

团 体 标 准

T/GBAS XX—202X

预制菜 广式虾饺

Prepared dishes—Cantonese prawn dumplings

(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 广式虾饺

1 范围

本文件规定了预制菜 广式虾饺的技术要求、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 广式虾饺的生产和经营。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 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 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 23786 速冻饺子
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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
GB/T 40963 冻虾仁
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 19 质量安全要求 动物性水产品
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 广式虾饺 prepared dishes—Cantonese prawn dumplings

以淀粉为主要原料，配以辅料制作成皮，以虾仁为主要原料，配以猪肉、竹笋等其他辅料制作成馅，经皮馅组合成型、熟制或不熟制、灭菌、速冻等工艺制成的，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 淀粉

淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.2 虾仁

虾仁应符合 GB/T 40963 中优级品的规定，其安全指标应符合 T/GBAS 19 的规定。

4.1.3 畜禽肉

畜禽肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

4.1.4 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 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
广式虾饺(生)	外观	符合广式虾饺应有的外观，形状均匀一致且呈半月形，不破损漏馅
	色泽	具有广式虾饺应有的色泽，色泽均匀，皮薄白
	杂质	外表及内部均无肉眼可见外来杂质
广式虾饺(熟)	外观	形状呈半月形，皮呈半透明，馅料隐约可见
	口味还原度	具有虾饺现制菜肴应有的口感和特征风味，滋味鲜美，咸甜适宜，无异味

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)	≤ 70
蛋白质/(g/100g)	≥ 3.5
过氧化值/(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
馅含量/(%)	≥ 45
脂肪含量/(g/100g)	≤ 18

挥发性盐基氮/(mg/100g)	淡水虾≤20；海水虾≤30
------------------	---------------

4.5 安全指标

安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 34 中速冻面米食品的规定。

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 $Qn \leq 1\text{kg}$ (L) 时，T 值的 0.01 (ml) 位上的数字修约至 0.1g (ml) 位；当 $Qn > 1\text{kg}$ (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

在冻结状态下，取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，按表 1 的规定，在自然光下检查有无异物及其用外观和色泽。

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）对照虾饺现制菜肴的外观、口感和特征风味对加热后试样的外观和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 过氧化值

过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.4 馅料含量

馅料含量按 GB/T 23786 中附录 A 规定的方法测定。

5.2.5 脂肪含量

脂肪含量按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.6 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按 GB 5009.228 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

同一班次、同一品种、同一规格、同一生产线的产品为一批。

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、净含量偏差、菌落总数及大肠菌群。

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)

广式虾饺简介及图片

A.1 广式虾饺简介及图片

虾饺是广东省广州市的一种特色小吃，属于粤菜系，该菜品始创于20世纪初广州市郊伍村五凤乡的一间家庭式小茶楼，已经有百年历史；传统的虾饺是半月形、蜘蛛肚共有十二褶的，馅料有虾，有肉，有笋，味道鲜美爽滑，美味可口。

虾肉具有味道鲜美、营养丰富特点，其中钙的含量为各种动植物食品之冠，适宜老年人和儿童食用。

图 A.1 预制菜广式虾饺

图 A.2 广式虾饺菜肴

附 录 B

(资料性)

预制菜广式虾饺生产工艺流程(示例)

B.1 制饺

B.1.1 在淀粉中缓慢加入沸水,混合均匀,揉成面团后放置醒面,将发酵面团经机械或手工制成饺子皮,备用;

B.1.2 将制作饺子馅丸的原辅料混合拌匀后经机械或手工包制成饺子馅丸;

B.1.3 将饺子皮与饺子馅丸,由饺子机或手工制成广式虾饺。

B.2 灭菌

备用的广式虾饺,经紫外线灭菌,得到灭菌后的广式虾饺。

B.3 速冻

将包好的虾饺整齐摆在托盘上放入速冻设备中速冻,至虾饺中心温度达 -18°C 。

B.4 组合包装

将速冻后的虾饺和托盘整体放入在一个外包装内。

附 录 C

(资料性)

预制菜广式虾饺食用方法 (示例)

D.1 煮制沸水

取锅加入适量冷水烧开, 放上蒸屉。

D.2 蒸制虾饺

无需解冻, 取出虾饺间隔排列在蒸屉中, 沸水蒸8-10分钟即可。

D.3 起锅装盘

夹出虾饺装盘即可食用。

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）