

# 广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 《预制菜 豉汁蒸排骨》编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合2023年预制菜“湾区标准”研制计划，《预制菜 豉汁蒸排骨》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于2023年8月24日批准立项。

### （二）协作单位

牵头机构为广东省食品检验所，参与机构包括广州酒家集团股份有限公司、广东蒸烩煮食品科技有限公司等。

## 二、立项的必要性，拟解决的问题

### （一）立项的必要性

预制菜是以农产、畜禽、水产品等为主要原料，经过洗、切及配制加工等处理后可直接进行烹饪的预制菜品。预制菜

产业在疫情影响、市场需求激增等因素的影响下，迎来了发展“风口”，各路资本纷纷入局，预制菜相关企业新增注册量激增，有预制菜将是下一个万亿级市场的论调。

当前预制菜产业呈现快速发展势头，未来发展潜力巨大，是农业一二三产融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴有积极意义。产业发展迫切需要加快推进标准化工作，为预制菜产业可持续发展提供支撑和保障。

为加快推进广东预制菜产业高质量发展，广东出台了“预制菜十条”，具体措施包括：建设预制菜联合研发平台、构建预制菜质量安全监管规范体系、壮大预制菜产业集群、培育预制菜示范企业、培养预制菜产业人才、推动预制菜仓储冷链物流建设、拓宽预制菜品牌营销渠道、推动预制菜走向国际市场、加大财政金融保险支持力度、建设广东预制菜文化科普高地等。

近年来，广东大力发展预制菜，而豉汁蒸排骨就是其中一款经典粤菜产品，以猪小排和豆豉为主要食材蒸制而成，豉汁咸香，肉质滑嫩，香气浓郁，是中国传统粤菜中不可或缺的一道名点，营养价值高，深受大众喜爱。

然而传统手工作坊式生产，仅靠经验，现做现卖，成品质量难以保证且保质期较短。若采用新工艺，借助现代化工业生产设备，实行大规模工厂化集中生产预制菜产品，既可

保证成品口味和质量稳定性，价格低廉，还可以大幅提高产量，延长保质期。

目前预制菜发展是无序的、粗放的，需要标准规范预制菜豉汁蒸排骨的生产，为粤港澳大湾区人民提供安全、美味、便捷的预制菜豉汁蒸排骨产品。

为满足粤港澳大湾区人民对高品质食品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，制定《预制菜 豉汁蒸排骨》湾区标准，满足粤港澳大湾区居民对高品质预制菜豉汁蒸排骨的需求具有重要意义。

## （二）拟解决的问题

研制《预制菜 豉汁蒸排骨》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对产品品质提出更高的要求，通过标准引领促进生产企业转型升级，加强原料管理，提升工艺水平，促进产业高质量发展。同时，大湾区属于一国两制三法域，食品法规要求不一致，本标准对标国际标准，技术要求同时满足粤、港、澳三地法规和食品安全标准的要求，推进三地食品法规的规则对接，助力构建大湾区市场一体化，让大湾区人民享用更多同线同标同质的优质安全食品。

## 三、标准框架和内容的确定

本标准规定了预制菜豉汁蒸排骨的术语和定义、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、管理体系要求等方面的内容，详见表 1。

表 1 标准主要内容及其确定依据

| 章节 | 标题     | 主要技术内容                                       |
|----|--------|--|
| 1  | 术语和定义  | 明确了本标准所指的预制菜 豉汁蒸排骨的术语定义                      |
| 2  | 技术要求   | 对豉汁蒸排骨的原辅料的要求、生产卫生要求、感官要求、品质指标、安全指标、净含量提出了要求 |
| 3  | 检验方法   | 对感官要求分析方法，品质指标、安全指标、净含量的检验方法进行了规定            |
| 4  | 检验规则   | 包括抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等要求                       |
| 5  | 标签标识   | 规定在内地、香港、澳门销售的产品的标签标识问题                      |
| 6  | 包装     | 规定产品的包装要求                                    |
| 7  | 运输和贮存  | 规定产品运输和贮存的要求                                 |
| 8  | 产品追溯   | 规定产品从原料采购到产品销售的所有环节的追溯问题                     |
| 9  | 管理体系要求 | 规定生产活动的管理体系认证资质要求                            |

#### 四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

##### 1. 与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划（征求意见稿）》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要求。

##### 2. 与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19295-2021《速冻面米与调制食品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》等。

### 3. 与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准与香港、澳门现有的有关法律法规的要求相互协调，无矛盾抵触。经查询，香港、澳门无相应产品标准，本系列标准各项指标均满足或严于香港、澳门现有相关法律法规的要求，其中香港相关标准包括：《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第 132AF 章）、《食物内防腐剂规例》（香港特别行政区第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（香港特别行政区第 132H 章）、《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第 132U 章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第 132V 章）等规例；澳门相关标准包括：《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）、《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）、《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）、《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）、《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）等法规。

## 五、标准调研、研讨、征求意见情况

### （一）成立标准起草小组，制定工作方案

2023年2月，成立标准起草小组，制定标准编制工作方案和进度安排表。

### （二）收集相关资料，起草标准

2023年2月-5月，起草小组广泛收集预制菜豉汁排骨在内地、香港和澳门地区的标准化相关资料，并根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范》要求起草标准大纲，于2023年5月完成标准草案起草工作。随即开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作。

### （三）开展标准调研

标准调研阶段，先后与广州酒家集团股份有限公司、广东省冷链协会等多家龙头企业及协会进行线上线下沟通调研，对标准指标设置进行多轮讨论。

### （四）标准研讨过程

成立《预制菜 豉汁蒸排骨》起草组后，根据整理分析的标准文献资料初步拟定本标准原辅料要求、品质指标的限值、体系认证、判定规则等内容，完成标准初稿的起草工作。根据高品质食品要求、企业意见和数据检测情况，起草组召开多次研讨会，商讨相关标准指标的取舍及限量。

### （五）标准征求意见情况

暂无。

## 六、标准有何先进性或特色性

《预制菜 豉汁蒸排骨》是为了满足粤港澳大湾区食品

行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其先进性和特色性如下：

1. 在定义中规定预制菜豉汁蒸排骨需要使用速冻工艺；
2. 猪的养殖基地应取得供港澳备案或市场监管部门认可的资质，以保证原料猪排骨的品质；
3. 感官指标根据预制菜的特点增加了口味还原度指标；
4. 结合调研情况、实验验证、文献研究等情况，品质指标新增排骨含量指标，限量要求 $\geq 60\%$ ；为响应减盐、减油、减糖健康生活号召，设置食盐含量项目控制食盐含量；设定过氧化值控制产品新鲜度及品质；
5. 安全指标以指标从严为原则，选取食品安全国家标准和香港、澳门法律法规中最严格的限量，涵盖污染物、微生物、真菌毒素、农药残留、兽药残留和食品添加剂，以及其他危害人体健康的物质
6. 判定规则规定出厂检验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. 规定应建立产品信息化追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯；
8. 在标准中提出生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证，确保高品质食品生产者主动提高生产过程的管理保证产品品质。

## 七、贯彻标准的要求和措施建议

通过依托公众号、追溯平台和网站做好食品“湾区标准”

体系宣贯，组织开展座谈、展会和培训等专题活动，加强标准体系建设，加大对标准体系的普及和宣传力度，鼓励生产经营企业积极参与标准的研制，强化标准应用实施，全面提升粤港澳大湾区标准化服务能力和企业标准化水平；综合运用产品认证、体系检查和产品抽检等手段，从源头开始对高品质食品进行有效管控，建立从原料采购、加工、运输到销售及产品标识的全过程高品质食品质量安全监督评价体系，保证高品质食品的质量安全。

#### 八、其它应予说明的事项

无。