

T/TAFDPR

泰安市饭店烹饪协会团体标准

T/TAFDPR 001—2025

## 新泰炒鸡

2025-06-10 发布

2025-07-01 实施

新泰市餐饮行业协会、泰安市饭店烹饪协会 发布

# 目 次

前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	3
4 原料及要求.....	3
5 厂区环境、厂房和车间、设备设施 .....	5
6 卫生管理、生产过程的食品安全控制.....	5
7 烹饪器具.....	5
8 加工工艺流程.....	7
9 技术要求.....	6
10 出厂检验.....	7
11 标签标志.....	7
12 包装.....	7
13 储运.....	7
14 召回.....	7
附录 A（资料性）食品温度测定与储存规范.....	9

## 前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行起草。

请注意本文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。

本标准由新泰市餐饮行业协会提出并起草。

本标准主要起草单位：新泰市餐饮行业协会、泰安市餐饮娱乐业商会、新泰市商务局、新泰市市场监督管理局、新泰市东岳餐饮职业技能培训学校、新泰市刘和餐饮经贸有限公司、泰安市琦含餐饮有限公司、新泰市泮阳家宴特色餐饮酒店、新泰市千禧餐饮有限公司、山东将水坊酒业有限公司、新泰市有滋有味餐饮服务有限公司、新泰市万家灯火饭店、新泰市中棋山炒鸡店、新汶邢家老院子餐饮店、新泰市和旭水饺家宴、新泰市泽润农家乐餐饮有限公司。

本标准主要起草人：王居东、栾尚国、侯娜、王猛、牛玉英、王治军、刘强、阚丽丽、王琳、崔西振、王道洋、刘翠兰、田存、肖培来、史伟、邢津源、董和续、吴学华

# 新泰炒鸡

## 1. 范围

本标准规定了新泰炒鸡的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、技术要求、包装运输贮存等。

本文件适用于新泰炒鸡的加工烹制。

## 2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707	鲜(冻)畜、禽产品
GB/T 1534	花生油
GB/T 8937	食用猪油
SB/T 10416	调味料酒
GB/T 7652	八角
GB/T 30391	花椒
NY/T 1193	姜
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
GB/T 8233	芝麻油
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 18187	酿造食醋
GB/T 317	白砂糖
GB/T 4927	啤酒
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
NY/T 1070	辣椒酱
NY/T 2111	绿色食品 调味油
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T 10416	调味料酒
SB/T 10526	排骨粉调味料
SB/T 11192	辣椒油
GB 2717	酱油（食品安全标准）
GB 2719	食醋（食品安全标准）

- GB 2720 味精
- GB 2721 食用盐
- GB 2757 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 菌落总数测定
- GB 4789.3 大肠菌群计数
- GB 4789.4 沙门氏菌检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 31644 复合调味料
- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 煎

少量油脂作为导热体，将原料放在少量的热油里，通过中火或中小火将食物加热至表面金黄，同时保持内部嫩滑或熟透的过程。利用油量少、加热均匀方式致使食物至熟的成菜方法。

#### 3.2 炒

快速加热的烹调方法，以少量油脂为导热体，在锅中通过高温或中旺火快速翻动或搅拌食材，使其在短时间内均匀加热成熟、入味或形成焦香的效果。其核心特点是高温、快速、短时，适用于处理小型、易熟的原料，能保留食材的鲜嫩和应有的营养成分。

#### 3.3 焖烧

炒制食材后，加入适量液体调料，通过小火长时间加热，使食材充分吸收汤汁味道并熟透的烹饪过程，期间需保持锅内汤汁微沸状态，以确保食材入味均匀。

#### 3.4 新泰炒鸡

以新泰区域散养公鸡为主要原料，采用当地传统秘制工艺，经炒制、焖烧等工序制成，具

有独特香辣酱香味的地方特色菜品。

#### 4 原料及要求

##### 4.1 原料

###### 4.1.1 鸡

主料：应选用新泰区域内当地山野中的一年以上散养优质草鸡（公鸡）为主料，采用传统的秘制方法和独到的先炒后炖制作而成。草鸡应经动物检疫部门检验合格，宰杀后应符合 GB2707 要求，所有原料应选用新鲜无异味，无破损。表体洁净无毛、喙部去硬甲，鸡爪去老皮、保留部分内脏，内腹净膛无肺叶筋膜淤血残留。

###### 4.1.2 花生油

应符合 GB/T1534 要求。

###### 4.1.3 食用猪油

应符合 GB/T 8937 要求。

###### 4.1.4 食用盐

应符合 GB 2721、GB/T 5461 要求。

###### 4.1.5 酱

应选用新泰传统特色酱。

特色酱应符合以下要求：以大豆、面粉等为主要原料，经传统发酵工艺制成，具有独特的酱香和风味；感官要求色泽红褐或棕褐，有光泽，无霉斑白膜；无不良气味和异味；无可见外来杂质；理化指标应符合相关食品安全标准对发酵酱类的规定，氨基酸态氮 $\geq 0.6\text{g}/100\text{mL}$ ，盐分 $\leq 12\%$ ，其余指标应符合 GB/T 24399 要求指标。

###### 4.1.6 酱油

应符合 GB 2717 要求。

###### 4.1.7 食醋

应符合 GB 2719 要求。

###### 4.1.8 辣椒

可选用皱皮辣椒、小米椒、干辣椒，应符合 GB/T30382 要求。

###### 4.1.9 大葱

应符合 NY/T744 要求。

###### 4.1.10 大蒜

应符合 NY/T744 要求。

###### 4.1.11 生姜

应符合 GB/T30383 要求。

## 4.1.12 香辛料

原料	要求
花椒	应符合 GB/T30391 要求。
白芷	应符合 GB/T15691 要求。
八角	应符合 GB/T15691 要求。
香叶	应符合 GB/T15691 要求。

## 4.2 加工用水

应符合 GB5749 要求。

## 5 厂区环境、厂房和车间、设备设施

应符合 GB14881 要求。

## 6 卫生管理、生产过程食品安全控制

应符合 GB14881 要求。

## 7 烹饪器具

## 7.1 炉灶

炒锅应选用猛火燃气灶。

## 7.2 炊具

宜选用铁制炒勺或双耳铁制炒勺。

## 7.3 计量器具

应选用符合国家规定的计量器具（天平或电子称）。

## 8 加工工艺流程

## 8.1 切配

加工制作前现宰杀散养公鸡，去尾部，保留部分内脏，整鸡剁成（3±0.5）cm 大小的块状。皱皮辣椒斜切为长 5cm 滚刀块；大葱斜刀切成 0.2cm 厚马蹄状；小米辣切碎成 0.2cm 小方丁；鲜姜斜切成 0.2cm 厚度薄片。切配好的食材应在 2 小时内进行烹调，如不能及时烹调，应存放在 0 - 10℃ 的冷藏环境中，且存放时间不超过 4 小时。

## 8.2 烹调

## 8.2.1 润锅

点燃炉具放置好炒锅，首先把炒锅炼好，待锅内微微冒烟时放入新鲜纯花生油 50 克烧至六成油温（150 - 180℃），将锅内部表面均匀润涂满油脂后，倒出锅内余油。此时炒锅表面附着油膜，锅体表面光亮油润。

## 8.2.2 炒制

将已润好的炒锅放置炉灶上，重新注入花生油、食用猪油（香味更浓郁），下入切好的姜片 20 克、小火（约为 120℃）煸炒出香后（约 2min 时长），沥干生姜水分，加入鸡块，放入八角 2 个、白芷 1 片、料酒 25 克，花椒 3 克，干辣椒段约 20 克，大火炒出香气，炒至

变色，食盐少许，表面微黄（炒至 5min），翻炒至鸡块上色均匀，表面微黄。

### 8.2.3 焖烧

放入酱油 45 克，大火煸炒均匀，鸡块炒至枣红色，表皮收紧，加入 300 - 500 毫升啤酒，具体用量可根据鸡肉量和个人口味适当调整，提升鲜嫩度，转小火煨制  $40\text{min} \pm 2\text{min}$ ，期间加入留好内脏，转大火收浓汤汁，放入葱段 20 克，（根据口味可放入皱皮鲜辣椒 25 克炒 3min 使辣椒与鸡块混合均匀），汤汁收至原量 1/3 时终止加热，即可起锅装盘。

## 8.3 封装

### 8.3.1 冷凉

炒鸡离灶出锅，使用真空预冷设备，15min 内冷凉至产品中心温度  $10^{\circ}\text{C}$  以下，在此温度下能有效抑制微生物生长繁殖，同时较好地保持炒鸡的口感和风味。温控设施应符合 GB14881-2022 中 5.1.9 规定。

### 8.3.2 包装

将冷凉后的炒鸡菜品装入无菌的铝箔盒或蒸煮袋内；覆膜封盖后进行消杀灭菌。

## 8.4 急冻与储存

8.4.1 食品急冻前，需在食品冷却区（冷凉区）快速冷却降温，冷却完成后应立即开展急冻工序，确保食品急冻终结温度达到  $-18^{\circ}\text{C}$ 。

8.4.2 急冻加工完成后，食品应及时运送至冷冻库进行存贮，在运输及存贮过程中，需严格控制食品温升变化在  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  内。冷冻库室内温度应维持在  $-18^{\circ}\text{C}$  以下，且温度波动范围需控制在  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  内。

8.4.3 冷冻库室内温度需定时核查，并做好详细记录。

8.4.4 冷冻库贮存的产品应遵循先进先出原则，按照入库时间先后顺序出库。

## 8.5 冷藏

8.5.1 采用快速冷却工艺，将食品中心温度降至  $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$ 。

8.5.2 冷藏储存环境应保持清洁、干燥，具备良好的通风条件，且需远离阳光直射、热源以及散发异味的物品，避免与有毒有害物品混放，防止食品受到污染。

8.5.3 冷藏库或冷藏运输设备的温度应稳定控制在  $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$  之间，定期对温度进行监测并记录，发现异常及时调整，在此温度区间内进行贮存、运输和销售操作。

## 8.6 常温储存

8.6.1 常温储存区域应保持干燥、通风良好，远离阳光直射及热源，避免与有毒有害物品混放，防止食品受到污染。

8.6.2 储存环境温度宜控制在  $10^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$  之间，相对湿度控制在 45% - 60%，定期对温湿度进行监测并记录，发现异常及时调整。

8.6.3 食品应分类存放，不同种类、批次的食品需明确标识，按照先进先出原则进行流转，确保食品在保质期内使用。

8.6.4 定期检查食品包装的完整性，如有破损、胀气等情况，应立即隔离处理，防止影

响其他食品。

## 9 技术要求

### 9.1 感官指标

感官指标应符合表 1 规定

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
块 形	鸡肉块形完整，大小均匀（ $3\pm 0.5\text{cm}$ ）	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构。再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色 泽	色泽红透、鲜亮	
滋味、气味	肉质鲜嫩，香辣浓郁、酱香味浓	
质 感	稍有韧性、劲道有嚼劲	
杂 质	无肉眼可见杂质，咀嚼无可感知的杂质	

### 9.2 理化指标

#### 9.2.1 过氧化值

应符合 GB19295-2021 中 3.3.1 的规定。

过氧化值应符合 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》中 3.3.1 的规定，具体指标要求如下：以脂肪计，过氧化值（以 POV 计） $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。检测方法按照 GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》执行，其中第一法为滴定法，适用于动植物油脂和含动植物油脂食品中过氧化值的测定。

#### 9.3 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的相应规定。

#### 9.4 污染物限量

应符合 GB2762 的相应规定。严于国家标准的项目应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.20	GB5009.12

### 9.5 微生物限量

9.5.1 致病菌限量应符合 GB29921-2021 中相应类属食品的规定，检测方法按照 GB 4789.1、GB 4789.4 等相关标准执行。

9.5.2 商业无菌要求：按照 GB 4789.26 规定的方法检测，样品经保温试验、涂片镜检等步骤，判定产品是否达到商业无菌要求。

### 9.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 及国家有关规定。

## 10 出厂检验

10.1 每批产品出厂前，应由质量检验部门进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官指标、净含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群等，可根据实际情况增加检验项目。

10.2 每批产品应进行检验，检验频次为每批次一次。

10.3 检验结果判定：当检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格；若有一项及以上指标不符合本标准要求时，可从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

## 11 标签标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 12 包装

12.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

12.2 单件包装应完整无破损，封口严密且平整，无褶皱现象；包装表面印刷图案需清晰准确，无掉色、模糊等问题。包装箱应牢固完整，外表清洁，确保整体包装形象符合产品展示需求。

## 13 贮运

13.1 应符合 GB14881-2022 中第 10 章的规定

13.2 需冷藏的应在 0-4℃ 条件下进行贮存和运输；冰点保存的，保存温度应控制在 -1℃-0℃。需冷冻保存的应在低于或等于 -18℃ 条件下贮存和运输。常温储存时，应选择干燥、通风良好、避光的场所，避免与腐蚀性、有毒有害物质混存。储存环境温度应控制在 10℃ - 25℃，相对湿度保持在 45% - 60%，并定期检查温湿度，做好记录。货物堆放应离地离墙，保持通道畅通，便于搬运和检查。

13.3 冷藏(冻)设备应定期除霜、清洁和维修，校准温度(指示)计。

13.4 成品运输车辆应为封闭式专用运输车辆，车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒，需要温度控制的应配备制冷装置、温度记录装置或采取保温措施保持较低温度。

13.5 产品不应与有毒、有害、有污染的物品混贮和混运。

13.6 按照先进、先出、先用原则食用相关食品，并对感官异常、临近保质期或超过保质期产品及时清理。

## 14 召回

产品的召回应按《食品召回管理规定》执行。

## 附录 A

(资料性)

## 食品温度测定与储存规范

## A.1 目的

A.1.1 利用符合要求的仪表，精准测量被测点温度，通过选取代表性测量部位，获取本批产品平均温度及内部温度变化情况，为食品储存条件把控提供数据支持。

A.1.2 明确产品温度测量类别，其中产品中心温度实际反映了食品内部的实际温度值；产品表面温度用于评估产品在储存、运输过程中的温度波动状况。

## A.2 温度测量仪器的要求

- a) 仪器的“半值期”不应超过 0.5min；
- b) 仪器在  $-30^{\circ}\text{C}$ ~ $30^{\circ}\text{C}$  范围内的精确度要求在  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  以内；
- c) 仪器对  $0.5^{\circ}\text{C}$  的温度变化应能及时响应；
- d) 测量值的精确度应不受环境温度影响；
- e) 仪器的刻度标记应  $\leq 1^{\circ}\text{C}$ ，并能准确读出  $0.5^{\circ}\text{C}$ ；
- f) 测量仪器的敏感元件结构应确保与被测产品充分接触；
- g) 电子仪器需具备数据存储功能，可自动记录测量时间与温度值，且数据存储容量应满足至少 30 天连续测量数据的保存需求。

## A.3 测量温度的仪器

## A.3.1 玻璃管温度表

- a) 总长度应为 25cm；
- b) 测量产品内部温度时采用圆径尖头设计；测量表面温度时采用椭圆扁平头设计；
- c) 应使用酒精温度计，禁止使用水银温度计，防止因温度计破损导致水银泄漏污染食品。

## A.3.2 圆盘温度计

- a) 敏感元件的总长度应为 15cm；
- b) 测量内部温度时采用不锈钢尖头探针；测量表面温度时采用平头设计（厚度  $\leq 0.5\text{cm}$ ）；
- c) 表盘应采用防水密封设计，防护等级不低于 IP65，确保在潮湿环境下正常使用。

## A.3.3 电阻（或热电偶）温度计

A.3.3.1 使用高精度电阻或热电偶作为敏感元件；

A.3.3.2 探针总长度应为  $15\text{cm} \pm 1\text{cm}$ ；

A.3.3.3 敏感元件要求：

- a) 采用 316L 不锈钢材质，表面光滑无毛刺；
- b) 导线应采用屏蔽电缆，长度不超过 2m，配备防水接头，减少信号干扰及防止水分侵入影响测量准确性。

## A.3.4 打洞工具

应使用不锈钢材质的尖头探针或电钻，直径  $\leq 5\text{mm}$ ，使用前需采用高温蒸汽或 75% 酒精进行消毒处理，避免工具携带的微生物污染食品。

## A.4 产品内部温度的测量

## A.4.1 测量位置

应选择产品几何中心部位，对于规则形状产品：

边长  $\geq 5\text{cm}$  时，测量点位于表面中心下方 2.5cm 处；

边长  $< 5\text{cm}$  时，测量点位于厚度方向的中心位置。

对于不规则形状产品，应选择产品最厚部位的中心作为测量点。

#### A.4.2 操作步骤

打洞：使用预冷至  $-18^{\circ}\text{C}$  的探针垂直打孔，深度  $\geq 2.5\text{cm}$ ，孔径略大于温度计探针直径，打孔过程中避免用力过猛导致产品内部结构破坏。

预冷：将温度计探针插入  $-18^{\circ}\text{C}$  的冷冻介质（如碎冰 + 食盐混合物）中预冷 3min，确保探针温度与冷冻介质一致。

测量：快速将探针从预冷介质转入被测孔中，确保探针与孔壁充分接触，等待示值稳定后记录数据（稳定判定标准：1min 内温度变化  $\leq 0.2^{\circ}\text{C}$ ），记录时需精确到  $0.1^{\circ}\text{C}$ 。

清洁：测量完毕后，立即用 75% 酒精擦拭探针，去除探针表面附着的食物残渣及污渍，避免交叉污染。

#### A.5 产品表面温度的测量

预冷：同 A.4.2 步骤 2；

接触测量：将平头传感器紧贴产品表面，确保接触面积  $\geq 2\text{cm}^2$ ，可使用导热硅胶或铝箔增强热传导，使传感器与产品表面无缝贴合。

数据记录：待温度示值在 30s 内变化  $\leq 0.3^{\circ}\text{C}$  时记录数据，记录时需注明测量具体时间。

多点测量：每个包装至少测量四角及中心共 5 个点，取平均值作为表面温度，若各测量点温度差值超过  $1^{\circ}\text{C}$ ，需分析原因并重新测量。

#### A.6 取样规则

##### A.6.1 取样数量

批量（箱）	取样数量（箱）
$\leq 50$	3
51 - 100	5
101 - 500	8
$\geq 501$	10

##### A.6.2 取样方法

随机取样：采用分层随机抽样法，从不同堆垛、不同高度位置取样，确保样品能代表整批产品的温度状况。

关键点取样：在温度易波动区域（如库门附近、冷风机出风口、货架边缘等）增加取样点，及时发现温度异常情况。

##### A.6.3 特殊场景取样

冷库：同时测量库内四角、中心及距库顶 0.5m、距地面 0.5m 处的温度，全面掌握冷库内温度分布情况。

冷藏车：测量车头、车尾、车门及货物中心位置的温度，在运输过程中每 2 小时测量一次并记录，若发现温度异常，及时采取补救措施。

陈列柜：分别在开启状态（运行 30min 后）和关闭状态下测量，每个陈列柜至少测量 3 个不同位置（上、中、下），评估陈列柜温度稳定性。

#### A.7 测量记录与报告

记录内容：详细记录测量时间、地点、产品名称、批次号、测量温度、环境温度、测量人员等信息，确保数据可追溯。

报告格式：报告应包含取样示意图、温度分布图表、平均值、最大值、最小值及结论，图表需标注清晰的坐标轴名称、单位及数据来源。

保存期限：记录和报告应保存至产品保质期后 6 个月，电子版数据需定期备份，防止数据丢失。

#### A.8 注意事项

测量过程中避免温度计探针与包装材料接触，若无法避免，需在报告中注明并分析可能对测量结果产生的影响。

电子温度计需定期（每月一次）与标准温度计进行比对校准，校准记录需妥善保存，若校准误差超过规定范围，需及时维修或更换。

当环境温度与产品温度差值  $>20^{\circ}\text{C}$  时，应采取隔热措施（如使用隔热手套、隔热罩等）减少测量误差，同时记录采取的措施及效果。

测量人员需经过专业培训，熟悉测量仪器的操作方法及规范要求，确保测量数据准确可靠。

#### A.9 常温相关补充说明

对于有常温储存需求的产品，储存环境应选择干燥、通风良好且避光的场所。常温温度范围通常在  $10^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$ ，但该区间受季节、地域等因素影响。例如，夏季常温可能接近  $30^{\circ}\text{C}$ ，冬季则更靠近  $10^{\circ}\text{C}$ ；炎热地区常温相对偏高，寒冷地区相对偏低。当环境温度长期处于该范围上限时，需增加产品状态检查频次，以防变质。

储存环境相对湿度应保持在  $45\% - 60\%$ ，湿度过高易引发产品霉变，可借助除湿设备调控湿度；湿度过低可能导致产品水分流失，影响品质，必要时使用加湿器。货物堆放需离地离墙，离地不少于  $20\text{cm}$ ，离墙不少  $30\text{cm}$ ，便于空气流通，避免因温差产生冷凝水影响产品质量，同时方便清洁和防控虫鼠害。

常温储存产品应与冷藏、冷冻产品分区存放，避免相互干扰。遵循先进先出原则，定期检查产品包装完整性与外观，发现胀袋、破损、变色等异常情况，立即隔离并妥善处理。

在测量常温储存产品温度时，选用符合 A.2 要求的温度测量仪器，在产品堆放区域的不同位置（如四角、中心等）多点测量，每处测量 3 次取平均值，确保数据准确。测量时间应固定，建议选择每天温度较为稳定的时段（如上午 9 - 10 点、下午 3 - 4 点）进行测量，并记录环境温湿度。