

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 《预制菜 猪肚鸡》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2022年食品“湾区标准”研制计划，《预制菜 猪肚鸡》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，参与机构待定。

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。随着生活节奏的不断加快，以卫生、方便、加工快捷为特点的“预

制菜”越来越受到都市消费者的青睐，预制菜已经融入粤港澳大湾区老百姓的生活。预制菜上游连着农业发展和乡村振兴，下游连着餐饮业转型和消费变革，发展潜力巨大。标准化的生产能够提高产品的质量稳定性和一致性，满足消费者的需求。

近年来，广东大力发展粤式预制菜，而猪肚鸡就是其中一款产品。猪肚鸡，又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎。是广东省传统的客家菜。流行于广东的惠州、河源、梅州等粤东一带。广东客家地区酒席必备的餐前用汤，汤里浓中带清，有浓郁的药材味和胡椒香气。目前市面上的预制菜猪肚鸡产品较多，温氏食品、凑凑、海底捞、正大厨易、叮叮懒人菜、麦子妈、红小厨、味知香、贾国龙功夫菜等知名品牌都推出了猪肚鸡预制菜，口味以胡椒猪肚鸡最为常见。

目前，预制菜猪肚鸡产品加工暂未有相应的国家标准，产品质量参差不齐。2022年，广东省人民政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，其中提到“着眼高标准引领高品质预制菜发展”，制定《预制菜 猪肚鸡》，以高标准引领预制菜产业高质量发展，有利于满足粤港澳大湾区居民对高品质预制菜猪肚鸡的需求。

（二）拟解决的问题

研制《预制菜 猪肚鸡》，围绕高品质食品的定义，从原料、质量控制、品质指标、追溯等方面对猪肚鸡品质提出更高的要求，通过标准引领促进猪肚鸡生产企业转型升级，

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猪肚鸡的术语和定义、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猪肚鸡的术语定义
2	技术要求	对猪肚鸡的原辅料的要求、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

本标准符合内地、香港、澳门食品安全相关法律、法规、规章及相关标准要求。

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4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4月-10月，起草小组广泛收集预制菜猪肚鸡在内地、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，开展标准调研及多轮内部讨论和修改工作，于2023年10月完成标准草案起草工作。

（三）标准研讨过程

成立《预制菜 猪肚鸡》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。

（四）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 猪肚鸡》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猪肚鸡需要使用速冻工艺；

2. 在原辅料方面选取较高优质的原辅料，以保证预制菜猪肚鸡生产过程中的原辅料质量；

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，主料含量设定严于行业标准的指标限值，增加食盐含量指标；

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. 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。

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明