

关于发布《新泰炒鸡》团体标准的公告

各相关单位、会员企业：

为促进新泰炒鸡产业的标准化、规范化发展，提升产品质量与品牌价值，传承和弘扬地方特色饮食文化，保障消费者的健康与权益，根据《中华人民共和国标准化法》及国家标准化管理委员会、民政部《团体标准管理规定》的相关要求，经泰安市饭店烹饪协会、新泰市餐饮行业协会组织立项、起草、征求意见、专家审查等标准制定程序，现正式批准发布《新泰炒鸡》团体标准。

具体信息公告如下：

一、标准信息

- 标准名称：《新泰炒鸡》（T/TAFDPR 001—2025）
- 英文名称：Xintai Stir-fried Chicken
- 标准编号：T/TAFDPR 001—2025
- 发布单位：泰安市饭店烹饪协会
- 发布日期：2025年6月10日
- 实施日期：2025年7月1日

二、标准主要内容简介

本标准规定了新泰炒鸡的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、感官特性、食品安全与卫生要求、检验方法以及标签、包装、运输与贮存等内容。

- 术语与定义：明确了“新泰炒鸡”作为地方特色菜肴的准确定义。

2. 原辅料要求：对主要原料（如鸡的品种、重量、部位）、特色调料（如本地酱油、花椒、生姜等）的品质提出了具体要求。
3. 制作工艺：规范了从初加工、切配、炒制到成品的核心工艺流程，强调了关键控制点，以保障传统风味的稳定性与独特性。
4. 感官特性：从色泽、香气、滋味、形态等方面确立了新泰炒鸡应具备的典型特征，为产品质量评价提供了明确依据。

三、 实施与监督

本标准自实施之日起，鼓励泰安市饭店烹饪协会、新泰市餐饮行业协会的会员单位及相关餐饮企业积极采纳和应用。本团体标准为自愿性标准，不作为市场准入的强制性依据，但对宣称符合本标准的产品，其生产经营者需对产品质量负责。泰安市饭店烹饪协会将负责本标准的解释、宣贯、推广与实施过程中的监督工作。

特此公告。

