

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—2023

预制菜卤肉类食品加工工艺规范

Specification for processing technology of prepared vegetable-braised meat products

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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 技术要求 ..... 1

5 加工工艺 ..... 3

6 试验方法 ..... 5

7 检验规则 ..... 5

8 标志、包装、运输及贮存 ..... 6

## 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。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 预制菜卤肉类食品加工工艺规范

## 1 范围

本文件规定了预制菜卤肉类食品加工工艺规范的术语定义、技术要求、加工工艺、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于预制菜卤肉类食品的生产 and 检验。

## 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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预制菜 prepared dishes

以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经预先加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）后制成并包装的成品或半成品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料

- a) 肉类应符合 GB 2707 的要求；
- b) 辅料中所使用的添加剂种类及用量必须严格符合 GB 2760 的规定；
- c) 生产用水应符合 GB 5749 的要求；
- d) 其他辅料符合相应的食品标准和有关规定。

#### 4.2 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.3 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	鲜肉：色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色或粉白色； 冷冻肉：肌肉有光泽，色鲜红；脂肪呈乳白色，无霉点。
弹性（组织状态）	鲜肉：指压后的凹陷立即回复； 冷冻肉：肉质紧密，有坚实感。
粘度	鲜肉：外表微干或微湿润，不粘手； 冷冻肉：外表及切面湿润，不粘手。
气味	鲜肉：具有鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味； 冷冻肉：具有冻猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。

#### 4.4 理化指标

理化指标符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤ 77
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 食品中农药最大残留量

应符合GB 2763 的规定。

#### 4.7 食品中兽药最大残留量

应符合GB 31650 的规定。

#### 4.8 微生物限量

4.8.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 <sup>2</sup>

<sup>a</sup>样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

### 5 加工工艺

#### 5.1 工艺流程

加工流程符合图1。

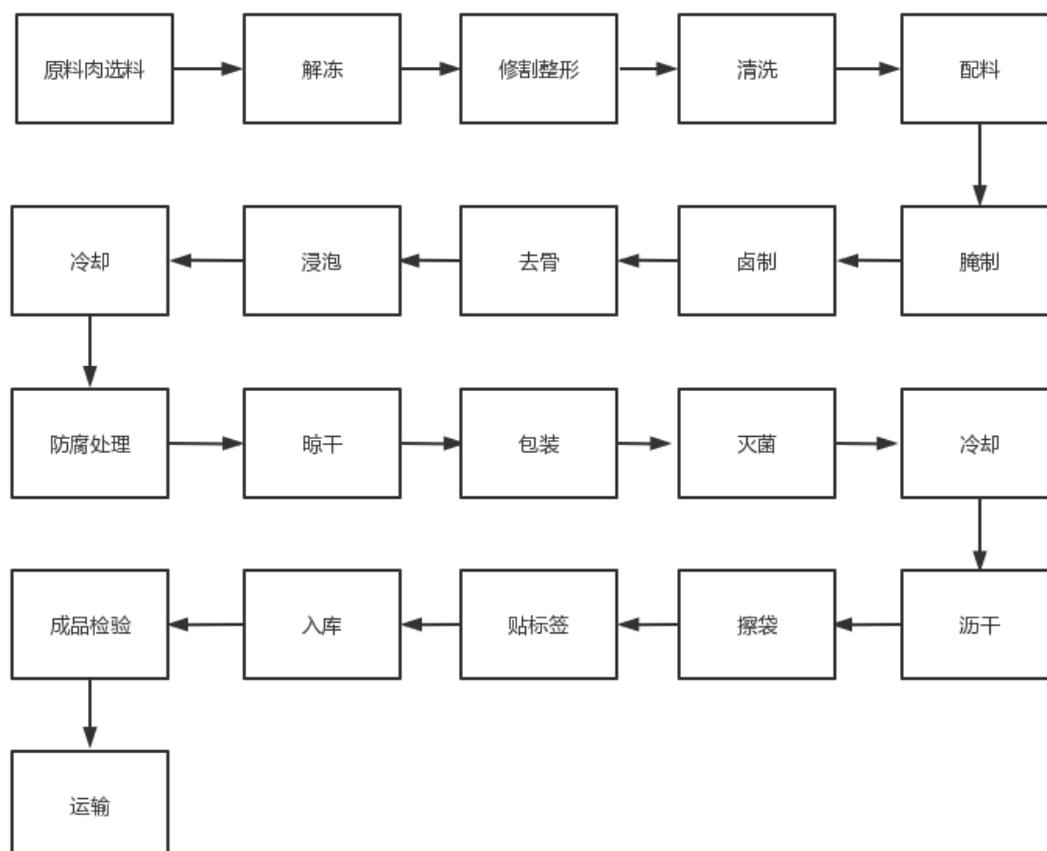


图1 加工流程图

## 5.2 工艺操作

### 5.2.1 原料肉选料

根据生产要求，在生产结束后，对第二天要使用的原料进行领取，并下发车间。原料肉选用需完整且品质好。原料肉的感官要求，理化指标必须符合相关国家规定及本文件原辅料要求，供货企业需提供相关验收资质证书。

### 5.2.2 解冻

将原料进行流水解冻8~16小时，解冻温度0~6℃。

### 5.2.3 修割整形

将不可食部分、杂质、毛根、淋巴和淤血去除。

### 5.2.4 清洗

将修割整形好原料肉清洗干净，要求表面清洁。

### 5.2.5 配料

配料室应按照原料重量配置相应的腌制辅料和卤制辅料。

### 5.2.6 腌制

在温度为0~6℃的环境下腌制18~24小时。

### 5.2.7 卤制

将老汤倒入蒸汽锅中，加入适量的水，并按比例加入全部辅料熬开。将处理好的猪头放入老汤小火温度为96℃~98℃卤制40分钟后在锅中焖煮2~3小时即可出锅。

### 5.2.8 去骨

将卤好的原料肉捞出并乘热去骨，做到骨不带肉，肉不带骨。特别要注意防止碎骨掉入肉中为后续的加工和食品安全带来隐患。

### 5.2.9 回锅浸泡

将去了骨的原料肉放回老汤中浸泡20~40分钟。

### 5.2.10 冷却

要求在环境温度为0~6℃的条件下冷却12~18小时。

### 5.2.11 防腐处理

将切好的原料肉浸泡在料液中浸泡10分钟，浸泡期间要翻转2~3次，以保证浸泡充分。

### 5.2.12 晾干

将沾好料液的原料肉捞到干净的网眼盘中至上而下整齐码放到晾制车上晾制30~90分钟左右，以保证产品能够充分晾干。

### 5.2.13 包装

将处理好的猪头肉用31\*34的高温蒸煮袋抽真空包装，要求将形状品相完好的猪头肉进行包装，按照标准要求加热温度为中档，真空抽气30s，加热时间2.8s，封口延时2.4s包装；外包装无污染、无异物，封口平整无褶皱，日期清晰、正确，封口时随时检查封口是否严实。

### 5.2.14 灭菌

将包装好的猪头肉放入灭菌筐里，并将其整齐码放到灭菌槽里灭菌。灭菌温度为92℃，灭菌时间为50分钟。灭菌时间应该从温度达到规定温度后开始计时。

#### 5.2.15 冷却

将灭了菌的猪头肉倒入放有冰水的料车里在12℃的环境下充分冷却，商品中心温度达到12℃～13℃。

#### 5.2.16 沥干

将冷却充分的猪头肉放到沥水池里，沥干包装表面的水分。

#### 5.2.17 擦袋

将沥干的猪头肉表面擦干净，以免有残留的油污和水垢影响产品的外观，同时检出封口不严和漏气的产品。

#### 5.2.18 贴标签

生产日期打印清楚正确后，标签贴入指定的位置即可。

#### 5.2.19 入库

将包装好的产品按批次入成品库，0～4℃储存。

#### 5.2.20 成品检验

等待产品检验合格后，颁发合格证方可发货。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官

在自然光线下以目视，手触，鼻嗅的方式，进行检测。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按GB 5009.3 的规定方法测定。

##### 6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5 规定的第一法测试。

#### 6.3 微生物限量

##### 6.3.1 致病菌

按GB 29921规定的方法采样、处理及测定。

##### 6.3.2 大肠杆菌

按GB 4789.3 规定的方法测定。

#### 6.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一天、同一班次产的同一品种、相同规格的产品为一批。

## 7.2 抽样方式和数量

### 7.2.1 抽样方式

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品。

### 7.2.2 抽样数量

每批产品的抽样方法为随机抽取，每批产品10000只以下抽10只，10000以上20000以下抽20只，20000以上40000以下抽30只。抽取样品均分两份，一份送检，一份留样。

## 7.3 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

## 7.4 出厂检验

从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为：

- 感官
- 水分；
- 净含量；
- 微生物指标。

## 7.5 型式检验

7.5.1 从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，型式检验项目为本文件要求的全部项目，在正常生产情况下，型式检验一年两次。

7.5.2 有下列情况之一时亦应做型式检验：

- a) 新产品或老产品转厂生产时；
- b) 正式生产的产品在结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品停产1年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验的判定如下：

- a) 出厂检验项目全部符合本标准要求，判为合格品；
- b) 出厂检验项目中有一项指标不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准，判为不合格品；
- c) 食品安全指标中的微生物指标如不合格则不得复检，判为不合格品。

7.6.2 型式检验的判定如下：

- a) 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品；
- b) 型式检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准，判为不合格品；
- c) 食品安全指标中的微生物指标如不合格则不得复检，判为不合格品。

## 8 标志、包装、运输及贮存

### 8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，产品的包装标识上应醒目标出“预制菜”字样。

### 8.2 包装

包装材料应符合相应国家标准和有关规定，外包装应标注“怕晒”、“怕雨”标志并符合GB/T 191和GB/T 6388 的规定。

### 8.3 运输及贮存

在运输过程温度控制在0~6℃，过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具应清洁卫生，严禁与不洁或有毒有害物质混运；应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，仓库内存储温度为0~4℃，严禁与不洁或有毒有害物质混贮。

---