

团 体 标 准

T/HNSZA 0004—2023

预制湘菜 外婆菜

Pre-cooked Hunan cuisine-Grandmother's vegetable

2023-09-23 发布

2024-05-01 实施

湖南省食品质量安全技术协会
长沙市湘菜连锁餐饮协会

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 原料要求 | 2 |
| 5 加工技术规程 | 2 |
| 6 产品要求 | 2 |
| 7 检验规则 | 3 |
| 8 标志、标签、包装、运输、贮存 | 4 |
| 参考文献 | 5 |

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》。

本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：长沙市龙村食品有限公司、湖南新聪厨食品有限公司、湖南巧佳宴食品有限公司、浏阳掌中勺食品有限公司、湘潭市雨湖区伍家花园老铁生态农庄、中大智能科技股份有限公司、湖南省产商品质量检验研究院、临沂市检验检测中心、湖南志成食品技术服务有限公司、湖南省产商品评审中心。

本文件主要起草人：李志祥、张鹏飞、张杏玲、曾斯琴、方宣启、王云昊、马东兴、张淑云、曾宪峰、杨代明。

本文件为首次制定。

引　　言

0.1.1 产品渊源

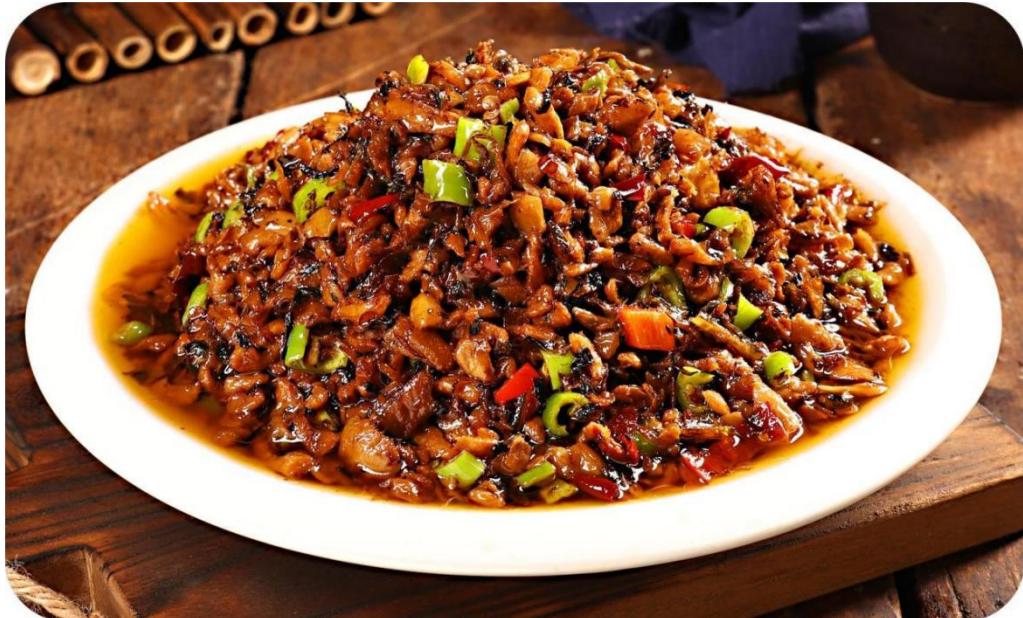
外婆菜是源自湖南湘西地区一道嫁女菜。

湘西是我省多民族地区，苗族、瑶族、侗族和土家族等民族都喜好动植物类食物入坛为酸，既易于保存，又开胃且坛香风味浓郁，还以酸代盐解缺盐之苦，成为了生活必需品，故有“三天不吃酸，走路打窜窜”之俚语。

湘西山高路险，历史上交通不便，著名的矮寨盘山公路都是抗日时期国民党政府迁都重庆时修的。一般人家的女十来岁就出嫁，在出嫁的前夜，娘翻箱倒柜、揭坛开罐找出各种口味的干酸菜，为女儿炒了一盘“咸酸辣甜脆”五味杂陈的菜肴，把自己对生活的深切感受和盘托出，希望女儿在夫家和和满满。

2003年，长沙的李总生意不顺去湘西凤凰放松消遣，晚饭席间不经意闻到远处土家婆婆炒出的一道素菜香辣无比，便好奇地询问，方知这就是湘西嫁女传说背后的那个嫁女菜。回长沙后便萌生出将嫁女菜烹饪进行工业化生产的想法，并导入一些特色食材使口味符合大众需求而进行产品研发，经过反复测试，终于打造出了一款酸辣爽口的下饭菜，取名叫湘西外婆菜，于2004年上市销售，一炮而红，为此不断进行机械化原始改造，以提高生产效率。为适应湘菜在全国的扩张，将下饭菜不断改进进行冷藏销售，更名为外婆菜。后经众多预制湘菜企业不遗余力进行生产自动化的现代化升级改造，通过产品研发使品种丰富多样、市场开拓使消费人群遍布全国，最终成就了外婆菜成为预制湘菜的大单品。

0.1.1 菜品典型形态图例



预制湘菜 外婆菜

1 范围

本标准规定了预制湘菜外婆菜的术语和定义、原料要求、加工技术规程、产品要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于外婆菜的生产、流通。

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 2714 | 食品安全国家标准 酱腌菜 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 食用植物油 |
| 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 2761 | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| 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 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.33 | 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定 |
| GB 5009.44 | 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 |
| GB 5009.227 | 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 |
| GB 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 10146 | 食品安全国家标准 食用动物油脂 |
| 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/T 18186 | 酿造酱油 |
| 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 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| NY/T 2320-2013 | 干制蔬菜贮藏导则 |
| DBS 43/010 | 预制湘菜生产卫生规范。 |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制湘菜

注：按熟制调味程度细分为再烹菜和免烧菜两类。

3.2

外婆菜

以干萝卜为主要原料，以盐干白辣椒、盐干包菜或干包菜、干豇豆、盐渍芥菜、干马齿苋中三种或以上的干制菜和盐渍菜为辅料，经复水或脱盐、脱水、改切、调配、炒制而成的具有微酸、微辣、具有坛香和咀嚼性的蔬菜类预制湘菜。

3.3

盐干菜

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、呈黄褐色的咸干蔬菜。

4 原料要求

4.1 干制菜：应无泥沙等杂质，水分 $\leq 14.0\%$ ，安全指标应符合相应国家标准及公告。

4.2 盐干菜：具有一定坛香，无老梗、无老叶、无泥沙，含水量16.0%~20.0%，食盐10.0%~15.0%，安全指标应符合GB 2714的规定。

4.3 植物油应符合GB 2716的规定。

4.4 猪油应符合GB 10146的规定

4.5 酱油应符合GB/T 18186的规定。

4.6 味精应符合GB 2720的规定。

4.7 食盐应符合GB 2721的规定。

4.8 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.9 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

4.10 其他原辅料及添加剂应符合相应国家标准及其公告规定。

5 加工技术规程

5.1 工艺流程

挑选→浸泡（或清洗）→脱水→改切→烘干（或炒干）→调味炒制→包装→杀菌

5.2 关键工艺操作要点

5.2.1 挑选

将主料除去非食用杂质、不可食用部分和被污染的部分。

5.2.2 浸泡（或清洗）

将盐渍菜倒入清水容器中浸泡，洗去泥沙，清洗脱盐至食盐含量2%~4%，干制菜应清净泥沙等杂质。

5.2.3 脱水、改切

主料通过离心机或压榨机脱水至所需水分含量，再将原料切割成所需形状。

5.2.4 烘干（或炒干）

将物料倒入炒锅或烘干机中炒干或烘干。

5.2.5 调味炒制

将食用油倒入锅中，加热至180℃左右，加入调料熬香，再加入烘干（或炒干）的物料拌炒均匀。

5.2.6 包装、杀菌

将炒制的物料抽真空密封。采用80~100℃杀菌温度保持15~30分钟，快速冷却至室温或冷藏温度。

6 产品要求

6 产品要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|------------------------|-----------------------------|
| 色泽 | 具有本品应有色泽。 | |
| 组织形态 | 具有短条、丁状等形状，形态清晰，无霉斑白膜。 | |
| 气味与滋味 | 微酸、微辣，具有坛香和咀嚼性，无异味。 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质。 | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |

6.2 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 |
|------------------------------------|-----------|--------------|
| 水分 / (g/100g) | 50~70 | GB 5009. 3 |
| 食盐（以NaCl计）/(g/100g) | 1. 3~2. 6 | GB 5009. 44 |
| 亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/(mg/Kg) | ≤4. 0 | GB 5009. 33 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) | ≤0. 25 | GB 5007. 227 |
| 总酸（以乳酸计）/(g/100g) | 0. 2~0. 7 | GB 12456 |

6.3 安全要求

6.3.1 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.3.3 食品添加剂

不得使用防腐剂、着色剂，其他食品添加剂应符合GB 2760的规定。

6.4 生产过程中的卫生要求

应符合DBS43/ 010的规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同日生产的同一产品为一批。

7.2 抽样方法和抽样数量

7.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于6个最小销售包装的成品进行检验，样品分为两份，一份作检验样品，一份作备样样品。

7.2.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于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。

7.3 出厂检验

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、食盐、亚硝酸盐、总酸。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

7.4.2 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；如复检仍有一项不合格项，则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。食用方式：加热后食用，或与其他食材一起烹饪后食用。

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相应的食品安全国家标准及公告的要求。

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 和 DBS43/ 010 的规定，

8.3.2 冷藏产品应在 0℃~4℃冷链贮存、运输，或阴凉干燥条件下贮存、运输。

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局令第70号（2022）《定量包装商品计量监督管理办法》
