

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL XXXX—2024

供厦食品 预制菜：五香条（卷）

Food for Xiamen Prefabricated foods: Wuxiang Rolls

（送审稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

引 言

炸五香条（卷），香酥脆鲜，是福建闽南地区具有代表性的地方小吃之一。早在八九十年前，厦门的炸五香卷已经是大众喜欢的小吃。据 1931 年《厦门指南》等史料记载，厦门炸五香卷最早以中华路的“苞记”（又称“五香苞”）最有特色，后来比较有名的是位于后路头（后迁“海关边”）的麻方，又称“猫方”五香，还有曾位于“四孔井”和“二舍庙”的陈汉益五香。

1998 年和 2001 年，炸五香卷先后被认定为“福建名小吃”和“中华名小吃”。如今，炸五香卷已经从具有传统特色的小吃名点，逐渐演变为精制、高档的菜肴跃上正规宴席，成为闽南地方婚宴、喜宴、过节餐桌上必上的一道菜。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

供厦食品 预制菜：五香条（卷）

1 范围

本文件规定了供厦食品 预制菜：五香条（卷）的术语定义、技术要求、检验方法、标签标识及运输和贮存。

本文件适用于第3章定义的预包装产品。

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 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.17 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 22106 非发酵豆制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1080 荸荠
LS/T 3311 花生酱
SB/T 10324 鱼露
SB/T 10482 预制肉类食品质量安全要求
T/XMSSAL 0101-2024 预制菜冷链物流和仓储管理规范
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1

五香条（卷） Wuxiang Rolls

以猪肉为主要原料，添加或不添加洋葱、荸荠、葱白、淀粉、白砂糖、鱼露、食用盐、五香粉、花生酱、酿造酱油、香辛料、高粱酒、小麦粉、植物油、饮用水等辅料，经清洗、切割、调配、搅拌等工艺制馅，用豆腐皮为外衣包裹馅料制成圆筒形长条，速冻而成的需熟制后方可食用的预包装产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 猪肉：应为猪前腿肉，其质量应符合 GB 9959.1 的要求。
- 4.1.2 豆腐皮：应符合 GB 22106 的要求。
- 4.1.3 荸荠：应符合 NY/T 1080 的要求。
- 4.1.4 葱白应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的要求。
- 4.1.6 高粱酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。

- 4.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.10 淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.11 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 4.1.13 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 的要求。
- 4.1.16 鱼露应符合 SB/T 10324 的要求。
- 4.1.17 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求及检测方法

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检测方法

项 目	要 求	检 验 方 法
外 观	呈圆筒长条形，形状基本一致，包裹紧密无露馅，外表有光泽	取适量的样品打开包装，立即嗅闻气味，按标签明示食用方油炸后品尝滋味。另取样品于洁净的白瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察外观、色泽和杂质。
色 泽	呈淡黄色，色泽均匀	
气味及滋味	具有本品应有的气味及滋味，油炸后咸甜适中、鲜香味美、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标及检测方法

应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标 要 求	检 验 方 法
蛋白质，g/100g ≥	8.0	GB 5009.5
淀粉，g/100 g ≤	10	GB 5009.9
食盐（以氯化钠计），g/100 g ≤	1.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100 g ≤	0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100 g ≤	10	GB 5009.228

4.4 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762和表3的规定。

表 3 污染物限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	Lead	0.1	GB 5009.12	参考台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》附表二《食品中其他污染物质限量》
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	Total arsenic	0.5	GB 5009.11	采用 GB 2762
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	Cadmium	0.05	GB 5009.15	参考台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》附表二《食品中其他污染物质限量》

续表 3 污染物限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	Mercury	0.05	GB 5009.17	参考香港 2018 年食物掺杂（重金属杂质含量）（2019 年 11 月版本）
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	Chromium	1.0	GB 5009.123	采用 GB 2762
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	Dimethylnitrosamine	3.0	GB 5009.26	采用 GB 2762

4.5 真菌毒素限量及检验方法

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)，μg/kg ≤	Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》附表一《食品中真菌毒素之限量》

4.6 食品添加剂及检验方法

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 除磷酸盐外不得添加任何食品添加剂，磷酸盐的品种和使用量应符合表5的规定。

表 5 食品添加剂限量要求及检验方法

物质中文名称	指标要求	检验方法	备注
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙，g/kg ≤	3	GB 5009.256	参考台湾地区《食品添加剂使用范围及限量》 可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计

4.7 农药残留限量和检验方法

农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1及国家有关规定，农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

4.8 兽药残留限量和检验方法

兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1及国家有关规定，兽药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

4.9 微生物指标

应符合表 6 的规定。

表 6 微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4	采用 GB 29921
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10	采用 GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.30	采用 GB 29921
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.17 执行。						
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指数可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。						

5 标签标识

预包装冷冻产品标签和标识应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的相关规定，还应标注主料猪肉含量和食用方法。

6 运输和贮存

应按照T/XMSSAL 0101-2024《预制菜冷链物流和仓储管理规范》规定执行。产品的贮存、运输、销售过程中温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》
 - [2] 香港地区《香港2018年食物掺杂（重金属杂质含量）》（2019年11月版本）
 - [3] 台湾地区《食品添加物使用范围及限量》
-