

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

预制菜 白切鸡

Prepared dishes—Sliced boiled chicken

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发 布

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专利的责任。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

预制菜 白切鸡

1 范围

本文件规定了预制菜 白切鸡的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于预包装预制菜 白切鸡的生产和经营。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 39947 食品包装选择及设计

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10379 速冻调制食品

T/GBAS 17.2 质量安全要求 畜禽肉及副产品 第2部分：禽肉及副产品

T/GBAS 24 质量安全要求 调味品

T/GBAS 30 预包装食品标签规范

T/GBAS 31 质量安全要求通则

T/GBAS 34 质量安全要求 速冻食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 白切鸡 prepared dishes—sliced boiled chicken

以健康、鲜活现宰的鸡为原料，经清洗、修选后，配以或不配以食用盐、复合调味料、香辛料等辅料，经浸熟、过冷、速冻等工序制成的预包装产品。

[来源：GB/T 23586—2009，4.1，有修改]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料鸡

原料鸡应为健康、鲜活现宰的鸡，安全指标应符合 T/GBAS 17.2 的规定。养殖基地应符合粤港澳三地相关部门的要求。

4.1.2 食用盐

食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 复合调味料

复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

4.1.4 香辛料

香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 生产要求

4.2.1 生产卫生要求

生产卫生要求应符合 GB 19303 和 GB 31646 的规定。

4.2.2 生产工艺流程

生产工艺流程示例见附录 B。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观形态	具有产品应有的状态，鸡块完整不掉皮，无焦斑和霉斑，外形整齐
色泽	鸡肉色白，鸡皮自然淡黄，有光泽
质地	皮爽滑，肉质嫩滑有弹性
杂质	无正常视力可见外来杂质
口味还原度	具有白切鸡现制菜肴应有的口感和特征风味，鸡香味浓郁，味鲜，咸淡适中，无酸败等异味

4.4 品质指标

品质指标应符合表 2 的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
水分/(g/100g) $\leq$	70.0
蛋白质/(g/100g) $\geq$	15.0

过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25
---------------------	---	------

4.5 安全指标

安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 中速冻调理肉制品的规定。

4.6 净含量偏差

净含量偏差应符合表 3 的要求

表 3 净含量偏差

质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Qn) g或ml	允许短缺量 (T) g或ml	
	Qn的百分比	g或ml
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1000	—	15
1000~10000	1.5	—
10000~15000	—	150
15000~50000	1	—

注：对于允许短缺量 T，当 Qn≤1kg (L) 时，T 值的 0.01 (ml) 位上的数字修约至 0.1g (ml) 位；当 Qn>1kg (L) 时，T 值的 0.1g (ml) 位上的数字修约至 g (ml) 位。

5 检验方法

5.1 感官要求分析

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，检验其外观形态、色泽、质地、杂质。

将试样根据产品包装上的食用方法进行加热后，由感官评价小组（5 位及以上专家评价员或优选评价员）对照白切鸡现制菜肴的口感和特征风味对其口味还原度进行评价，讨论后形成符合或者不符合的结论。感官分析应按照 GB/T 10220 的规定进行，感官评价员应按照 GB/T 16291.1 和 GB/T 16291.2 培训和选拔。

5.2 品质指标检验

5.2.1 水分

水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按 GB 5009.228 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质含量

蛋白质含量按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 过氧化值

过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

安全指标按 T/GBAS 34 规定的方法测定。

5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次的产品为一批。

6.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，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有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。

7 标签标识

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装上应标识产品解冻和食用方法。食用方法示例见附录 C。

7.4 产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食。

8 包装

包装应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输要求宜符合 T/GDCCA 001。

9.2 贮存

9.2.1 贮存条件应符合产品标签标识要求。

9.2.2 仓库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，配备温、湿度控制设施。冷藏贮存要求宜符合 T/GDCCA 001。

9.2.3 产品应离墙、离地存放，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产企业生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

附 录 A

(资料性)

白切鸡简介及图片

A.1 白切鸡简介及图片

白切鸡是广东宴席的标杆美食，流行于广东湛江市，又称“白斩鸡”和“白片鸡”。清代美食家袁枚在《随园食单中》最早提及白片鸡。“鸡功最巨，诸菜赖之，故令羽族之首，而以他禽附之，作羽族单。”单上列鸡菜数十款，用于蒸、炮、煨、卤、糟的都有，列以首位就是白片鸡，有“太羹元酒之味”。

白切鸡采用浸鸡工艺，以鸡为原料，经浸熟、过冷工艺制成。白斩鸡形状美观，皮黄肉白，肥嫩鲜美，滋味异常鲜美，十分可口，肉色洁白皮带黄油，具有葱油香味，葱段打花镶边，食时佐以姜蓉、蒜泥、酱油，保持了鸡肉的鲜美、原汁原味，食之别有风味。

图 A.1 预制菜白切鸡

图 A.2 白切鸡菜肴

附 录 B

(资料性)

预制菜白切鸡生产工艺流程(示例)

B.1 活鸡宰杀

将健康、鲜活的原料鸡宰杀、修选后清洗干净。

B.2 浸熟

将前处理后的鸡放入一定温度的清水中煮制,使鸡熟化。

B.3 过冷

把鸡从清水中捞出,迅速放入凉开水中浸泡。

B.4 速冻锁鲜

将真空包装后的白切鸡放入速冻设备中速冻锁鲜。

附 录 C

(资料性)

预制菜白切鸡食用方法(示例)

C.1 自然解冻

从冰箱冷冻层中取出预制菜 白切鸡,放入冰箱冷藏室或常温下缓慢解冻至鸡肉软化。

C.2 加热

去除包装后,把白切鸡摆入盘中,用微波炉中火加热2-3分钟即可食用。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体
(征求意见稿)

参 考 文 献

- [1] GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- [2] GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- [3] GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则
- [4] NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品
- [5] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
- [6] T/QYZL 1 清远白切鸡烹饪技术规范
- [7] 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）
- [8] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
- [9] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
- [10] 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）
- [11] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
- [12] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
- [13] 食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
- [14] 食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准（澳门特别行政区第7/2019号行政法规）
- [15] 食品中甜味剂使用标准（澳门特别行政区第12/2018号行政法规）
- [16] 食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
- [17] 食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
- [18] 食品中食用色素使用标准（澳门特别行政区第30/2017号行政法规）