

ICS 67.120.10
CCS X 61

团 体 标 准

T/SCSSX 12.0—2025

《预制川菜 宫保鸡丁》

Sichuan style prepared cuisine: Kung Pao Chicken

2025-01-21 发布

2025-03-01 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

目 录

前言 4

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 5

4 技术要求 5

5 品质要求 6

6 标签、标识 8

7 包装 8

8 储存、运输 8

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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、成都大学、四川省食品饮料产业协会、四川省华味天成食品有限公司、四川华食科技有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、达州宏隆肉类制品有限公司、四川肉链邦食品有限公司

本文件主要起草人：阳涌、熊伟、陈林、余杰、李晓燕、吴周林、冉淋源、邓涛、林文涛、李丹阳、程小平、斯学强、黄静、张其圣、邓礼龙、赵永刚、王敬

预制川菜 宫保鸡丁

Sichuan style prepared cuisine: Kung Pao Chicken

1 范围

本标准规定了预制川菜宫保鸡丁的术语和定义、原辅料要求、技术要求、产品品质、储存、包装与贮存的要求。

本标准适用于预制川菜宫保鸡丁的生产。

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，标注日期的引用文件，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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 食品添加剂

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB 18187 酿造食醋

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 23183 辣椒粉

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23586 酱卤肉制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

SB/T 10946 川菜烹饪工艺

DB50/T 775 渝菜 宫保鸡丁烹饪技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜 Prepared cuisine

也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

3.2 预制川菜 Sichuan style prepared cuisine

采用川式调味及川式制作工艺工业化预加工，具有川菜特有风味的预制菜肴。

3.3 宫保鸡丁 Kung Pao Chicken

遵循传统宫保鸡丁菜肴制作技艺，以鸡肉为主料，加花生米、干辣椒、花椒、黄瓜等调辅料通过预处理、调味、烹制加工制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装宫保鸡丁菜肴。

4 技术要求

4.1 原料要求

鸡腿肉应符合 GB 2707 的规定。

4.2 辅料、辅材要求

4.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2 调味料、香辛料等辅料应符合 GB 31644 规定。

4.2.3 辣椒粉应符合 GB/T 23183、GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.2.4 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。

4.2.5 复合配料和复合调味料、调香料等辅料宜选用天然、无化学合成的物质。

4.2.6 不使用对产品营养和安全有不利影响，以及危害尚不明确的成分做辅料。

4.2.7 其他辅料应符合相关标准的规定。

4.3 食品添加剂使用要求

4.3.1 不应添加食品防腐剂，其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.3.2 宜使用天然食品添加剂或动植物产品、微生物及其发酵物等物质替代或减少化学合成食品添加剂的使用。

4.3.3 根据生产工艺的必要性，使用化学合成食品添加剂时，包括复配食品添加剂和复合调味料展开后的数量在内，其使用数量不应超过 2 种，同一功能的化学合成食品添加剂也不应超过 2 种。

5 品质要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色泽	鸡肉色泽红亮，或有调料颜色，有光泽，无不正常色泽。
口感	口感嫩滑，花生酥脆，酸甜咸鲜适中，略带麻辣，味道集甘甜香辣为一
风味	香气浓郁，葱段香醇，具有浓厚的略咸辣酱香风味。
形态	肉丁颗粒大小适中，颗粒均匀。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

5.2 理化等要求

应符合表 2 的规定。

表 2 品质指标

项 目		要 求
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	鸡肉	1~3
	配菜	3~5
鸡肉占总质量百分比/（g/100g）≥	50	
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤	0.25	

5.3 微生物限量要求

5.3.1 菌落总数及大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

单位为 CFU/g

项目	采样方法及限量 ^a （若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
注：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出m值的样品数；m：微生物指标可接受水平限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.3.2 致病菌

致病菌限量应符合 GB 29921 相应食品类别(名称)项下的限量要求及国家有关规定。如果成品有多个产品类别组成,每个产品类别均应满足致病菌限量要求。致病菌限量在不超过相应食品类别的前提下,总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761相应食品类别（名称）项下的限量要求。每个独立包装产品里所涉及到的污染物按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应检出。真菌毒素限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762相应食品类别（名称）项下的限量要求。每个独立包装产品里所涉及到的污染物按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应检出。污染物限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.6 食品添加剂

5.6.1 不应添加食品防腐剂，不使用辐照技术。其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6.2 宜使用天然食品添加剂或动植物产品、微生物及其发酵物等物质替代或减少化学合成食品添加剂的使用。

5.6.3 成品中各项食品添加剂检测指标符合相应限量要求，每个独立包装产品里所使用的食品添加剂按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应使用。食品添加剂在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

6 标签、标识

6.1 预制餐的包装或者容器上标注食品的名称、配料、生产厂家、生产地址、生产日期、保质期、贮藏条件、净含量规格、登记证编号、保存条件、联系方式等信息应符合 GB 7718 的规定，内容真实。

6.2 简易包装食品应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、贮藏条件、生产厂家、地址和联系方式等信息应符合 GB 28050 的规定。

7 包装

7.1 与产品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 等相关标准的规定。

7.2 预包装产品应避免过度包装，且符合 GB 23350 的规定。

8 储存、运输

应符合GB 20799的相关规定。