

团 体 标 准

T/GDAQI XXXXX—XXXX

梅菜扣肉加工技术规程

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省质量检验协会 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 1

4 原料及要求 2

 4.1 原料 2

 4.2 要求 2

5 加工工厂 2

6 加工设备 3

7 加工人员 3

8 加工技术 3

 8.1 工艺流程图 3

 8.2 工艺要点 3

9 质量要求 4

 9.1 感官要求 4

 9.2 理化指标 5

 9.3 食品安全指标 5

10 生产记录 5

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位。

本文件主要起草人：。

梅菜扣肉加工技术规程

1 范围

本文件规定了梅菜扣肉加工技术的术语与定义、原料及要求、加工工厂、加工设备、加工人员、加工技术、质量要求、生产记录。

本文件适用于广东省行政区域客家梅菜扣肉加工技术，其他区域可参考使用。

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 317 白砂糖
GB/T 1534 花生油
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 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 3095 环境空气质量标准
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 31650 食品中兽药最大残留限量
GB 26878 食品安全国家标准 食用盐碘含量
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 18186 酿造酱油
GB/T 21999 蚝油
GB/T 29343 木薯淀粉
GH/T 1194 大蒜
SB/T 10170 腐乳
NY/T 1193 姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梅菜干

指梅州、惠州等客家地区种植的新鲜梅菜经晾晒、精选、飘盐等多道工序制成的客家腌制食品。

3.2

梅菜扣肉

以五花肉、梅菜干为原料，经过清水煮、油炸、炒制、蒸制、脱碗等工艺生产而成的客家菜。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主配料

带皮五花肉（肋条肉）、梅菜干，按1000g：150g的比例。

4.1.2 调味料

以1000g五花肉为基数，各类调味料的重量如表1所示。

表1 调味料配备表

调味料	精盐 g	白砂糖 g	老抽 g	蚝油 g	腐乳 g	淀粉 g	客家娘酒 g
重量	5	20	15	10	5	5	5

注：花生油适量，以充分接触五花肉为准。

4.1.3 料头

以1000g五花肉为基数，姜蓉15g，蒜头10g。

4.2 要求

4.2.1 主配料五花肉质量应符合 GB 2707、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2.2 调味料精盐、白砂糖、老抽、蚝油、淀粉、客家娘酒、花生油、腐乳的质量应分别符合 GB 2721、GB/T 317、GB/T 18186、GB/T 21999、GB/T 29343、GB/T 13662、GB/T 1534、SB/T 10170 的规定。

4.2.3 料头姜蓉、蒜头质量应符合 NY/T 1193、GH/T 1194 的规定。

5 加工工厂

5.1 加工厂应建立在交通、生产和通讯便利、远离污染源的地方。

5.2 加工厂所处的大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准要求。

5.3 加工厂环境应整洁、干净，无异味；道路应铺设硬质路面，排水系统通畅，厂区环境需绿化。

5.4 应有与加工产品、数量相适应的加工、包装厂房、场地，地面要硬实、平整、光洁，墙壁无污垢。

5.5 根据加工要求合理布局厂房和设备；加工区应与生活区、办公区隔离。

5.6 加工厂应有足够的原料、辅料、成品和半成品仓库或场地；原材料、半成品和成品分开放置，不得混放。

5.7 加工用水应达到 GB 5749 的要求。

5.8 加工车间应采光良好、灯光明亮，照度达到 500lx 以上。

5.9 加工厂应取得生产许可证等相关资质证书。

5.10 加工工厂还应符合 GB 14881 等相关法律法规要求。

6 加工设备

6.1 加工设备主要包括炒锅及配套工具，真空包装机，砧板、刀具等。

6.2 允许使用竹子、藤条、无异味木材等天然材料和不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具，所有器具和工具应清洗干净后使用。

6.3 新购设备要清除材料表面的防锈油，应定期对加工设备进行清洁、除锈和保养。

7 加工人员

7.1 加工人员上岗前和每年度应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

7.2 加工人员上岗前应进行相关培训，掌握食品卫生相关知识、加工技术和操作技能。

7.3 加工人员应保持个人卫生，加工、包装场所不得吸烟和随地吐痰，不得在加工和包装场所用餐和进食食品。

7.4 加工、包装车间工作人员需戴口罩、发帽方可上岗。

8 加工技术

8.1 工艺流程图

梅菜扣肉加工工艺流程图如图1所示。

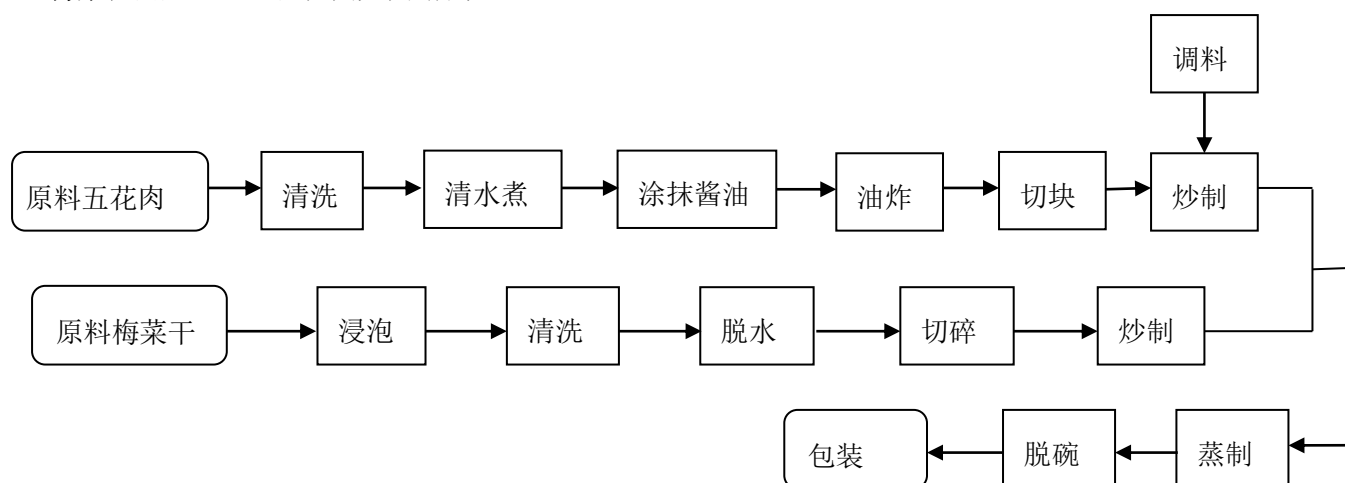


图1 梅菜扣肉加工工艺流程图

8.2 工艺要点

8.2.1 原料处理

8.2.1.1 五花肉刮洗干净，用清水煮至仅熟取出，使用钢针均匀扎五花肉猪皮，趁热以老抽涂匀肉皮备用。

8.2.1.2 梅菜经冷水浸泡回软后清洗干净，切至2cm~3cm的碎条，备用。

8.2.2 肉类油炸切块

8.2.2.1 起锅中火烧热，加入花生油烧至六成热，将涂有老抽的带皮五花肉放入油中（皮朝下）炸至皮起泡呈皱纱状、金黄色为止，翻转五花肉，每面五花肉油炸至金黄色。

8.2.2.2 捞出油炸后的五花肉，用流动水漂洗，沥尽油分，冷却30min后将五花肉切块，切改为长约8cm、宽约4cm、厚约0.5cm的长形块状。

8.2.3 炒制

8.2.3.1 炒锅烧热后倒入适量花生油，放入蒜子、肉块煸炒，加入老抽、耗油、红腐乳等调味料，烹入客家娘酒，炒至五花肉起色浓香，捞起肉料，留味汁。

8.2.3.2 炒锅烧热后放入白砂糖炒化，姜蓉爆香后加入切碎后的梅菜干，炒干后取出。

8.2.4 蒸制

将肉块皮朝碗底整齐码入碗内，炒干的梅菜干放在肉上面，倒入适量味汁，然后整碗放入蒸笼，先用大火后用慢火蒸约40min。

8.2.5 脱碗

倒出原汁，将肉覆扣在碟/盒中，将原汁烧沸，加湿淀粉勾芡，淋上即可。

8.2.6 食品添加剂

生产过程食品添加剂使用量应符合GB 2760的要求。

8.2.7 包装

8.2.7.1 包装容器

采用食品真空包装专用袋或预制菜专用包装盒。

8.2.7.2 包装方法

将冷却后的梅菜扣肉装入包装容器，使用食品真空包装机或预制菜专用包装机密封包装。

9 质量要求

9.1 感官要求

梅菜扣肉感官要求如表2所示。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	色泽酱红油亮，芡汁鲜明，肉表皮起皱纱
香味	肉香味、梅菜香味融合交织，芳香浓郁，形成独特的复合香味
口味	咸鲜味，梅菜味甘甜，扣肉滑溜醇香，肥而不腻，汁香味浓
质感	芡汁粘稠鲜美，口感软糯、滑嫩
杂质	无肉眼可见杂质

9.2 理化指标

理化指标如表3所示。

表3 理化指标

项目	要求
固形物含量，%	≥60
食盐（以Nacl计），g/100g	≤15
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.4
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1
铬（以Cr计），mg/kg	≤1.0

9.3 食品安全指标

9.3.1 微生物

微生物指标应GB 7098规定。

9.3.2 农药残留

农药残留限量应符合GB 2763规定。

9.3.3 兽药残留

兽药残留限量应符合GB 31650规定。

9.3.4 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761规定。

9.3.5 污染物限量

铅、镉、汞、砷、苯丙[α]芘、N-二甲基亚硝胺等污染物限量应符合GB 2762的规定。

10 生产记录

生产过程所用的原材料、辅料、加工工艺技术参数、包装等生产记录应保留，以便跟踪追溯。