团 体 标 准

T/GBAS xx—xx

预制菜 豉油鸡

Prepared dishes—Soy sauce chicken

(征求意见稿)

2023—XX—XX 发布

2023—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 豉油鸡

1 范围

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

本文件适用于在预包装预制菜豉油鸡的生产和经营。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 5009.44 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/T 10220 感官分析 方法学 总论
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/T 20883 麦芽糖
- GB/T 27588 露酒
- 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 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 豉油鸡 prepared dishes—soy sauce chicken

以健康、鲜活现宰的鸡为原料，清洗、修选后经腌制、卤煮、速冻等工序制成的，需经加热后食用的预包装产品。

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 酱油

酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.1.3 麦芽糖

麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.4 其他食糖

其他食糖应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 露酒

露酒应符合 GB/T 27588 的规定。

4.1.6 食用盐

食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 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

应符合 GB 19303 和 GB 31646 的规定。

4.2.2 生产工艺要求

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
形态	具有该产品应有的形态，外形整齐
色泽	色泽均匀一致，鸡皮呈酱油色，有光泽
组织	肉质嫩滑，肌肉组织紧密，有弹性
杂质	无正常视力可见外来杂质
口味还原度	具有豉油鸡现制菜肴应有的口感和特征风味，酱香浓郁，咸香微甜，鸡味香浓

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) ≤	70
蛋白质/(g/100g) ≥	18.0
食盐含量/(以NaCl计)/(g/100g) ≤	2.0
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 的规定。

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，检验其形态、色泽、组织、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）对照豉油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 蛋白质

蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 食盐含量

食盐含量按 GB 5009.44 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

安全指标按 T/GBAS 34 规定的方法测定。

5.4 净含量偏差

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)

豉油鸡简介及图片

A.1 豉油鸡简介及图片

豉油鸡又名酱油鸡，是粤港澳地区有名的家常菜。豉油鸡以鸡为原料，经腌制、卤煮工艺制成。豉油鸡酱香浓郁、咸香微甜、口感鲜嫩、皮爽肉滑，同时具有丰富的蛋白质含量，深受全国特别是粤港澳大湾区消费者的喜爱。

随着社会生活节奏加快，越来越多消费者选择采用卤煮和速冻工艺制成、仅需简单加热即可食用的预制菜豉油鸡。预制菜豉油鸡在2022年“十大粤味预制菜擂台赛”中被评选为“Z世代最喜欢的十道预制菜”之一。

图 A.1 预制菜豉油鸡

图 A.2 豉油鸡菜肴

附 录 B

(资料性)

预制菜豉油鸡生产工艺流程 (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 卤煮熟化

将清洗后的鸡放入一定温度的卤水中煮制20分钟，使鸡熟化。

B.3 固色

把鸡捞出，在鸡的表面均匀涂上麦芽糖，使鸡固色。

B.4 真空包装

把鸡从卤水中捞出，自然冷却后进行真空包装。

B.5 速冻锁鲜

将真空包装后的豉油鸡放入速冻设备中速冻锁鲜。

广东省粤港澳大湾区标准
(征求意见稿)

附录 C

(资料性)

预制菜豉油鸡食用方法 (示例)

C.1 自然解冻

从冰箱冷冻层中取出预制菜 豉油鸡，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，把豉油鸡摆入盘中，放入沸水锅中大火蒸5分钟或用微波炉大火加热5分钟，淋上酱汁后即可食用。

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] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
- [5] 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）
- [6] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
- [7] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
- [8] 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）
- [9] 食物内染色料规例（香港特别行政区第132章，附属法例H）
- [10] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例U）
- [11] 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）
- [12] 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）
- [13] 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）
- [14] 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）
- [15] 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）
- [16] 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）