|  |  |
| --- | --- |
| ICS 67.120.10 |  |
| CCS X 61 |  |

团体标准

T/SCSSX 00X—202X

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

四川省食品饮料产业协会  发布

预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)

Prefabricated Sichuan cuisine Salty Shaobai (Dongpo Braised Pork)

（征求意见稿）

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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：xxx,xxx,xxx

本文件主要起草人：xxx,xxx,xxx

本文件为首次发布。

预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)

* 1. 范围

本文件规定了预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)。

* 1. 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/T 317 白砂糖

GB/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB 10146 食用动物油脂卫生标准

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 食品企业通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 35883 冰糖

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 900 绿色食品 发酵调味品

DB5115/T 49 地理标志产品宜宾芽菜质量要求

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10756 泡菜

SB/T 10416 调味料酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/SCSSX 1.0 预制川菜术语定义与分类

T/SCSSX 3.0 预制川菜生产通用技术规范

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

* 1. 术语和定义

T/SCSSX 1.0-2023界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1  
 预制川菜 咸烧白（东坡扣肉） Prefabricated Sichuan cuisine Salty Shaobai (Dongpo BraisedPork)

以鲜（冻）猪带皮五花肉或猪肉为主料，通过解冻、分割、预煮、上色、油炸、冷却、切片、拌料,辅以梅菜或其他风味芥菜、芽菜、生姜、大葱、菜籽油、猪油、食用盐、冰糖、酱油、泡辣椒、花椒、胡椒、豆鼓、味精、鸡精等调味料进行炒制调味，再进行包装（装碗或装袋）、熟制、杀菌或不杀菌等工艺制作而成的，保持川菜风味的成品或半成品菜肴。

* 1. 产品分类

根据加工方式不同，产品分为：罐头工艺产品、速冻工艺产品、其它工艺产品。

* 1. 技术要求

5.1 原辅料要求

* + - 1. 猪肉五花肉应符合GB 2707、GB 9959.1的规定。
      2. 味精应符合GB 2720的规定。
      3. 水应符合GB 5749 的规定。
      4. 食品添加剂应符合GB 2760的规定。
      5. 猪油应符合GB 10146的规定。
      6. 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
      7. 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
      8. 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
      9. 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
      10. 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
      11. 生姜应符合GB/T 30383的规定。
      12. 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
      13. 花椒应符合GB/T 30391的规定。
      14. 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
      15. 大葱应符合NY/T 744的规定。
      16. 豆豉应符合NY/T 900的规定。
      17. 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
      18. 料酒应符合SB/T 10416 的规定。
      19. 泡椒应符合SB/T 10756的规定。
      20. 梅菜/其他芥菜应符合GB 2714的规定。
      21. 芽菜应符合DB5115/T 49的规定。
      22. 其他原辅料应符合国家相关标准和有关规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

1. 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | | 检验方法 |
| 优级 | 普通级 |
| 组织形态 | 采用带皮三线五花加工制作，外形呈现片状、摆放整齐、五花肉肥瘦相间明显，带有适量的料汁 | 采用带皮猪肉原料加工制作，外形呈现片状、带有适量的料汁，有少量碎片 | 取适量样品（冻品需提前解冻）置于白色瓷盘中，在自然光下，目测色泽，嗅其气味、尝其滋味 |
| 色泽 | 具有该产品特有的正常色泽、油亮等特有色泽 | 具有该产品特有的正常色泽、油亮等特有色泽 |
| 气味 | 肉味纯正，无异香、无异味 | 肉味纯正，无异香、无异味 |
| 滋味 | 具有该产品的复合酱香风味和梅菜风味 | 具有该产品的复合酱香风味和梅菜风味 |
| 杂质 | 无目视可见的外来杂质 | |

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | |  |
| 优级 | 普通级 | 检验方法 |
| 食盐（以NaCl计）/（g/100 g）≤ | 3.0 | | GB 5009.44 |
| 固形物含量b/(g/100g) ≥ | 90 | 80 | GB/T10786 |
| 过氧化值a（以脂肪计）/（g/100g）≤ | 0.25 | | GB 5009.227 |
| a仅适用于速冻产品。  b仅限添加汤汁的产品。 | | | |

5.4 微生物指标

罐头产品应符合GB 7098罐头食品商业无菌的要求。

速冻产品应符合GB 19295的要求。

其它产品应符合GB 2726的要求。

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650和国家相关公告的规定。

5.8 食品添加剂和食品营养强化剂

5.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关公告的规定。

5.8.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880及相关公告的规定。

5.9 净含量

按国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》 执行，依据 JJF 1070规定的方法检验。

5.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和T/SCSSX 3.0的规定。

* 1. 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一日（或同一班次）、同一品种的产品，为一批。

6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目和留样的需要。

6.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品须经逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目

6.3.2.1 罐头工艺产品：感官、商业无菌、净含量、固形物含量（仅限添加汤汁的产品）。

6.3.2.2 速冻工艺产品：感官、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）、净含量、固形物含量（仅限添加汤汁的产品）。

6.3.2.3 其它工艺产品：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量、固形物含量（仅限添加汤汁的产品）。

6.3.3 菌落总数、大肠菌群出厂检验可采用快速检验方法，定期采用国家标准方法进行验证。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.9规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a）产品定型投产时；

b）更换主要原辅料或更改关键工艺时；

c）停产三个月以上恢复生产时；

d）国家监督部门提出要求时。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

当检验项目全部符合本文件时，则判为合格产品。有超过一项（含一项）不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 **标志、标签、包装、运输、贮存**

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 19295（仅限速冻调制工艺产品）及相关要求的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输、贮存

应符合 GB 14881 的规定，冷链流通的产品应同时符合 GB 31605 的规定。

7.4 保质期运输

应根据产品工艺特性确定保质期。

