-B.6；

#### 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			
	大米	料菜（肉料包）	料菜（调味品）	料菜（蔬菜包）
组织形态	符合应有品种的粒形，大小均匀，坚实丰满，颗粒表面光滑、完整。	具有肉料包应有的形态组织，无霉变。腊禽畜肉类产品，肉质应紧实有弹性。	具有调味品应有的形态，无霉变。	具有蔬菜包应有的组织形态，片状干制品片型完整，块状干制品大小均匀，形状规则，无结块，无霉变。
色泽	米粒半透明或透明，色泽青白有光泽。	具有肉料包应有的色泽，均匀一致。腊禽畜肉类产品，色泽柔和自然，无异常的鲜亮色泽。	具有调味品应有的色泽，均匀一致。	具有蔬菜包应有的色泽。
滋味、气味	应有大米特有的米香味，没有异味。	具有肉料包应有的滋味和气味。腊禽畜肉类产品应有腊制后的芳香，无酸败等异味。	具有调味品应有滋味和气味，无酸败等异味	具有蔬菜包应有的滋味和气味，无酸败等异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质及异物。	无肉眼可见外来杂质及异物。	无肉眼可见外来杂质及异物。	无肉眼可见外来杂质及异物。
口味还原度	具有现制煲仔饭应有的米饭香味和滋味，饭粒分明可见，锅巴呈金黄色，香脆为佳。	具有现制煲仔饭应有的肉料香味和滋味，口感丰满，唇齿留香。	具有现制煲仔饭调味品应有的香味和滋味，咸淡适中，搭配适宜。	具有现制煲仔饭应有蔬菜的香味和滋味，能较好起到衬托和点缀的作用。

#### 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
----	----

	火腿、腊肉、咸肉、香肠	预制水产干制品	盐渍鱼（鳊鱼、鲮鱼、鲑鱼）	盐渍鱼（不含鳊鱼、鲮鱼、鲑鱼）	腌腊禽制品	植物油	腌制生食动物性水产品	预制冷动物性水产品（不含干制品和盐渍制品）
过氧化值（以脂肪计）， (g/100g) ≤	0.5	0.6	4.0	2.5	1.5	0.25	-	-
三甲胺氮， (mg/100g) ≤	2.5 (仅限火腿系列产品)	-	-	-	-	-	-	-
挥发性盐基氮 (mg/100g) ≤	-	-	-	-	-	-	25	30

#### 4.5 安全指标

食品添加剂的使用和其它食品安全指标应符合 T/GBAS 31 的规定。煲仔料菜的蔬菜制品、肉制品、水产制品（海蜇制品除外）、调味品的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 煲仔料菜微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
注 1：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。				
注 2：表中“m=0/25g 或 25mL”代表“不得检出每 25g 或每 25mL”。				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

#### 4.6 净含量偏差

净含量偏差应符合表 4 的要求。

表 4 净含量偏差

质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Q <sub>n</sub> ) g 或 mL	允许短缺量 (T) g 或 mL	
	Q <sub>n</sub> 的百分比	g 或 mL
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	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 Q <sub>n</sub> ≤ 1 kg(L) 时，T 值的 0.01 g(mL) 位上的数字修约至 0.1 g(mL) 位；当 Q <sub>n</sub> > 1 kg(L) 时，T 值的 0.1 g(mL) 位上的数字修约至 g(mL) 位。		

#### 5 检验方法

## 5.1 感官要求分析

### 5.1.1 色泽、滋味、气味、组织形态、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现制煲仔饭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 过氧化值

过氧化值按GB 5009.227规定的方法测定。

### 5.2.2 三甲胺氮

三甲胺氮按GB 5009.179规定的方法测定。

### 5.2.3 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定的方法测定。

## 5.3 安全指标检验

### 5.3.1 污染物限量

污染物限量按相关标准规定的检测方法测定。

### 5.3.2 微生物限量

沙门氏菌按GB 4789.4的规定测定，其他涉及微生物指标按相关标准规定的检测方法测定。

## 5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同批原料、同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

### 6.2 抽样

6.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg(不低于8个最小销售包装)的成品进行检验，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.2.2 型式检验每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 6.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、过氧化值、净含量。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目，一般情况下每6个月进行一次。有下列情况之一时，也

应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料或工艺出现大的变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

## 6.5 判定规则

### 6.5.1 出厂检验判定与复检

6.5.1.1 出厂检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.1.2 出厂检验结果有1项或1项以上不符合本文件规定时，可以从同批产品中加倍抽样复检。复检结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有1项或1项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。

### 6.5.2 型式检验判定与复检

6.5.2.1 型式检验项目结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2.2 除微生物限量外，型式检验结果若有1项或1项以上不符合本文件规定时，在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有1项或1项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签标识

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定，同时标识烹饪加工方式或食用方法。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 及其他相应标准的规定。

## 8 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 39947 的规定。

8.1.2 包装应使用符合食品安全标准的包装材料。

8.1.3 肉制品、蔬菜制品、调味料及其它相关性状差异较大的食品宜独立包装。

8.1.4 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包，不经包装的产品不得销售。

## 9 运输和贮存

### 9.1 运输

9.1.1 运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒，产品不得与有毒、有害、有气味物品混装运输和贮存。

9.1.2 产品的运输应满足原辅料要求的储存条件。

### 9.2 贮存

9.2.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，并避免在高温环境下贮存，防止阳光直接照射。

9.2.2 产品的贮存应满足原辅料要求的储存条件。

9.2.3 产品应放置在货架或垫板上，且离地10cm以上、离墙20cm以上，中间应留有通道，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装和内部产品为限。

## 10 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。

## 11 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。

全国团体标准信息平台

## 附录 A

(资料性)

### 煲仔饭历史渊源及图片

煲仔饭源自广东，属于粤菜系，以砂锅作为器皿煮米饭，而广东称砂锅为煲仔，故称煲仔饭。煲仔饭色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、回味无穷，同时具有香气浓郁、口感丰富、营养均衡、风味独特和文化象征等特点。常见煲仔饭种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、豆豉排骨煲仔饭、鱼干煲仔饭等。煲仔饭的历史渊源可以追溯到 2000 多年前的中原地区，据《礼记注疏》等书记载，周代八珍中的第一珍、第二珍，除材料有所区别，和煲仔饭做法相同。



图 A 预制食品 煲仔饭成品图片



## 附 录 B

(资料性)

### 预制煲仔料菜和大米生产工艺流程 (示例)

#### B.1 腊肉

##### B.1.1 解冻

从冷藏室将原料肉取出后放至冷藏室进行解冻处理,直至原料肉完全解冻为止。

##### B.1.2 分割

使用五花肉。先把筋、骨去除,由人工或设备将已解冻的肉按要求切成不同的形状,再将猪肉顺肌肉纤维切成的肉条。

##### B.1.3 漂洗/沥干

用温水洗去猪肉表面污渍和血水、用水冲洗内表面血水和污物,沥干猪肉的水分。

##### B.1.4. 腌制

用辅料对准备好的原料肉进行腌制。

##### B.1.5. 晾晒

将腌制好的肉块挂在通风的晾晒间进行晾晒,晾晒过程中需要定期翻动肉块,以便更好地干燥和入味。

##### B.1.6. 烘焙

将晾晒后的原料肉放置在烘房内烘架上,中间留有适当间隙,使用 55-60℃ 区间的低温烘焙技术,使其外表变硬,内部保持肉质鲜嫩。

##### B.1.7. 冷却

把烘焙后的腊肉放在阴凉通风的晾晒间自然冷却。

##### B.1.8. 切片

按照销售标准对腊肉进行切片。

##### B.1.8. 包装/称量

将切好的腊肉,根据产品需求重量装入预先进行清洁消毒的包装中,密封处理。

##### B.1.9. 金属探测

将内包装完成的产品每一袋通过金属探测器探测,确保安全。

#### B.2 腊鸡腿/腊鸭脯

##### B.2.1. 解冻

从冷藏室将原料肉取出后放至冷藏室进行解冻处理,直至原料肉完全解冻为止。

##### B.2.2 漂洗/沥干

用温水洗去腊鸡腿/腊鸭脯表面污腻和血水、用水冲洗内表面血水和污物;沥干鸡腿/鸭脯的水分。

##### B.2.3 腌制

用辅料对准备好的原料肉进行腌制。

#### B.2.4. 晾晒

将腌制好的鸡腿/鸭脯挂在通风的晾晒间进行晾晒，晾晒过程中需要定期翻动肉块，以便更好地干燥和入味。

#### B.2.5. 烘焙

将晾晒后的鸡腿/鸭脯放置在烘房内烘架上，中间留有适当间隙，使用 45-55℃ 的区间的低温烘焙技术，使其外表变硬，内部保持肉质鲜嫩。

#### B.2.6. 冷却

把烘焙后的腊鸡肉/腊鸭脯肉放在阴凉通风的晾晒间自然冷却。

#### B.2.7. 切片

按照设定的厚度进行切片。

#### B.2.8. 包装/称量

将切好的的腊鸡肉/腊鸭脯肉，根据市场需求重量装入预先进行清洁消毒的真空包装中，并进行抽真空处理。

#### B.2.9. 金属探测

将内包装完成的产品每一袋通过金属探测器探测。

### B.3 腊肠（中式香肠）

#### B.3.1. 解冻

从冷藏室将原料肉取出后放至解冻室进行解冻处理，直至原料肉完全解冻为止。

#### B.3.2. 分割

由人工或设备将原料肉去皮和骨头，并切成小肉块。

#### B.3.3. 漂洗/沥干/绞肉

用清水冲洗，并适当浸泡以除去血污；将肥肉放在指定器皿中沥干水份；把瘦肉放入绞肉机里绞成肉碎；肥肉切成肉丁。

#### B.3.4. 搅拌

将绞好的肉碎及肥肉丁放入搅拌器当中，加入预先调配好的辅料，搅拌均匀，使其入味。

#### B.3.5. 灌肠

把清洁干净的肠衣套在灌肠机上的灌筒上，开动灌肠机将肉馅灌入肠衣内，并按分别在顶端、底端、或按规格要求在固定地方打结。

#### B.3.6. 排气

在肠衣上刺孔或防止灌肠过程中产生空气，防止烹饪过程中香肠破裂。

#### B.3.7. 挂肠

把肠子按照要求的规格进行捆扎。

#### B.3.8. 烘焙

把湿肠放置在烘房内烘架上，之间留有间隙，使用 60-70℃ 区间的低温烘焙技术进行烘焙处理。

#### B.3.9. 冷却

把烘焙后的腊肉放在阴凉通风的晾晒间自然冷却。

#### B.3.10. 切片

按照设定的厚度进行切片。

#### B.3.11. 包装/称量

将切好的的腊肉，根据市场需求重量装入预先进行清洁消毒的真空包装中，并进行抽真空处理。

#### B.3.12. 金属探测

将内包装完成的产品每一袋通过金属探测器探测。

### B.4 大米

#### B.4.1. 稻谷筛选

通过溜筛，振动筛，高速除稗筛等方法对稻谷进行筛选分类。

#### B.4.2. 除杂

通过去石，磁选等工序除去稻谷中的杂质。

#### B.4.3. 分离碾米

根据原料性质和成品要求脱去稻谷外壳，分离谷糙，碾白去除油糠，并根据粒形分级。

#### B.4.4. 抛光色选

将半成品米抛光并通过颜色筛选出理想米粒、病斑米粒和杂质。

#### B.4.5. 计量包装

根据需求对成品米进行包装。

### B.5 调味品（酱油）

#### B.5.1 浸泡、蒸煮

将选好的大豆放水里浸泡，使其充分吸收膨胀。然后进行蒸煮，使大豆变得柔软。

#### B.5.2 曲霉培养

把蒸煮过的大豆接种曲霉菌，使其在豆表面发酵

#### B.5.3 酱油酿造

在曲霉培养完成后，开始进行酱油的酿造。

#### B.5.4 灭菌、澄清

对已酿造好的酱油进行灭菌处理。

#### B.5.5 过滤

把酱油进行二次过滤，去除其中的杂质

#### B.5.5 灌装

根据需求对成品酱油进行包装

### B.6 调味品（豆油）

#### B. 6. 1 清洗、蒸煮

将清选过的大豆磨碎或破碎处理后，加入大锅中，并加入足够的水。将大豆蒸煮，直到它们变得柔软。

#### B. 6. 2 榨取大豆油

将蒸煮后的大豆放入榨油机中。

#### B. 6. 3 油脂分离和澄清

通过过滤或离心等方法将榨取的油脂和固体残渣分离，然后，对油脂进行澄清，以去除悬浮在其中的杂质和固体颗粒。

#### B. 6. 4 脱臭和脱色

通过脱臭和脱色过程去除大豆油中的异味和颜色。

#### B. 6. 5 精炼

对大豆油进行进一步的处理，以提高其质量和稳定性。

#### B. 6. 6 包装和储存

处理完成后，将大豆油装入适当的容器中密封待用。

## 附录 C

(资料性)

### 预制食品煲仔饭烹饪方法 (示例)

#### C.1 加水

将大米淘洗后倒入砂锅,依据个人口味习惯按米和水的比例 1:1,最多不超过 1:1.5 加入适当的饮用水。

#### C.2 大火加热

将煲仔锅放在火上,将火调至大火,用锅盖盖住煲仔锅,大火关盖加热 3min 至出现大量水泡。

#### C.3 加入料菜和调味料

调至小火,打开锅盖,加入料菜包。

#### C.4 文火加热

调至小火,盖上锅盖继续加热 8-10min 后关火。

#### C.5 调味搅拌

开盖,往煲仔饭内加入调味料包等,搅拌均匀即可。

### 参 考 文 献

- [1] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
  - [2] T/CNFIA 115 团体标准 预制包装菜肴
  - [3] 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号令）
  - [4] 《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
  - [5] 《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）
  - [6] 《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）
  - [7] 《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第132V章）
  - [8] 《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132AF章）
  - [9] 《2021年食物内有害物质(修订)规例》（香港特别行政区）
  - [10] 《食物及药物（成分组合及标签）规例》（香港特别行政区第132W章）
  - [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] 《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（澳门特别行政区第7/2019号行政法规）
  - [14] 《食品中禁用物质清单》（澳门特别行政区第6/2014号行政法规）
  - [15] 《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）
  - [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）
  - [18] 《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）
-