

团 体 标 准

T/HZBX XXXX—2023

东坡大肉

Dongpo braised chunks of pork

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

惠州市标准化协会 发布

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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东供销绿色农产品生产供应基地运营有限公司、广东省惠州市质量技术监督标准与编码所、 、 、 。

本文件主要起草人： 。

引 言

“一自坡公谪南海，天下不敢小惠州。”东坡寓惠文化已成为惠州的宝贵遗产，其宝贵之处不仅在于诗文、书画、精神等，对惠州一带的饮食文化同样有着重要影响。在《中国名菜谱》（中国财政经济出版社）中，惠州的“东坡大肉”是五款以“东坡”命名的肉类菜肴之一，其余四款分别为湖北黄州的“东坡肉”、浙江杭州的“东坡肉”、河南开封的“清汤东坡肉”、四川眉山的“东坡肘子”。飘香千年，惠州东坡肉已成为当地一个家喻户晓的传统大菜，家有喜事也会选择用这个菜肴来宴客。

惠州的东坡大肉与江浙地区的东坡肉不同，其甜度和制作方法得到改良，更适合本地口味，是一道具有惠州特色的美味菜肴。“待他自熟莫催他，火候足时他自美。”惠州东坡大肉从选材到制作都是非常讲究。选材上，要选择一层瘦一层肥的五花肉；烹煮过程中，讲究慢火、少水、多酒，并佐以冰糖、八角、红曲米等配料来调色调味。成品菜红得透亮，色如玛瑙，入口软而不烂，肥而不腻。

参考图片见下图。



图1 东坡大肉

东坡大肉

1 范围

本文件规定了东坡大肉的原辅料要求、生产工艺、质量要求及检验方法、检验规则、标志、标签、运输和贮存。

本文件适用于需要经过复热方可食用的预制菜东坡大肉。

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 191 包装储运图示标志
 - GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - 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 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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB/T 5461 食用盐
 - 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 10786 罐头食品的检验方法
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - 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 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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 - GB/T 35883 冰糖
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY/T 1193 姜
 - SN/T 0223 进出口冷冻水产品检验规程
 - SB/T 10416 调味料酒
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

- 4.1 带皮五花肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.2 葱：应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 4.3 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.4 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.5 冰糖：应符合 GB/T 35883 及 GB 13104 的规定。
- 4.6 生抽、老抽：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.7 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.8 食用盐：应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 4.9 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.10 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

5 生产工艺

预制菜东坡大肉的生产工艺见图2。



图2 东坡大肉生产工艺

6 质量要求及检验方法

6.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红亮	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光下目测其色泽、状态、杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味
滋味及气味	味醇汁浓	
状态	肉块完整，汁液浓稠	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

6.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物含量，%	≥ 标示值	GB/T 10786
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
冻品中心温度，℃	≤ -18	SN/T 0223

6.3 安全指标

应符合表3的要求。

表3 安全指标

项目	采样方案 ^a 及限量要求				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
污染物限量	GB 2762				GB 2762
农药残留限量	GB 2763				GB 2763
致病菌限量	GB 29921				GB 29921
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

6.4 食品添加剂

6.4.1 食品添加剂的质量应符合相关标准和有关规定。

6.4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.5 净含量

净含量偏差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验按JJF 1070的规定进行。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及GB 31646的规定。

8 检验规则

8.1 组批

在同一场所、同一投料、同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种、同规格的计为一个批次。

8.2 抽样

按品种分别抽样盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,每个品种的抽样量应能满足检验检测需要,且不少于1 kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

8.4.2 型式检验每季度进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

8.5 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有不合格项，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标不合格，则判该批产品为不合格产品，微生物指标不合格不得复检。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注食用方法。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关标准及有关规定。

9.2.2 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。

9.3 运输、贮存

9.3.1 产品应在低于或等于-18℃条件下贮存和运输，贮存和运输温度波动控制在±2℃以内，产品不应与有毒、有害、有污染的物品混贮和混运。

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