

团体标准《预制菜 煨鸭汤》

编制说明

一、标准制订工作背景

2022 年 10 月,河南省人民政府办公厅印发《加快预制菜产业发展行动方案(2022-2025 年)》,明确了河南省发展预制菜的总体要求、发展重点以及重点任务。进一步明确,要重点发展以农产品、畜禽产品、水产品等为主要原料,通过工业化、标准化生产,经预加工、预烹调、预包装的成品或半成品预制食品及相关制备和配套产业。包括即食和即热预制菜、即烹预制菜、即配预制净菜等。今年,有多个省份的政府工作报告中均强调了支持预制菜产业规范有序发展。河南省也再次提到,要壮大现代食品产业集群,聚焦休闲食品冷链食品、预制菜、酒饮品,建立“产、购、储、加、销”一体化现代食品全产业链条。在政府产业政策引导下,促进产业结构升级和优化,预制菜领域产品同质化等问题有望得到解决。

预制菜为企业转型觅得新途径,也为推进农产品加工发展提供了新通道。在懒人经济、宅经济、家庭场景等需求的催生下,预制菜行业收获颇多关注,是时下风口上的产业。艾媒咨询数据显示,预计未来中国预制菜市场保持较高的增长速度,2026 年预制菜市场规模将达 10720 亿元。

但鉴于当前预制菜领域还没有统一的标准体系,预制菜定义含混不清,产品扩大化,将工业化主食、休闲方便食品、团餐、净菜等通通纳入了预制菜范畴。绝大多数消费者会顾虑预制菜是否添加防腐剂、相关包装材料是否安全等问题。面对消费者对预制菜口味和品质的“双重需求”,着力攻克传统菜肴工艺工业化转化、预处理、预包装、冷藏保鲜、复原率、营养评价等预制菜新型加工关键技术,推动预制菜加工技术的持续提升就显得尤为迫切,行业亟须规范化、标准化。

鸭汤煲作为一道具有独特风味的传统佳肴,在市场上越来越受到青睐,为了规范鸭汤煲的生产加工,保证其产品质量和安全卫生,同时推动行业健康有序发展,我们着手编制了本团体标准。本标准适用于以鸭肉为主要原料经过炖煮工艺的鸭汤煲的生产和检验。目前我国没有专门的鸭汤煲产品的国家标准和行业标准。通过制定团体标准《鸭汤煲》,填补我国鸭汤的标准方面的空白,有利于促进肉制品行业质量控制和行业发展。

二、任务来源与起草单位

据对全国 23 个水禽主产省(市、区)水禽生产情况的调查统计,2023 年水禽产业总产值 2172.41 亿元,较 2022 年增长 2.54%。全年商品肉鸭出栏 42.18 亿只,较 2022 年增长 5.40%;肉鸭总产值 1263.69 亿元,较 2022 年增长 5.04%。肉制品精深加工将最有希望成为预制菜生产的主体。

在预制菜产业蓬勃发展的同时,还存在欠缺食品安全国家标准,标准体系尚待完善的问题。强制标准的缺失,导致推行预制菜的法制条件不成熟,很多商家表示,由于国家标准缺失,地方和企业标准混乱,使其无法确保产品合规。这包括明确预制菜定义、原料条件、生产加工、防腐剂添加、储存运输等要求。搭建预制菜全链路溯源平台,确保信息的透明和可追溯性,建议设立统一的市场准入标准,提高行业准入门,并对食品添加剂的使用进行严格限制。河南省又发布了《畜禽副产品预制菜》、《羊肉及其制品预制菜生产管理规范》、《特殊禽类预制菜生产管理规范》、《酱卤肉预制菜生产过程质量规范》4项预制菜团体标准,这也是全国首次制定单样预制菜团体标准。

2023年12月,《调理鸭肉菜肴制品》、《预制菜 鸭汤》和《鸭血预制菜肴》3项团体标准由河南华英农业发展股份有限公司提出,并由河南省肉类协会于2024年2月6日正式批准立项。

本标准主要起草单位:

三、主要工作过程

《调理鸭肉菜肴制品》团体标准立项后,河南华英农业发展股份有限公司成立了标准起草小组,组织多名从事鸭肉产品研发、生产和检验工作多年的专业技术人员,搜集、整理了大量的技术资料,对鸭肉预制菜的感官要求、理化指标、安全指标等进行了试验验证对试验结果进行了分析和整理。

1、收集国内外相关法律法规、标准

2023年11月-2024年02月对国内外相关法律法规、标准和近期研究论文、成果等资料进行收集整理和研究;了解肉产品预制菜质量安全标准制修订的最新工作进展和标准现状。在此基础上,根据本标准的内容大纲,进行相关信息的收集和整理,为标准起草提供全面准确和详实的材料依据。

如: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 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、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 2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 19303《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》GB 31646《食品安全国家标准速冻食品生产和经营卫生规范》、GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》、GB 31605-2020《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》、GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、GB 2715《食品安全国家标准粮食》、GB 2716《食品安全国家标准植物油》、GB2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 19295《食品安全国家标准速冻面

米制品与调制食品》、DB 31/2026《上海市地方标准 预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》、DB 4501/T1《预制菜术语》、DB 4501/T 2《预制菜分类》、T/CCA 024《预制菜》(中国烹饪协会)、T/CNFIA 115《预制包装菜肴》(中国食品工业协会)、T/CIQA 42《预制菜速冻菜肴制品》(中国出入境检验检疫协会)、T/HFLP 0001《预制菜冷链配送技术规范》等相关资料。

2、现场调研

2024年3月-2024年4月起组先后赴XXXXX公司、XXXXX公司、XXXXX公司、XXXXX公司等5家单位开展现场调研工作，了解预制菜的标准化生产加工情况，研究预制菜的定义、分类、主要技术指标、生产规范及其关键控制点。

3、标准起草和研讨

2024年2月底在前期调研的基础上，经内部讨论，起草了《调理鸭肉菜肴制品》(草案)并召开讨论会;3月，起草小组根据收集整理的资料和数据检测情况，开展多轮内部讨论和逐字逐句的修改工作，对标准做进一步完善，完成标准讨论稿，上报河南省肉类协会。

4、标准征求意见

2024年3月中旬 经过调研讨论，起草了《调理鸭肉菜肴制品》(征求意见稿)，征求预制菜生产经营企业、监管部门以及社会相关部门的意见，并通过XXXX公开征求社会意见。同时向河南省市场监管局、XXXX等部门发函征求意见。

四、标准编制原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写要求》和GB/T20001.10-2014《标准编写规则第10部分:产品标准》给出的规则进行起草。

以满足GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等相关食品安全国家强制性标准为前提，和上海市、江苏省、浙江省、安徽省市场监督管理局制订的《长三角预制菜生产许可审查指引》等相关预制菜肴类食品生产许可方案为基本要求，结合实际、比较分析国外先进标准、参考相关国家推荐性标准、行业标准和团体标准以及相关法规和规范性文件要求，借鉴“欧盟标准”，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市场更高要求的鸭肉预制菜标准，结合标准化、工厂化大型预制菜生产、加工、储运和销售企业的实际，不断对标国际先进标准。

五、标准主要主要指标的确定及相关依据

1、范围

本文件规定了预制菜煨鸭汤的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等要求。适用于以鸭肉及其鸭副产品为主要原料经过炖煮、速冻工艺的非即食预制菜煨鸭汤制品。

2、规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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[2023]第70号）

3、术语和定义

以鲜、冻鸭肉或可食鸭副产品为主料，添加或不添加农产品及其制品（包含水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、肉及肉制品、坚果及籽类、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品），配以或不配以调味料等辅料，经过相关工艺加工（预处理、炖煮）而成，并在冷冻温度条件下进行贮存、运输及销售，进行非即食的预包装菜肴。

【编制依据】调理鸭肉菜肴制品的定义主要参考了上海市、江苏省、浙江省、安徽省市场监督管理局制订的《长三角预制菜生产许可审查指引》、《上海市预制菜生产许可审查方案》和《浙江省预制菜生产许可审查方案》等，以及中国烹饪协会 T/CCA 024《团体标准 预制菜》，并根据标准化预制菜生产加工的流程及调研情况确定了调理鸭肉菜肴制品的定义。在《食品生产许可分类目录》、《肉制品生产许可审查细则》（2023版）、《上海市预制菜生产许可审查方案》、《浙江省预制菜生产许可审查方案》、《长三角预制菜生产许可审查指引》中“预制调理肉制品”的定义显示最终产品为“生制品”或“非即食产品”；在《食品生产许可分类目录》速冻调制食品类别中包含“生制品”和“熟制品”因此本文件定义“预制菜 煨鸭汤”为非即食预包装菜肴。

《食品生产许可分类目录》中“预制调理肉制品”是指以畜、禽产品为主要原料，经分割、修整，添加调味品等其他原料经相关工艺加工制作的生制品；或以畜、禽产品为主要原料，经分割、修整，不添加其他原料，经热加工制作的生制品。预制调理肉制品生产许可类别编号 0403，包括：冷藏预制调理肉制品和冷冻预制调理肉制品。

《山东省冷藏预制调理食品生产许可审查方案》中“冷藏预制调理食品”，是指以一种或多种食用农产品及其制品为主要原料，经调制、熟制或部分熟制或不熟制、快速冷却包装等工艺制成的，并需要冷藏贮存、运输及销售的食品；或以一种或多种食用农产品及其制品为主要原料，不经调制，经熟制或部分熟制、快速冷却、包装等工艺制成的，并需要冷藏贮存、运输及销售的食品。

4、技术要求

4.1 原辅料要求

鸭肉应符合 GB2707、GB16869 的规定。其它农产品及其制品、蔬菜、辅料应符合相应的国家标准、行业标准的规定。

4.2 感官要求

为该产品提出了符合产品特点的基本要求。

序号	项目	要 求	检验方法
1	组织状态	冻结时为固态状，解冻为液态流体状	取适量样品置于80℃以上热水中，迅速解冻，倒入洁净烧杯或白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其组织状态、色泽、杂质，按照包装明示的食用方法嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味。
2	色泽	乳白色至浅黄色	
3	滋味、气味	具有鸭汤应有的滋味气味，无异味	
4	杂质	无正常视力可见杂质	

4.3、理化指标及检验要求

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤	2.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.2	GB 5009.227
固形物含量/（%）（解冻后） ≥	10	GB/T 10786

【编制依据】

煨鸭汤具有较高的营养价值和功效，从营养和健康的角度考虑，该标准制定了试验指标，由于汤品内固形物含量多少对营养物质影响较大，同时品质新鲜角度考虑，从过氧化值指标反映煨鸭汤的新鲜度。

理化指标：依据食品安全相关国家标准，结合煨鸭汤实际情况分别制定了食用盐、过氧化值、固形物含量。主要依据如下：

——食用盐：考虑国家提倡低盐的号召，为了突出预制菜的健康，根据产品特性制定了这项指标，在试制中食盐（以（以 NaCl 计）≤2.0 g/100g 并在实际运行中得到验证，制定了此项指标。

——过氧化值：根据 GB 19295《食品国家标准 速冻米面调制食品》标准要求，制定了此项指标，并在实际运行中得到验证。

——固形物含量：依据 GB/T 10786《罐头食品的检验方法》中 6.2.2 的检验方法检测。固形物含量是指个体产品沥干物重占该产品明示净重的百分比，是食品行业一个保证产品质量的重要指标。跟固形物指标有关的指标还有净含量，净含量是指除去包装容器和其它包装材料后的商品的量。考虑鸭汤的营养价值与及其固形物含量存在一定的关系，根据日常抽查验证，一般固形物含量均在≥12%，因此设置其固形物含量最低限量必须≥10%。

4.4 微生物限量

应符合下表的规定。有多个产品类别组成,每个产品类别的致病菌限量均应符合 GB 29921 的规定。

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 /(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 值得样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。					

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的相关规定。农药残留的检验应执行相关国家标准或行业标准的规定。

4.8 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。兽药残留的检验应执行相关国家标准或行业标准的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应遵循工艺、产品质量必要性原则。应少用食品添加剂，如确需使用应严格遵循 GB 2760 规定的使用范围、用量和残留量。不应添加防腐剂，及同时具有其它功能的防腐剂。

生产过程禁止使用防腐剂及着色剂，其余应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

【编制依据】市场监管总局等六部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，明确提出预制菜不添加防腐剂。

4.10 净含量

按国家市场监督管理总局令（2023）年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.8 检验方法

为了规范《预制菜 煨鸭汤》指标参数的统一性和作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

5 检验规则

依据 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的要求，分别制定了原辅料要求、组批、抽样方法和抽样数量、出厂检验、型式检验、判定等要求，鉴于鸭汤品种繁多，为减轻抽样检验和留样负担，本文件规定“同一生产线、同一投料、同一生产时间段的同品种、同规格包装完好的产品为一批。”计量规格不作为组批的依据；将感官要求、净含量作为出厂检验项目，型式检验一般为正常每半年进行一次，检验项目全部符合该标准的规定，判为合格品。型式检验项目微生物有一项或其他项目超过两项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有超过两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有不符合项，判该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等规定，同时要求标注固形物的含量。

6.2 包装

包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。

6.3、运输、贮存：

应符合 GB 31646 和 GB 31605 的规定。

6.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

【编制依据】鉴于鸭汤品种繁多，工艺类别较多，保质期难以统一规定，为促进预制菜生产企业加大科技创新、减轻消费者对预制菜保质期过长的顾虑，本文对煨鸭汤提出“最低”要求，同时也规定企业也可根据产品特性自行制订保质期。

六、与我国法律法规和标准的关系

本文件编制依据为现行法律法规、国家标准、行业标准和地方标准，并与这些文件中的规定相一致，无冲突。符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。某些指标还“严于”食品安全国家标准。

七、重大分歧意见的处理和依据

标准编制过程中无重大分歧意见。

《预制菜 煨鸭汤》起草工作组

2024 年 3 月