

# T/CPPC

## 中国生产力促进中心协会团体标准

T/CPPC XXXX—2023

### 赣南客家预制菜 第1部分：客家鱼饼

Gannan Hakka prepared dishes part 1: Hakka fish cake

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国生产力促进中心协会 发布

目 次

前 言 ..... II

引 言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 原辅料要求 ..... 1

5 技术要求 ..... 2

6 生产加工过程 ..... 2

7 试验方法 ..... 2

8 检验规则 ..... 3

9 标签、标志、包装、运输和贮存 ..... 3

参 考 文 献 ..... 4

## 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。

本文件是T/CPPC XXXX《赣南客家预制菜 第1部分：客家鱼饼》的第1部分。

本文件由食品行业生产力促进中心提出并归口。

本文件起草单位：江西阿姆源供应链管理有限公司、食品行业生产力促进中心、赣南科学院、赣州市预制菜产业协会、赣州市烹饪餐饮饭店协会、江西阿姆源餐饮管理有限公司、江西阿姆源农业发展有限公司。

本文件主要起草人：

# 引 言

赣南客家是华夏氏族中一个独特的民系，它是自西晋末年由于战乱、饥荒等原因中原汉民经过南迁、反迁的过程后在江西南部地区逐步稳定的一支汉族民系分支。客家文化是一个以中原文化为传承的移民文化，地域的变迁带来了文化的融合，因此赣南客家人的饮食文化及菜肴包装形式，在传承汉族其他地区文化特色的同时，受到赣南独特的地理条件、气候特点、历史文化背景的影响，也变得独具特色。

赣州市将依托农业资源禀赋和产业发展基础，以打造客家预制菜产业集聚区为主线，发挥绿色、有机、富硒的特色农产品优势，坚持政府搭台、市场主导，加快链条延伸、工艺攻关、品牌培育、市场开拓，传承弘扬客家餐饮文化，抢占预制菜产业新赛道，推动创业就业、消费升级和乡村产业振兴。赣南客家预制菜标准建设可为赣州市预制菜产业发展发挥引领性、保障性和支撑性作用。

T/CPPC xxxx拟由以下部分组成：

- 第 1 部分：客家鱼饼；
- 第 2 部分：荷包胙；
- 第 3 部分：三杯鸡。

# 赣南客家预制菜 第1部分：客家鱼饼

## 1 范围

本文件规定了客家鱼饼预制菜肴原辅料要求、技术要求、生产加工过程、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存，描述了相应的检验方法，界定了相关的术语与定义。

本文件适用于客家鱼饼预制菜肴的生产、检验和销售。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
QB/T 5471 方便菜肴  
《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预制菜肴 prepared dishes

以一种或多种食用农产品及其制品（包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品等）为原料，配以或不配以调味料等辅料，经相关工艺加工（预处理、加工烹制或不烹制）而成，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装菜肴。

[来源：QB/T 5471-2020，3.1，有修改]

### 3.2

#### 预制菜肴 客家鱼饼 precooked dishes Hakka fish cake

#### 预制菜肴 客家鱼脯

以鲜活草鱼为主要原料，配以食用淀粉、生姜和调味料等辅料，经原料预处理、切配、打浆、油炸等工艺加工，采用快速冷冻工艺，使中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，并在不高于-18℃条件下贮存，在不高于-12℃条件下运输和销售的预制菜肴（3.1）。

## 4 原辅料要求

### 4.1 鱼

应采用草鱼，应符合GB 2733及国家相关标准。

### 4.2 食用淀粉

应符合GB 31637的要求。

4.3 水

应符合GB 5749的要求。

4.4 其他辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.5 投料要求

按配方计，生产过程中食用淀粉添加量应≤20%。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                  |
|-------|---------------------|
| 色泽    | 呈金黄色，色泽均匀           |
| 气味与滋味 | 具有草鱼和生姜应有的气味和滋味，无异味 |
| 组织形态  | 组织有弹性，饼型大致均匀        |
| 杂质    | 无正常视力可见杂质           |

5.2 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   |
|---------------------|---|------|
| 蛋白质/(g/100g)        | ≥ | 4    |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ | 0.25 |
| 挥发性氨基氮/(mg/100g)    | ≤ | 15   |

5.3 安全指标

应符合QB/T 5471的规定。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程

加工操作规范应符合GB 14881的相关规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。

7.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 7.4 挥发性氨基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

#### 7.5 安全指标

按QB/T 5471规定的方法测定。

#### 7.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

在同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的产品，计为一个批次。

#### 8.2 抽样

抽样应满足检验和留样的需求。

#### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时应每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为第7章的全部项目。

#### 8.5 判定规则

8.5.1 检验项目符合本标准的规定时，则判为该批产品合格。

8.5.2 检验项目如有不大于2项（微生物项目除外）不合格，可从原批中加倍抽样进行复验，复验结果合格则判该批产品合格；若复验结果出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

8.5.3 微生物项目若1项不合格，则判为该批产品不合格，且不应复验。

### 9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 应符合QB/T 5471的规定。

9.2 单件包装应完整，封口完好，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

9.3 产品可与有效隔离的独立密封包装的鸡汤等高汤、浓缩高汤产品等组合包装。

9.4 运输和贮存应符合GB 31605的相关要求。

## 参 考 文 献

- [1] QB/T 5471-2020 方便菜肴
-