

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

预制菜 宫保鸡丁

Prepared dishes—Kung Pao 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 宫保鸡丁

1 范围

本文件规定了预制菜 宫保鸡丁的技术要求、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 宫保鸡丁的生产和经营。

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/T 1532 花生

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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/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 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

QB/T 5016 甜菜中糖度的测定

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 宫保鸡丁 prepared dishes—kung pao chicken

以鸡肉为主要原料，以花生米为辅料，配以调味料等，需经烹饪后食用的预包装产品。

3.2

鸡肉丁 diced chicken

以鲜活的鸡为原料，经暂养、前处理、切丁、调味、速冻、包装等工序制成的冷冻贮存的产品。

3.3

花生米 groundnut kernel

以花生为原料、去壳、去皮（或不去皮）、烘烤、油炸、去油、调味、冷却、包装等工序制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料鸡

原料鸡应为健康活鸡，有产地检疫合格标志。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。经宰杀、加工后冷藏处理，采取低温运输。

4.1.2 花生

花生应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.3 食用植物油

食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 调味料

复合调味料应符合 GB 31644 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 31646。

4.2.2 生产工艺流程

生产工艺流程示例见附录C。

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	鸡肉表面无明显发暗、发灰等现象，鸡肉边缘整齐，大小均匀；花生呈整粒或半整粒状，颗粒大小基本均匀
色泽	鸡肉有光泽；脱衣油炸花生仁呈浅黄色或褐黄色，带衣油炸花生仁呈暗红色，色泽均匀
组织形态	鸡肉的肌肉组织紧密，有弹性
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，花生应具有油炸花生应有的气味和滋味，口味适中，口感酥脆，无生味、焦糊味及其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质
口味还原度	具有宫保鸡丁现制菜肴应有的口感和特征风味，香气浓郁，酸甜咸鲜适口，略带微麻微辣，鸡肉嫩滑，花生米酥脆

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
糖度/(Brix)	18~20
食盐含量（以 NaCl 计）/(%)	≤ 5.0
鸡肉含量/(%)	≥ 50
脂肪含量/(g/100g)	≤ 9.5
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25

4.5 安全指标

- 4.5.1 鸡肉丁的安全指标应符合 T/GBAS 34 的规定。
- 4.5.2 花生米的安全指标应符合附录 B 的规定。
- 4.5.3 复合调味料的安全指标应符合 T/GBAS 24 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、色泽、组织形态、滋味、气味、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）对照宫保鸡丁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 糖度

糖度参考 QB/T 5016 的规定执行。

5.2.2 食盐含量

食盐含量按 GB 5009.44 的规定执行，结果以氯化钠进行折算。

5.2.3 鸡肉含量

鸡肉含量按 SB/T 10379 的规定执行。

5.2.4 脂肪含量

脂肪含量按 GB 5009.6 的规定执行。

5.2.5 过氧化值

过氧化值按 GB 5009.227 的规定执行。

5.3 安全指标检验

安全指标按 T/GBAS 34中规定的方法测定。

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

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

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。

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 预包装食品标签应分别标识鸡肉和花生米的净含量, 同时标识解冻和食用方法。食用方法示例见附录 D。
- 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)

宫保鸡丁简介及图片

A.1 宫保鸡丁简介及图片

宫保鸡丁(Kung Pao Chicken)是一道闻名中外的特色传统名菜,在鲁菜、川菜、渝菜、贵州菜中都有收录,该菜式的起源与鲁菜中的酱爆鸡丁、贵州菜中的胡辣子鸡丁有关,后被清朝山东巡抚、四川总督丁宝桢改良发扬,形成了一道新菜式——宫保鸡丁,并流传,此道菜也被归纳为北京宫廷菜。

图 A.1 预制菜 宫保鸡丁

图 A.2 宫保鸡丁菜肴

附 录 B

(规范性)

花生安全指标

花生的污染物、真菌毒素、微生物、食品添加剂项目选取中国内地、中国香港特别行政区、中国澳门特别行政区有关规定中最严格的限量。

B.1 污染物

项目	限量(mg/kg)	来源
铅(以Pb计)	0.2	GB 2762 澳门行政法规 23/2018 号
镉(以Cd计)	0.5	GB 2762 澳门行政法规 23/2018 号

B.2 真菌毒素

项目	限量(μg/kg)	来源
黄曲霉毒素B ₁	20	GB 2761 澳门行政法规 13/2016 号
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及 G ₂ 之和)	15	香港规例第 132 AF章

B.3 微生物

项目名称	采样方案 ^a 及限量				来源	检验方法
	n	c	m	M		
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 19300	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌(25g)	5	0	0	-	GB 29921	GB 4789.4

B.4 食品添加剂

项目	限量(g/kg)	来源
赤藓红及其铝色淀	0.025	GB 2760
靛蓝及其铝色淀	0.05	GB 2760
丁基羟基茴香醚(BHA)	0.2	GB 2760 香港规例第 132 BD章 澳门行政法规 7/2019 号
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	0.032	GB 2760
二氧化钛	10.0	GB 2760
β-胡萝卜素	1.0	GB 2760
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	1.2	GB 2760

项目	限量 (g/kg)	来源
亮蓝及其铝色淀	0.05	GB 2760
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	1.0	GB 2760
糖精钠	1.0	GB 2760
甜菊糖苷	1.0	GB 2760
胭脂虫红	0.1	GB 2760

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

附 录 C

(资料性)

预制菜宫保鸡丁生产工艺流程(示例)

C.1 鸡肉切丁

将原料鸡去皮去骨去内脏后清洗干净,将鸡肉切丁得到体积均匀的鸡肉丁。

C.2 鸡肉丁腌制

C.2.1 挤干鸡肉丁水分,加入适量盐、白糖、淀粉等调料,混匀腌制。

C.2.2 将腌制好的鸡肉丁盛放于料桶,转移至灌装间待用。

C.3 灌装内包

腌制好的鸡肉丁称量、内包装。

C.4 速冻

将内包装后的鸡肉丁整齐摆在托盘上放入-35℃速冻设备速冻,至鸡肉中心温度达-18℃。

C.5 组合包装

将速冻后的鸡肉丁包与花生米包、调味酱包组合在一个外包装内。

附 录 D

(资料性)

预制菜宫保鸡丁烹饪方法（示例）

D.1 自然解冻

从冰箱冷冻层中取出预制菜 宫保鸡丁，常温下自然解冻至鸡肉丁软化。

D.2 油炸鸡肉丁

锅中加入适量食用油，待油热后将鸡肉丁倒入锅中，炒至熟透。

D.3 起锅装盘

加入调理包、花生米翻炒均匀，起锅装盘。

广东省粤港澳大湾区标准促进会
(征求意见稿)

参 考 文 献

- [1] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
 - [2] 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）
 - [3] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）
 - [4] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）
 - [5] 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）
 - [6] 食物内染色料规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 H）
 - [7] 食物内甜味剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 U）
 - [8] 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）
 - [9] 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）
 - [10] 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）
 - [11] 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）
 - [12] 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）
 - [13] 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）
-