

# 团 体 标 准

T/HYMPLA 001—2020

---

## 运河红烧羊肉

Yunhe braised mutton

2020 - 05 -12 发布

2020- 05-12 实施

杭州市余杭区肉类制品行业协会 发布

## 前 言

本标准编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由杭州市余杭区肉类制品行业协会提出。

本标准由杭州市余杭区肉类制品行业协会归口。

主要起草单位: 杭州余杭博陆踏步档饭店。

参与起草单位: 杭州市余杭区涌兴宾馆、杭州余杭宏发食品厂、杭州余杭区运河街道陈春华饭店、杭州余杭区运河街道梁氏酒店(排名不分先后)。

本标准主要起草人: 齐永香、凌洪根、张瑜、沈宏发、陈春华、梁兴永、徐丽霞。

本标准由杭州市余杭区肉类制品行业协会负责解释。

# 运河红烧羊肉

## 1 范围

本标准规定了运河红烧羊肉的术语定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以生鲜湖羊肉为原料，辅以酿造酱油、黄酒、白砂糖、味精、生姜、香辛料等辅料，经切块、铁锅烧煮、焖制等传统工艺制成的红烧羊肉。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 13662 黄酒
- 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/T 18186 酿造酱油
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30383 生姜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 市场监管总局 2018年 第12号 《餐饮服务食品安全操作规范》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 运河红烧羊肉

是指以杭州市余杭区运河街道地域名称命名，以生鲜的成年湖羊肉为原料，辅以酿造酱油、黄酒、白砂糖、味精、生姜、香辛料等传统配料配方，采用铁锅烧煮、焖制等传统工艺制成的红烧羊肉制品。

## 4 产品分类

根据包装形式不同将产品分为两类。

### 4.1 简易包装型

指红烧羊肉熟制后采用砂锅、搪瓷盆等餐饮具盛装后简单包装的产品。

### 4.2 真空包装型

指红烧羊肉熟制冷却后，采用真空包装、加热杀菌加工而成的产品（罐头食品）。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 生鲜湖羊肉应符合符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 5.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.9 其他食品原辅料应符合相应的食品安全国家标准及相关规定。

### 5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	羊肉色泽为酱色或褐色	先将样品小火加热至汤汁溶化，然后将内容物至于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
组织形态	羊肉的大小为基本均匀的块状，软硬适度；汤汁浓稠	
滋味、气味	应具有运河红烧羊肉特有的的滋味和香气，咸甜适中，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 5.3 理化指标

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
固形物含量，% $\geq$	85	附录 A
蛋白质，g/100g $\geq$	20	GB 5009.5
氯化物（以氯计），% $\leq$	2.4	GB 5009.44
水分，% $\leq$	70	GB 5009.3
污染物限量	应符合 GB 2762 规定	GB 2762

#### 5.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 菌落总数, CFU/g	≤ 8000	GB 4789. 2
<sup>a</sup> 大肠菌群, MPN/100g	≤ 150	GB/T 4789. 3—2003
<sup>a</sup> 致病菌	应符合 GB 29921 的规定	GB 29921
<sup>b</sup> 微生物限量	应符合罐头食品商业无菌要求	GB 4789. 26
<sup>a</sup> 针对简易包装型		
<sup>b</sup> 针对真空包装型		

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准及相关规定。

#### 5.6 净含量

净含量按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 6 生产加工过程的卫生要求

餐饮单位应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定; 食品加工企业应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经逐批检验合格, 合格后方可出厂。

7.1.2 简易包装型出厂检验项目为感官要求。

7.1.3 真空包装型出厂检验项目包括感官、水分、固形物含量、净含量(计量称重的除外)、商业无菌。

#### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

#### 7.3 组批

同一班次生产的同一品种的产品为一批。

#### 7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 简易包装型每批抽不少于 5 个包装。

7.4.2 真空包装型每批产品随机抽样不少于 10 个独立包装(不少于 2kg), 检样一式两份, 一份用于检测, 一份作为留样备查; 净含量的抽样量根据 JJF 1070 来确定。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部指标合格, 判该批产品为合格。

7.5.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定的, 不得复检, 该批产品判为不合格; 其它指标不符合标准规定时, 可从同批产品中加倍抽样复检, 复检结果各项指标合格, 判为该批产品为合格, 有一

项指标不符合标准规定时，则判该批产品为不合格。

7.5.3 当供需双方对产品质量发生异议时，应由具有合法资质的、双方认可的检验机构检验后，由仲裁部门进行仲裁。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 简易包装型外包装上应当标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、食用方法以及生产经营者名称、地址、联系方式等信息。

8.1.2 真空包装型的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家有关法律法规的规定和要求，并注明食用方法；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装容器和材料应清洁、无毒、无异味，且符合相应食品安全国家标准的要求。

8.2.1.1 简易包装型盛装的容器应完整、无破损，容器与盖契合严密，使用前应清洗、消毒；外包装盒应牢固，表面清洁。

8.2.1.2 真空包装型单件包装应完整，封口严密，无破损；包装箱应牢固，完整，外表清洁。

### 8.3 运输

不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发物或有异味的物品混装运输。运输工具应清洁、卫生，运输装车轻拿、轻放，运输过程不得曝晒、雨淋。

### 8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、无异味、有防鼠防虫设备设施的场所，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发物或有异味的物品同场所贮存。严禁露天堆放、日晒雨淋。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，简易包装型 10℃ 以下保质期不少于 3 天；真空包装型常温下保质期不少于 6 个月。

## 附录 A 固形物含量测定方法

### A.1 圆筛的规格

A.1.1 采用直径20cm的圆筛。

A.1.2 圆筛用不锈钢丝织成，其直径为1mm，孔眼为2.8mm×2.8mm。

### A.2 测定步骤

将样品在（50±5）℃的水浴中加热至样品汤汁融化，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，圆筛下方配接漏斗，架于容量合适的量筒上，不搅动产品，倾斜圆筛，沥干3min后，将筛子和沥干物一并称量（g）。将量筒静置5min，使油和汤汁分为两层，量取油层的毫升乘以密度0.9，即的油层质量（g）。按下式计算固形物含量，其数值以g/100g表示。

$$X = \frac{(m_1 - m_2) + m_3}{m_0} \times 100$$

X——固形物含量（g/100g）；

$m_1$ ——沥干物加圆筛的质量（g）；

$m_2$ ——圆筛的质量（g）；

$m_3$ ——油脂的质量（g）；

$m_0$ ——样品的净含量（g）。