团 体 标 准

T/HNSZA\*\*\*\*\*-2023

———————————————————————————————————————

预制湘菜 虎皮扣肉

Prepared Hunan cuisine-Hupi Kourou

（征求意见稿）

2023-09- 发布 2024-01- 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

长沙市湘菜连锁餐饮协会

目 次

前言 123

引言 124

1　范围 126

2　规范性引用文件 126

3　术语和定义 127

4　加工技术规程 127

5　产品质量要求 127

6　检验规则 129

7　标识、包装、运输、贮存 129

参考文献………………………………………………………………………………………

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结果和起草规则》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这些专利的责任。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本文件涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本文件起草单位：湖南许大师食品有限公司、湖南新聪厨食品有限公司、湖南巧家宴食品有限公司、湖南掌中勺食品科技有限公司、湖南彭记坊食品有限公司、湖南省产商品评审中心、湖南韬谱检测有限公司。

本文件主要起草人：…………………………….。

本文件为首次制定。

引 言

1菜品渊源

虎皮扣肉(Hupi Kourou)作为传统菜肴，深受广大民众喜爱，但是家庭烹制虎皮扣肉这道菜肴工序颇为复杂，时间也比较长，给喜欢这道美食的消费者带来诸多不便，而虎皮扣肉预制菜生产厂家的兴起刚好解决这一痛点，让美食爱好者可以随时随地的享受美食快乐。

在湖南，有上百家预制湘菜虎皮扣肉生产厂家，如新聪厨、佳宴、宇成、掌中勺、菜帮主等等，直接从业人员达二三十万人，单品市场容量数十亿元，工厂规模大小不一，工艺各异，产品质量参差不齐，但是目前预制湘菜虎皮扣肉还没有相关国家标准和行业标准。为了让广大群众能够吃的放心，让广大预制湘菜虎皮扣肉生产厂家有据可依，守住食品安全这道底线，对预制湘菜虎皮扣肉进行标准化运作，是推动预制湘菜虎皮扣肉规范化的重要手段和方法，研究和编制完整、科学和合理的预制湘菜虎皮扣肉标准是完善预制湘菜标准化体系的重要组成部分。因此，预制湘菜虎皮扣肉团体标准的制定有利于尽快对企业乃至行业的发展进行规范。

2菜品典型形态示例



预制湘菜 虎皮扣肉

1 范围

本文件规定了预制湘菜虎皮扣肉的术语和定义、要求、制作工艺检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存和保质期。

本文件适用于预制湘菜虎皮扣肉的生产、流通与检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 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 276O 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.227食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

[GB 18394 畜禽肉水分限量](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/2606.html" \t "http://down.foodmate.net/standard/sort/3/_blank)

GB/T 21999 蚝油

GB/T 23183 辣椒粉

GB/T 26604 肉制品分类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

SB/T 10379 速冻调制食品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB43/T 177 香芋

DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分：湘菜基本术语

3 术语与定义

GB/T 26604、GB/T 9959.3、DB43/T 421.1所规定的及下列术语与定义适用于本文件

3.1虎皮扣肉

以鲜（冻）带皮猪肉为主料经分切、预煮、抹糖液、油炸起虎皮、切片，以梅干菜或盐干蔬菜或酸菜或豆豉或其他蔬菜为配料经清洗、炒制后，主配料依序装碗、封口、蒸制而成的，需复热后倒扣装盘食用的畜肉类预制湘菜。

3.2梅干菜

以叶用芥菜为主要原料，经清洗、沥干、杀青、加入食盐和其他调味料等腌制、切碎、晒干、蒸熟，再腌制、蒸制、晒干，如此三次制成的乌黑发亮、香味浓郁的盐干蔬菜。

3.3盐干菜、盐干雪里蕻

以叶用芥菜为主要原料，经清洗、沥干、杀青或高温焖黄拧干或甩干、盐渍、切碎、晒干，或再腌再蒸再晒制成的香味或清或浓、呈黄色的咸干蔬菜。

3.4酸菜

以干制蔬菜或蔬菜盐渍入坛后再干燥而成的半干腌菜。

3.5甜酒汁

以糯米为主要原料，经浸泡、蒸煮、冷却、拌酒曲、发酵、过滤制成的液态复合调味料。

4 产品分类

4.1按配料种类分为：梅菜虎皮扣肉、干菜虎皮扣肉、豆豉辣椒虎皮扣肉、酸菜虎皮扣肉、香芋虎皮扣肉等。

4.2按保存方式的不同分为冷冻产品和常温产品。

5 预先熟制加工工艺流程

猪肉原料→解冻、清洗、修整→预煮→上糖液→油炸→起虎皮→切片→调味→装碗密封→杀菌→冷冻入库→成品

↑

梅菜、酸菜、豆豉等配料 →炒制

6 要求

6.1 原辅料

6.1.1主料

带皮猪肉应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.3的要求，选用带皮五花肉为佳。不得使用种公猪、种母猪及晚阉猪作为带皮猪肉的原料，不得使用猪脸肉、猪糟头肉作为虎皮扣肉的原料，按附录A进行鉴别；感官指标、污染物限量、农药残留限量，兽药残留限量及水分限量等食品安全指标应符合GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 18394 等要求。

6.1.2配料

6.1.2.1梅干菜应坛香浓郁，乌黑发亮，盐干菜与盐干雪里蕻应坛香浓（两蒸两晒）或坛香清淡（一蒸一晒），无老梗、无老叶、无泥沙，含水量16.0%～20.0%，食盐2.0%～4.0%；干制蔬菜含水量≤14.0%；安全指标应符合GB 2714的规定。

6.1.2.2酸菜应色褐黄，润泽发亮，根条均匀，气味甜香，咸淡适口，质嫩脆，无老梗、无泥沙、无霉变；含水量25%～40%，食盐6%～9%，总酸（以乳酸计）1.2%～2.0%，安全指标应符合GB 2714的规定。

6.1.2.3浏阳豆豉应酱香明显，具有浏阳豆豉特有的滋味和气味；颗粒完整，松散，无霉变；呈黑褐色或黄褐色 ；无砂石、无肉眼可见外来杂质 ；含水量≤30.0%，总酸（以乳酸计）≤3.0%，氨基酸态氮（以N计）≥1.2g/100g ，蛋白质≥30.0g/100g ，安全指标应符合GB 2714的规定。

6.1.2.4辣椒粉应符合GB/T 23183、GB 2762及GB 2763的规定。

6.1.2.5香芋应符合DB43/T 177的规定。

6.1.2.6 其他配料应符合相应的质量要求和食品安全标准规定。

6.1.3调料

6.1.3.1 甜酒汁（酒酿、醪糟）应：无渣，香甜可口，酒精度1.0%vol～6.0%vol，总酸（以乳酸计）≤1.0g/100g，总糖（以葡萄糖计）≥20.0g/100g。安全指标应符合GB 31644的要求。

6.1.3.2 食用盐应符合GB 2721的规定。

6.1.3.3 蚝油应符合GB/T 21999的规定

6.1.3.4 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。

6.1.3.5 味精应符合GB 2720的规定。

6.1.3.6 香辛料应符合GB/T 15691 的规定。

6.1.3.7 其他调料应符合相应的质量要求和食品安全标准规定。

**6.1.4助料**

**6.1.5.1**植物油应符合GB 2716的规定

6.1.5.2生产用水应符合GB 5749的规定。

**6.2 预先熟制**

6.2.1主料预处理

6.2.1.1将带皮猪肉烧皮火烙，再入温水将毛发刮洗干净，改切成四方周正的带皮猪肉。

6.2.1.2将带皮猪肉随冷水下锅煮至七成熟捞出，趁热将甜酒汁或其他糖液均匀抹到肉皮上，将肉皮朝上，加入到160℃-180℃的油锅中，使植物油完全没过肉块，待肉皮炸至起酥呈酱红色后捞出，置于汤水中浸泡，使肉皮起泡，呈虎皮状，捞出晾冷待用。

6.2.1.3将晾冷后的肉块，按需分切成各种规格的肉片，加入调味料充分拌匀。

6.2.3配料预处理

6.2.3.1将梅干菜、盐干蔬菜、酸菜、豆豉、辣椒粉、香芋分别挑选、去杂质、清洗干净。

6.2.3.2将干净的梅干菜、酸菜、豆豉、辣椒粉分别倒入锅中加热煸干水分，出锅待用。

6.2.3.3往锅中加入植物油，加热，加入煸干的梅干菜或酸菜或豆豉辣椒等配料和调料,充分炒匀即可出锅待用。

6.2.4装碗封膜

将拌好料的肉片皮朝下整齐摆放碗内，加入炒好梅干菜或酸菜或豆豉辣椒等配料按压紧实封膜，或将拌好的肉片与香芋片相间摆放封膜。

6.2.5杀菌

将封装好的产品在121℃保持40min以上杀菌、冷却，杀菌时间短些的可以入速冻库速冻至中心温度达-18℃以下，入冻库保存；杀菌时间长些的可入常温库保存。

6.3 产品质量

6.3.1感观指标

感观指标应符合表1 的规定

表1 感观指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | | | | | | 检验  方法 |
| 梅菜蒸扣肉 | 豆豉辣椒蒸扣肉 | 酸菜蒸扣肉 | 干菜蒸扣肉 | 香芋蒸扣肉 | 其他 |
| 色泽 | 扣肉皮色红亮，梅干菜呈褐色，无异色。 | 扣肉皮色红亮，豆豉呈黑褐色或深褐色，辣椒粉呈红色，均匀一致，无异色。 | 扣肉皮色红亮，酸菜呈褐色，无异色。 | 扣肉皮色红亮，干菜呈褐色，无异色。 | 扣肉皮色红亮，香芋呈粉白色，无异色 | 扣肉皮色红亮，配菜呈应有的颜色，无异色 | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝 |
| 组织形态 | 扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状。 | 扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状。豆豉呈完整粒状或半粒状，软硬适度，辣椒均匀点缀，无霉变。 | 扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状，皮薄肉烂而形不碎。 | 扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状，皮薄肉烂而形不碎。 | 红白相间，排列整齐，肉皮呈虎皮状。 | 扣肉排列有序、形态完整，肉皮呈虎皮状 |
| 气味  与滋味 | 扣肉软糯，肥而不腻，具有浓郁的梅干菜香味，无腥膻异味。 | 扣肉软糯，肥而不腻，具有浓郁的豆豉辣椒香味，微辣，无腥膻异味 | 扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有浓郁的酸菜鲜肉香味，无腥膻异味。 | 扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有浓郁的干菜鲜肉香味，无腥膻异味。 | 扣肉软糯不咸，肥而不腻，具有浓郁的甘而栗香风味，无腥膻异味。 | 扣肉软糯不咸，肥而不腻，无腥膻异味。 |
| 杂质 |  | 无正常视力可见外来杂质 | | | | |

6.3.2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 |
| 氯化物（以NaCl计）/(g/100g) ≤ | 3.0 | 混匀捣碎取样后，按GB 5009.44检测 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 猪肉占比/(g/100g) ≥ | 51 | 取10份样品，用精度为0.1g的天平称总净质量，再挑选出扣肉后称扣肉质量，计算百分比 |
| 猪脸肉、猪糟头肉含量（g/100g） | 不得检出 | 附录B |

6.3.3安全指标

6.3,3.1污染物限量应符合GB 2762的规定

6.3.3.2食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

6.3.3.3微生物限量

6.3.3.3.1速冻产品应符合SB/T 10379的规定。

6.3.3.3.2常温产品应符合罐头食品商业无菌的规定。

6.3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法执行。

6.4 生产过程中的卫生要求

应符合DBS43/010的规定。

7检验规则

7.1 组批

以同一批原辅料、同一班次同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

7.2抽样方法和抽样数量

7.2.1鲜冻猪肉取样方法按GB/T 9695.19执行。

7.2.2成品取样应在成品库中随机抽取2Kg且不少于10个最小销售包装的产品作为检验样品，样品分为两份，一份作检验样品，一份作备样样品。样品数量根据检验与留样项目可适度调整。

7.3出厂检验

7.3.1每批产品由公司质量检验部门抽样检验，并附产品合格证方可出厂。

7.3.2出厂检验项目包括感官要求、猪肉占比、过氧化值、氯化物。

7.4型式检验

7.5.1型式检验项目为本文件要求的的全部项目。

7.5.2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）产品定型投产时：

b）当原料来源发生变化、主要设备更换、工艺流程重大变革，可能影响产品质量时：

c）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产半年以上恢复生产时：

e）国家食品安全监管机构提出要求时。

7.5判定规则

检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）不合格时，对不合格项目从该批次留样中样复检，复检合格则判该批产品合格；如复检仍有一个不合格项，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

8标志、标签、包装、运输与贮存

8.1标志、标签

8.1.1产品包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

8.1.2外包装标志应符合GB/T 191的规定。

8.2包装

8.2.1产品的包装材料和容器应符合GB 4806.7的要求。

8.2.2外包装应符合GB/T 6543的要求。

8.3运输与贮存

8.3.1 应符合GB 31621及DBS43/ 011的规定。

8.3.2冷冻产品应使用冷链运输，并在-l8℃以下贮存。

附录A

（规范性）

原料猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别与检验

A.1原料猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别特征见附表1。

附表1 原料猪脸肉、猪糟头肉的鉴别特征

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 猪颈肉（糟头肉） | 猪头肉 |
| 别名 | 猪脖子肉、猪颈肉，又称血脖 | 嘴边肉、菊花肉 |
| 部位 | 从猪耳根至第一颈椎垂直切下的脖头处肉，含宰猪时的刀口。 | 猪下巴、脸颊两侧部位的肉。 |
| 特征 | 多有污血，肉色发红；肥瘦不分，肌肉纤维和脂肪比较混杂，脂肪含量高，肉质较为绵老。 | 油脂不多，肉质带有软筋，口感偏嫩，有嚼劲。 |

A.2 鉴别

将冷冻状态的样品先在冻结状态下按附表1进行检查，然后采用室温自然解冻方式进行解冻，待样品中心温度达到2℃～3℃时取样检查鉴别。

A.3原料肉典型图片

A.3.1 新鲜猪颈肉（糟头肉典型图片

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

A.3.2 新鲜猪腿肉典型图片

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

A.3.3 新鲜猪五花肉典型图片

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

附录B

（规范性）

虎皮扣肉中猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别与检验

B.1 设备

B.1.1白瓷盘

B.1.2 带盖煮锅

B.2 分析步骤

B.2.1样品制备

按照产品明示烹饪方法和时间，将样品置于装有水的容器中加盖加热进行隔水蒸煮，使虎皮扣肉中心温度达到60℃以上，取出冷却至40℃～50℃温度时进行鉴别与检验。

B.2.2样品鉴别

B.2.2.1组织与形态结构

虎皮欠完好，片行略弯曲呈弧形，肥肉多，肥肉层厚于瘦肉层，肉质绵老。

B.2.2.2扣肉肥瘦纹理层次

五花扣肉有明显的五层纹理，猪颈肉（糟头肉）扣肉虽然也有分层，但一般只分三层；猪头肉扣肉没有瘦肉与肥肉的明显分层，看上去肥肉不像肥肉、瘦肉不像瘦肉，层次不分明，欠清晰。

B.2.2.3扣肉色泽

猪颈肉（糟头肉）扣肉廋肉肉色暗红。

猪头肉扣肉整体肉色偏白。

B.2.2.4口感

猪颈肉（糟头肉）扣肉口感软糯，与带皮五花扣肉比较具有较浓的入口即化感觉；

猪头肉扣肉口感偏嫩、偏硬，有嚼劲。

B.3不同原料肉加工成扣肉的典型图片

B.3.1猪颈肉（糟头肉）、猪脸肉扣肉典型图片

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

B.3.2 猪五花肉扣肉典型图片

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

B.3.3猪腿肉扣肉典型图片

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

参考文献

1、国家市场监督管理总局(2023年)第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

————————————————