

ICS67.100

CCS X16

# 团体标准

T/GZHPSPA 00X-20XX

## 智能鲜烹用菜肴生制品

Raw Dishes of Intelligent cooking

征求意见稿

202X-0X-XX 发布

202X-0X-XX 实施

广州市黄埔区食品安全协会 发布

目 次

前言 ..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 定义..... 1

4 产品分类..... 2

5 技术要求..... 2

6 生产加工卫生要求..... 4

7 试验方法..... 4

8 检验规程..... 4

9 标签、包装、运输和贮存..... 5

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编制。

本标准由广州市黄埔区食品安全协会提出。

本标准由广州市黄埔区食品安全协会秘书处归口。

本标准起草单位：广州市黄埔区食品安全协会、广州一盒科技有限公司。

承诺实施单位：广州一盒科技有限公司

本标准主要起草人：XXX、

本标准首次发布。

# 智能鲜烹用菜肴生制品

## 1 范围

本标准规定了智能鲜烹用菜肴生制品的定义、产品分类、技术要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规程、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于供智能鲜烹设备使用的菜肴生制品。

## 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 2733     | 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品              |
| GB 2749     | 食品安全国家标准 蛋与蛋制品                  |
| 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 4789.1   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则            |
| GB 4789.4   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验        |
| GB 4789.6   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验    |
| GB 4789.10  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验     |
| GB 4789.30  | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验 |
| GB 5009.227 | 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定             |
| GB 5009.208 | 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定              |
| GB 5009.228 | 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定           |
| GB 7718     | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则              |
| GB 14881    | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范             |
| GB 16869    | 鲜、冻禽产品                          |
| GB 28050    | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则            |
| GB 31646    | 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范          |
| JJF 1070    | 定量包装商品净含量计量检验规则                 |

## 3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**智能鲜烹用菜肴 dishes of Intelligent cooking**

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、谷物或薯类或玉米及其制品、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、乳及乳制品、淀粉及淀粉制品、植物蛋白及其制品等)为原料,配以或不配以调味料等辅料,经预处理、杀青或不杀青、调制、拉油或不拉油、包装、速冻或不速冻等相关工艺加工而成,并在一定温度条件下进行贮存、运输、销售,供智能鲜烹设备烹制使用的生制、非即食的预包装菜肴。

### 3.2

#### 智能鲜烹 intelligent cooking

通过模拟传统中式菜肴蒸、焖、炖、炒、煮等烹饪工艺,经科学试验后确定各菜品材料用量、制作流程、营养构成及烹饪温度曲线,最终形成标准化、数字化数据库。是一种通过整合和应用物联网、大数据分析、云计算、人工智能等技术,对智能鲜烹用生制菜肴在食用前进行加热烹任的现代智能烹饪方法。同时具备追踪菜品生产工艺、对其材料用量及营养构成进行标准化的数据输出与呈现等功能,实现菜品智能烹饪与工艺追踪展示双重效果。智能鲜烹具有少油、少盐、更好保持菜肴的新鲜及营养等优势,是一种科技化、现代化AI智能烹调方法。

### 3.3

#### 智能鲜烹设备 intelligent cooking equipment

使用智能鲜烹用菜肴为原料,综合现代智能科技,采用最新研究的智能鲜烹方法进行现场烹调的设备。本设备具有冷藏、智能加热、智能网络控制等功能。

### 3.4

#### 生制品 raw product

未经加热成熟的菜肴。

【来源:GB 19295-2021, 2.3, 有修改】

## 4 产品分类

### 4.1 智能鲜烹用水产菜肴

以水产品或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.2 智能鲜烹用肉类菜肴

以畜、禽肉类或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.3 智能鲜烹用食用菌菜肴

以食用菌或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.4 智能鲜烹用豆类菜肴

以豆类或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.4 智能鲜烹用蛋类菜肴

以蛋类或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.5 智能鲜烹用蔬菜菜肴

以蔬菜或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.6 智能鲜烹用藻类菜肴

以藻类或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.7 智能鲜烹用谷物类菜肴

以谷物或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

### 4.8 智能鲜烹用坚果和籽类菜肴

以坚果或籽类或其制品为主要原料的智能鲜烹用菜肴。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 畜禽肉:应符合GB 2707和GB 16869的规定。

- 5.1.2 动物性水产品：应符合GB 2733和 GB 2762的规定。
- 5.1.3 蛋与蛋制品：应符合GB 2749的规定。
- 5.1.4 新鲜水果和蔬菜应干净整洁，无虫蛀腐败，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 5.1.5 其他原料和辅料应符合相应标准和有关规定。

5.2 健康营养搭配

- 5.2.1 智能鲜烹用菜肴的配方基于营养膳食数据库，应经公共营养师进行营养搭配，以保障膳食均衡。
- 5.2.2 智能鲜烹用菜肴根据智能鲜烹设备特点，致力于减油、减盐的健康膳食。

5.3 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

| 项目    | 要求                        |
|-------|---------------------------|
| 组织形态  | 具有该品种应有的组织形态              |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽                |
| 滋味及气味 | 具有产品品种应有的滋味及气味，无异味        |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来杂质（食材本身非食用部分除外） |

5.4 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

| 项目                                                                                                 | 指标                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) ≤                                                                             | 0.25                        |
| 组胺/(mg/100 g) ≤                                                                                    | 40（高组胺鱼类制品）<br>20（其他海水鱼类制品） |
| 挥发性盐基氮/(mg/100 g) ≤                                                                                | 30（动物性水产制品）                 |
| 备注：1. 过氧化值仅适用于以动物性食品或坚果类为原料及配料中使用食用油脂的产品。<br>2. 高组胺鱼类指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲢鱼、鲤鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。 |                             |

5.5 污染物指标

应符合GB 2762对应类别的要求。

5.6 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

| 项目                                                                                                                                 | 采样方案及限量 |   |     |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-----|------|
|                                                                                                                                    | n       | c | m   | M    |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g）                                                                                                                    | 5       | 1 | 100 | 1000 |
| 沙门氏菌/（/25g）                                                                                                                        | 5       | 0 | 0   | —    |
| 致泻大肠埃希氏菌/（/25g）                                                                                                                    | 5       | 0 | 0   | —    |
| 单核细胞增生李斯特菌/（CFU/g）                                                                                                                 | 5       | 0 | 0   | —    |
| 备注：1. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；<br>2. n为同一批次产品应采集的样品数量；c为最大可允许超过m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。<br>3. 金黄色葡萄球菌仅适用于肉类制品及粮食制品菜肴。 |         |   |     |      |

|                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>4. 沙门氏菌仅适用于肉类制品、水产制品、粮食制品、坚果与籽类制品菜肴</p> <p>5. 单核细胞增生李斯特菌仅适用于肉类制品菜肴。</p> <p>6. 致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品菜肴。</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5.7 食品添加剂要求

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

5.8 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881及其类别特定的卫生规范的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

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。按菜肴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 理化指标检验

7.2.1 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.2.2 组胺

按 GB 5009.208 规定的方法测定。

7.2.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

7.3 污染物指标检验

按照GB 2762指定检测方法测定。

7.4 微生物指标检验

7.4.1 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中第二法规定的方法测定。

7.4.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

7.4.3 致泻大肠埃希氏菌

按 GB 4789.6 规定的方法测定。

7.4.4 单核细胞增生李斯特菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

7.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规程

8.1 原辅料入库检验

原辅料必须经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

8.2 组批

同一生产日期、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

### 8.3 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取满足检验和留样需求的样品，样品数量不少于 2 个，一个用于检验，一个用于留样。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

8.4.2 感官要求、净含量为每批出厂必检项目。

### 8.5 型式检验

8.5.1 型式检验应每半年不少于 1 次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 新产品试制定型鉴定时；
- b. 更换主要设备时；
- c. 停产三个月或以上，重新恢复生产时；
- d. 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e. 食品安全监督检验机构提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括标准中 5.3、5.4、5.5、5.6、5.8 规定的全部项目。

### 8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

8.6.2 检验结果微生物结果不符合本标准要求，则判定该批产品不合格，且不得复检。

8.6.3 检验结果中除微生物外的其他指标不符合本标准要求时，应重新按 7.3 抽样方案取样复检，复检结果全部符合要求时，做合格评论。如复检仍有指标不符合本标准要求时，则整批产品不合格。

## 9 标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050等规定，同时标识“生制”，“非即食”，速冻还应明示“速冻”，产品标签还应标识产品代码或二维码，实现与智能鲜烹设备进行链接从而实现智能烹饪。

### 9.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。产品包装运输标志应符合GB/T 191 的规定。

### 9.3 运输和贮存

9.3.1 运输车辆应保持清洁，产品运输过程中避免日晒、雨淋、重压，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装贮存和运输。

9.3.2 速冻智能鲜烹用菜肴按照GB 31646 中10.3运输的要求。装运冷藏菜肴时，车辆温度应保持0℃~10℃。

9.3.3 速冻智能鲜烹用菜肴应按照GB 31646中10.2贮存的要求，贮存温度应控制在 -18℃ 或以下，温度波动应控制在 2℃ 以内。，冷藏菜肴应在0℃~10℃条件下进行贮存。

参考文献

- 【1】定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-