

团体标准

T/ZQBJXH XXXX—2025

封开杏花鸡系列预制菜总则

General rules for Fengkai xinghua chicken prepared dish

（征求意见稿）

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。

XXXX – XX – 发布

XXXX – XX – XX 实施

肇庆市标准化计量协会
封开县杏花鸡养殖协会

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。

本文件由封开县市场监督管理局提出。

本文件由封开县农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

封开杏花鸡系列预制菜总则

1 范围

本文件规定了封开杏花鸡预制菜的术语和定义、生产企业的资质要求、预制菜分类、总体要求、原辅料要求、生产工艺流程要求、生产过程管理要求、质量要求、包装要求、检验要求、运输贮存要求、流通追溯要求等内容。

本文件适用于封开杏花鸡预制菜的生产管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求
DB44/T 2430.1 粤菜粤点术语 第1部分：烹饪工艺
DB44/T 2602 粤菜预制菜包装标识通用要求
DB44/T 2603 预制菜术语及分类
DB4412/T 14 地理标志产品 封开杏花鸡

3 术语和定义

DB44/T 2603界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

封开杏花鸡预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，经预处理、调味、熟制、包装等工艺制成的，可供消费者直接食用或经简单加热后食用的食品。

4 生产企业的资质要求

- 4.1 企业应取得食品生产许可证，且许可范围包含封开杏花鸡预制菜相关类别。
- 4.2 企业应具备与生产规模相适应的生产场所、设施设备，符合 GB 14881 的要求。
- 4.3 企业应建立健全的食品安全管理体系，配备专职或兼职的食品安全管理人员。
- 4.4 企业生产人员应取得健康证明，且每年进行一次健康检查。

5 预制菜分类

5.1 常温类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，在常温状态下生产、储存、运输、销售的封开杏花鸡预制菜。

5.2 冷藏类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料,采用冷却工艺,使产品中心温度降到冻结点以上,7℃以下,并在冷藏状态下储存、运输、销售的封开杏花鸡预制菜。

5.3 冷冻类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料,采用冷冻加工,使产品中心温度 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$,并在冷冻状态下储存、运输、销售的封开杏花鸡预制菜。

5.4 即食类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，经加工后，开袋即可直接食用的封开杏花鸡预制菜。

5.5 即热类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，经简单加热（如微波、水煮、自热等）后可食用的封开杏花鸡预制菜。

5.6 即享类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，经过预处理、调味，熟制后可食用的封开杏花鸡预制菜。

5.7 汤类预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，经过预处理、调味、熬制、炖煮等工艺制成的具有汤汁的封开杏花鸡预制菜。

6 总体要求

6.1 封开杏花鸡预制菜的生产应遵循安全、卫生、营养、美味的原则。

6.2 生产过程中应保证产品的质量稳定,符合相关标准和规定。

6.3 产品应具有封开杏花鸡特有的风味和品质,不得掺杂、掺假。

7 原辅料要求

7.1 封开杏花鸡

7.1.1 应来自符合规定的养殖场，具有可追溯性。

7.1.2 应符合 GB 2707、DB4412/T 14 的要求, 经检验检疫合格。

7.1.3 鲜活杏花鸡的储存运输应符合《封开杏花鸡预制菜储运品质保障技术规范》中相关要求。

7.2 辅料

7.2.1 包括调味料、食品添加剂等，应符合相关国家标准和行业标准的要求。

7.2.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。预制菜不能使用防腐剂。

7.2.3 辅料的储存运输应符合《封开杏花鸡预制菜储运品质保障技术规范》中相关要求。

8 生产工艺流程要求

8.1 一般流程

原料验收→预处理→熟制（按照DB44/T 2430.1中4.2做法）→包装→
↗灭菌（如需）↘
↘速冻（如需）↗

8.2 特殊流程

8.2.1 即食类产品的加工过程应符合无菌操作要求,防止交叉污染。

8.2.2 冷冻类产品的冻结过程应快速均匀，保证产品品质。

8.2.3 汤类产品的熬制、炖煮过程应控制好温度和时间。

9 生产过程管理要求

- 9.1 生产车间应保持清洁卫生，定期进行清洗和消毒。
- 9.2 生产设备应定期维护保养，确保正常运行，避免对产品造成污染。
- 9.3 不同品类、不同批次的产品应分开生产，防止交叉污染。
- 9.4 生产过程中的关键环节（如温度、时间、pH 值等）应进行监控和记录。
- 9.5 生产人员应严格遵守操作规程，保持良好的个人卫生。

10 质量要求

10.1 感官要求

产品应具有正常的色泽、气味和滋味，无异味、无异物。

10.2 理化指标

应根据预制菜的特性制定符合该类预制菜的理化指标。

10.3 微生物指标

即食类产品的微生物指标应符合相关食品安全国家标准的要求，其他类型产品的微生物指标应符合相应的规定。

10.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

10.5 农药残留和兽药残留限量

应符合相关国家标准的要求。

11 包装要求

- 11.1 包装材料应符合食品级要求，具有良好的阻隔性、密封性和稳定性，防止产品受到污染和变质。
- 11.2 包装应牢固、美观，便于运输和储存。
- 11.3 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050、DB44/T 2602 的要求，标注相关信息。

12 检验要求

- 12.1 企业应建立完善的检验制度，配备相应的检验设备和人员。
- 12.2 原辅料入库前应进行检验，合格后方可使用。
- 12.3 产品出厂前应进行检验，检验合格后方可出厂，检验项目应包括感官、理化、微生物等指标。
- 12.4 检验记录应完整、准确，保存期限不少于 2 年。

13 运输贮存要求

- 13.1 运输工具应清洁卫生，根据产品的储存条件选择合适的运输方式，防止产品受到污染和变质。
- 13.2 产品的储存应符合其标注的储存条件，常温储存类产品应储存在通风、干燥、阴凉的场所，冷藏和冷冻储存类产品应储存在相应温度的冷库中，且应符合 GB 31605 的要求。
- 13.3 不同品类、不同批次的产品应分开储存，防止交叉污染。
- 13.4 运输和储存过程中应避免产品受到挤压、碰撞和阳光直射。

14 流通追溯要求

生产企业宜按照 GB/T 38159 的要求搭建产品追溯体系，制定并完善追溯管理制度，包括但不限于质量追溯制度、追溯标识管理制度、召回管理制度、追溯流程图等，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节进行有效追溯。
