

湖南省食品质量安全技术协会团体标准 《预制湘菜 虎皮扣肉》（征求意见稿）编制说明

一、任务背景

1. 预制湘菜虎皮扣肉的产业状况

扣肉作为传统菜肴是深受全国人民喜爱的美食，特别在长江流域珠江流域，从四川到湖南湖北江西，再到安徽江苏浙江福建，还是广西广东，无论是过年过节、还是喜丧婚嫁，餐桌上总会有一道扣肉，因扣肉是喜庆的、乡土的，有着非常深厚的“群众基础”。湖南将扣肉称为虎皮扣肉或干菜蒸扣肉。虽然虎皮扣肉是一道以五花肉为主料的淮扬菜菜品，但湘菜的虎皮扣肉则是一道淮扬菜湘做的典型菜品，味不甜不腻，色如虎皮，肉质酥软烂，口味醇厚，肥而不腻。在诸多种虎皮扣肉中，梅菜扣肉最负盛名，南北通吃。因梅菜：又名干冬菜、咸干菜、霉干菜、梅干菜。湖南农家称之为盐干菜，2010 年制定了湘菜《湘式菜肴 干菜蒸扣肉》（DB43/T 423.4-2010）湖南省地方标准，这个干菜包括盐干菜。

随着人们生活节奏的加快和收入的增加，留给做饭的时间逐渐减少，自己做扣肉吃几乎绝迹。2009 年陈冲先生退伍后，带着对中华美食的热爱，经过对各地美食的不断探究，发现扣肉在全国各地都非常受老百姓的喜爱，但是因扣肉制作工艺繁琐、烹饪时间长等问题，很难走进寻常百姓家庭，2011 年投入全部积蓄创立了“宇成”品牌，在长沙市井湾子租赁场地建厂，第一个用小蒸钵做包装做成可以蒸一蒸就能吃上的预制梅菜扣肉，很受消费者欢迎。但当时速冻技术还未普及，冷冻保鲜影响了预制梅菜扣肉复原的质量，加之加工技术和手工作业多，成本高，质量问题多，直到 2018 年生产技术菜趋于成熟，终于迎来了全国大单品的市场爆发。目前湖南省有 20 家规模大小不一的预制湘菜虎皮扣肉生产企业，产值在 50 亿元左右，销往全国各地。据估算，全国市场体量约 500 亿元，发展前景广阔。

2. 标准制定的目的和意义

在 2020 年之前，我省生产梅菜扣肉的预制湘菜生产企业不多，按自己制定的企业标准组织生产，质量比较高稳定。2020 年突发新冠疫情，使预制菜走进大众视野，资本发现了预制菜产业这片蓝海，助推预制菜火爆，由于生产设备、工艺各异，新进入的预制菜生产企业绝大多数都生产梅菜扣肉预制菜走 C 端市场，线上销售线下配送成为预制菜 C 端营销的主要形式，激烈的竞争导致价格的比拼，低价销售成为主要武器，特别是安徽、江苏的预制菜生产企业通过诸如使用有安全隐患的猪颈肉（槽头肉）和猪脸肉生产梅菜扣肉，扣肉占比仅 20%—40%，以降低生产成本，另外猪的病变淋巴结，俗称肉枣或花子肉，遍布猪的全身，尤其是脖子处。猪颈肉和猪脸肉的淋巴结去不干净，因淋巴含有大量的内分泌激素、细菌和病毒等有害物质，使产品存在安全隐患，极大地扰乱了我省市场。我省生产虎皮扣肉一直以来走 B 端市场，使用的主料为鲜冻中方肉（五花肉）、前腿肉和后腿肉，配料是梅菜、干菜、干酸菜、排菜、酸豆角等，还有浏阳豆豉、剁辣椒等调味料，扣肉最多可以看到 4 层到 6 层肥瘦相间，扣肉占比符合 DB43/T 423.4-2010 规定的不低于 68%。近两年走线上营销走 C 端之后，降低扣肉含量，扣肉占比从 40%—90%不等，价格从 5.8 元/200g 到 15 元/400g，甚至 40 元/500g。有不少预制湘菜生产企业也跟着用猪脸肉、颈圈肉（004 槽头肉）、梅干菜质量不好含沙子等方式生产梅菜扣肉，低价冲击市场，给消费者带来安全隐患，造成市场低质低价的恶性竞争，劣币驱逐良币，最终对 B 端市场产生反噬效果，严重影响预制湘菜虎皮扣肉的市场秩序。为了维护预制湘菜虎皮扣肉的高品质声誉，让消费者能辨识猪脸肉和猪颈肉扣肉，规范市场行为，特制定预制湘菜虎皮扣肉团体标准。

二、标准修订的基本情况

(一)任务来源、起草单位、主要起草人

1 任务来源

根据湖南省食品质量安全技术协会《关于〈陈坛剁辣椒〉等 4 个团体标准立项的通知》（湘食安协[2022]019 号），《预制湘菜 梅菜扣肉》标准正式立项。

2 起草单位

本文件主要起草单位为湖南宇成食品有限公司、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、湖南韬谱科技有限公司、湖南志成食品技术咨询服务公司。

3 主要起草人

本文件主要起草人为.....

(二)标准起草工作基本情况

1 简要起草过程

(1)按照湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会团体标准制修订工作要求，2022 年 3 月召开标准启动会，成立了《预制湘菜 虎皮扣肉》团体标准起草小组，并约定联合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等牵头负责组织标准的制定工作。

(2)标准起草小组于 2022 年 3 月至 4 月对标准的前期工作进行了认真研究，确定了总体工作方案，编制了《湖南省食品质量安全技术协会横向团体标准制（修）订立项申请审批表》。并赴虎皮扣肉生产企业湖南巧佳宴食品有限公司、湖南宇成食品有限公司、湖南新聪厨食品有限公司、湖南彭记坊农业科技发展有限公司、湖南掌中勺食品有限公司、平江县鹏辉食品科技有限公司、湖南中楚粮食品有限公司、平江县胖子香食品有限公司、湘潭市锰矿毛细食品有限公司等梅菜扣肉生产企业进行了生产情况调研，2023 年 1 月组织湘菜大师、虎皮扣肉生产企业及外婆菜生产企业的负责人到华容县芥菜加工企业调研。

(3)标准起草小组从 2022 年 4 月起，收集了国内相关标准及规定资料，对预制湘菜 虎皮扣肉生产加工情况、检验项目、实验方法等有关问题进行调研和分析，经各方的共同努力，于 2022 年 5 月形成征求意见草案。标准起草小组将标准文本及编制说明以电子邮件的形式于 2022 年 5 月和 7 月两次发给与本标准密切相关的机构和人员内部征求意见，形成了标准征求意见稿第二稿。

(4)标准起草小组 2023 年 5 月 10 日再次开会讨论，并取样检验预制湘菜虎皮扣肉，7 月根据检验结果进行修改，增加了规范性附录“扣肉中猪脸肉、猪颈肉的鉴别与检验”，于 2023 年 8 月 5 日对标准进行了进一步修改，将规范性附录修改为附录 A 和附录 B，分别对原料猪肉和预制湘菜虎皮扣肉进行鉴别的检验，形成了标准征求意见稿。

三、标准编制的基本原则和依据

1 标准编制的基本原则

(1)依法合规原则：严格遵循《中华人民共和国标准化法》及实施条例、《中华人民共和国食品安全法》及实施条例等我国有关的法律法规、部门规章以及食品安全标准、标准化工作导则的规定要求。

(2)规范引导原则：规范食品生产企业的猪五花肉原料及辅料、配料的使用，引导预制湘菜 虎皮扣肉食品生产企业标准化生产，促进湖南食品产业健康发展。

(3)高质量原则，针对企业多差异大，但大企业也存在质量管理、生产管理不规范的问题，共性与个性相结合，力求产品标准在满足产品高质量要求下尽量覆盖预制湘菜虎皮扣肉生产企业会员，也适用于某些特殊情况，考虑到不同受众消费口味要求，将产品按照不同辅料进行分类。

2. 标准编制依据

标准的编制按照 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。具体技术内容按照《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 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 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》《GB7718 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/T9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》《GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》《GB/T 15691-2008 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》《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》《SB/T 10379 速冻调制食品》《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》《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》，并通过对企业生产的产品和网上购买外省企业生产的产品检验结果，结合行业调研实际情况制定。

四、标准主要条款与主要技术内容确定的说明

1. 标准名称的变化

立项的标准名称为：预制湘菜 梅菜扣肉。

标准制定过程中发现 2022 年广东省梅州市餐饮行业协会发布团体标准《梅菜扣肉烹饪工艺规范》。梅菜扣肉是梅州传统特产，色泽金黄，香气扑鼻，清甜爽口，不寒不燥不湿不热，与盐焗鸡、酿豆腐同时被称为“梅州三件宝”。但它制作程序较复杂，做起来费时费力，一般来说非办宴席不做。梅干菜是享誉海内外的一种客家乡土菜。有芥菜干、油菜干、白菜干、冬菜干、雪里蕻干之别。浙江绍兴、宁波、金华、丽水，江西抚州等地称“梅干菜”，浙江台州称“菜干”，广东梅州称“梅菜干”。早在《越中便览》中就有记述：“梅干菜有芥菜干、油菜干、白菜干之别。芥菜味鲜，油菜性平，白菜质嫩，用以烹鸭、烧肉别有风味，慈溪、余姚、绍兴居民十九自制。”可见那时绍兴梅干菜的制作已极为普遍了。做法是使菜叶晾干、堆黄，然后加盐腌制，最后晒干装坛。菜干油光黄黑，香味扑鼻，解暑热，洁脏腑，消积食，治咳嗽，生津开胃。所以，采用梅菜扣肉这个名称会使人认为该菜不是湘菜，也确实，在范命辉著的《湘菜谱》传统湘菜介绍中，只有虎皮扣肉的菜名，2010 年制定了湘菜《湘式菜肴 干菜蒸扣肉》（DB43/T 423.4-2010）的湖南地方标准。所以更名为《预制湘菜 虎皮扣肉》，并且能容纳配料多品种的变化发展，同时也包括了梅菜扣肉。

预制湘菜是指烹调过的湘菜，预制的翻译应该是 Pre-cooked Hunan cuisine，而不是 Prepared Hunan cuisine。虎皮扣肉翻译为 Steamed pork slices with sugar，但是还是没有表达完整意思，虎皮不好翻译，干脆用拼音 Hupi Kourou 直观表达。

2. 关于术语、定义和分类

(1) 预制湘菜 虎皮扣肉的定义，应以菜的术语来定义，即主料、配料、调料的层次，配料可以相当丰富，把现在有的品种罗列出来，上色改为抹糖液，成品是还没有倒扣的，所以包括展示的图片不应该是倒扣好的虎皮扣肉。按照虎皮扣肉的生产工艺进行了定义。

(2) 梅干菜、盐干菜、盐干雪里蕻、酸菜的术语

一般来说，普通消费者梅干菜、盐干菜、盐干雪里蕻、酸菜的概念搞不清，但都是盐干蔬菜。为了区分，把梅干菜定义为以大叶芥菜或青菜为主要原料，腌制、切碎、晒干后反复 3 次蒸和晒，成品乌黑发亮、香味浓郁。盐干菜、盐干雪里蕻定义为两蒸两晒的产品，成品黄色、香味清或浓。酸菜是以干制蔬菜或蔬菜盐渍入坛后再干燥而成的腌菜。

(3) 定义了甜酒汁（酒酿、醪糟）：以糯米为主要原料，经拌曲、发酵、过滤制成的液态复合

调味料。

3. 关于产品分类

预制湘菜虎皮扣肉的产品品种很多，按配料种类分为：梅菜扣肉、干菜扣肉、豆豉辣椒扣肉、酸菜扣肉、香芋扣肉等。按生产保存方式分为速冻预制虎皮扣肉和常温销售的预制虎皮扣肉。

4. 关于生产工艺检验操作要点

分主料处理和配料处理两步处理、装碗合成封膜杀菌按实际操作来表述。

5. 关于产品质量要求

(1)原辅料有质量标准和食品安全标准的要求符合相应标准的规定；

(2)规定了甜酒汁（酒酿、醪糟）的质量要求。质量指标参考表 1 规定：应无渣，香甜可口，并符合酒精度 0.5%vol~5.0%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。

表 1 甜酒汁（酒酿、醪糟）相关标准要求

检验项目	DBS52/063-2022 食品安全地方标准 醪糟（甜酒）	DB61/T 431-2008 醪糟	DB43/T423.4-2010 湘 式菜肴第 4 部分：干菜 蒸扣肉	建议
酒精度/（%vol）	≤5.0	≤3.0	≥1	≤5.0
固形物含量/（g/100g）	≥20.0	≥40.0		
总酸（以乳酸计） /（g/100g）	≤0.6	≤0.6（以乙酸计）	≤1.0	≤1.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.2	0.5	0.5	
总糖（以葡萄糖计）/ （g/100g）		≥15	≥20.0	≥20.0

(3)关于感官指标：感官指标依据多年来的检验结果，参考附表 1 的检验结果，并结合行业的实际制定；

(4)关于理化指标：

①氯化物指标：为贯彻落实《“健康中国 2030”规划纲要》，提高国民营养健康水平。根据《国民营养计划（2017—2030 年）》要求，控制食盐摄入量，同时减少隐性盐摄入。参考行业部分企业标准关于氯化物的规定（详见表 2）及有代表性企业产品（范围过宽），以预制湘菜虎皮扣肉送检验氯化物的实际结果（详见附表 1）规定氯化物（以 NaCl 计）≤2.0g/100g；检测方法为将扣肉及配料混合均匀后按照 GB 5009.44 的规定；

表 2 部分企业标准关于氯化物规定

湖南陶伍食品有限公司	湖南巧佳宴食品有限公司	湖南湘典食品有限公司
≤7.0g/100g	≤6.0g/100g	≤4.0g/100g

②过氧化值指标：过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。是 1 千克样品中的活性氧含量，以过氧化物的毫摩尔数表示。用于说明样品是否因已被氧化而变质。扣肉本身含有大量的脂肪、加工过程要使用植物油油炸及炒制，通过检测过氧化值来判断扣肉质量和变质程度。考虑产品生产速冻工艺，参考《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》GB 19295，规定过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g，检测方法按照 GB5009.227 的规定；代表性企业产品致病菌的检验结果（详见附表 1），也符合该规定。

③关于猪肉占总质量百分百：猪肉占总质量百分百高低直接关系产品售价，为了规范市场，防

止劣币驱逐良币现象的发生，保护广大消费者合法权益，本保准制定了猪肉占总质量百分比指标，又因为猪肉在杀菌时肥肉部分会出油，导致猪肉在加工前后质量数有所下降，猪肉占总质量百分比在产品杀菌前后也有变化，经调研部分生产企业，并分析代表性企业产品的猪肉占总质量百分比检验结果（详见附表 1），本次检验的 8 批次产品（其中 6 批次为本省生产企业产品，2 批次为外省生产企业产品）中本省 6 批次本省生产企业产品检验结果分别为/、51.0%、40.6%、59.6%、68.4%、60.8%；2 批次外省生产企业产品检验结果分别为 22.5%、38.7%；本标准规定猪肉占总质量百分比为 $\geq 51\%$ ，否则就不是梅菜扣肉，而是扣肉梅菜了。

④猪脸肉、猪糟头肉含量检验与鉴别

针对市场上销售的部分扣肉产品使用猪头肉、颈圈肉（004 糟头肉）冒充五花肉，低价冲击市场，劣币驱逐良币，给消费者带来安全隐患的情况。为了维护预制湘菜虎皮扣肉的高品质声誉，让消费者能辨识猪脸肉和猪颈肉扣肉，规范市场行为，特委托湖南韬谱检测有限公司对省内省外 8 家扣肉生产企业的产品进行了检验（详见附表 1），并对产品进行感官分析，标准起草人员比较猪脸肉和猪颈肉原料肉及产品扣肉（详见附件 1），且对湖南掌中勺食品科技有限公司、湖南宇成食品有限公司、湖南新聪厨食品有限公司、湖南巧家宴食品有限公司、湖南彭记坊食品有限公司生产负责人、专家进行咨询调研，在制定预制湘菜虎皮扣肉团体标准中增加了两个规范性附录，分别是附录 A 原料猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别与检验和附录 B 虎皮扣肉中猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别与检验。附录 A 规定了原料猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别特征及鉴别检查条件。附录 B 则从设备、鉴别分析的样品制备、组织与形态结构鉴别、扣肉肥瘦纹理层次鉴别、色泽鉴别、口感鉴别等四个方面进行了对成品中猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别及检验进行规定，为企业及管理部门对原料及成品猪头肉、猪颈肉（糟头肉）的鉴别及检验提供了技术支持。

(5)污染物限量、食品添加剂指标规定应符合 GB2762、GB2760 的规定；代表性企业产品致病菌的检验结果（详见附表 1），也符合相应标准规定。

(6)关于微生物限量指标：

①根据保存条件规定速冻产品应符合 SB/T 10379 的规定。《速冻调制食品》SB/T 10379-2012 规定微生物限量应符合《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》GB 19295-2021 生制品或熟制品规定的限量指标。GB 19295-2021 微生物限量从两个方面进行了规定，一是致病菌限量应符合 GB29921 中相应类别食品的规定，二是对即食生制品和即食熟制品的菌落总数和大肠菌群进行了限量规定。

关于致病菌限量指标：因预制湘菜虎皮扣肉是以猪五花肉为原料，GB29921 肉制品规定的沙门氏菌、单核细胞增生李氏特菌、金黄色葡萄球菌等限量要求（详见表 3）。代表性企业产品致病菌的检验结果（详见附表 1），符合 GB 29921 肉制品的规定。

关于菌落总数和大肠菌群限量要求，按国标 GB 19295-2021 微生物限量要求，只有即食生制品和即食熟制品才要求微生物限量，非即食的产生就存在一个后续再加工(或烹、或热等)，检微生物限量指标没太多实际性意义。因此标准中不建议设置。

因此预制湘菜虎皮扣肉速冻产品的微生物指标、限量指标、检验方法详见表 3。

②根据保存条件规定常温产品应符合罐头食品商业无菌的规定。检验方法为 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》。

表 3 致病菌限量标准

致病菌指标	采样方案及限量（以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
单核细胞增生李氏特菌	5	0	0	—	GB4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	100CFU/g	GB4789.10

附表 1 检验结果汇总表

[illegible]

[illegible]

附件 1 典型性感官图片

1. 新鲜猪头肉、猪颈肉（糟头肉）及加工产品图片





2. 新鲜猪腿肉及加工产品图片





3. 新鲜猪五花肉及加工产品图片



