

# 团体标准《预制肉类菜肴等级评价白羽肉鸡类产品》 (征求意见稿) 编制说明

## 一、工作简况

### (一) 任务来源

### (二) 起草单位

本标准主要起草单位： 。

本标准主要起草人：

### (三) 主要工作过程

#### 1. 起草阶段

2023年11月标准立项后，中国肉类协会组织国内知名肉制品生产加工企业成立标准起草组。标准起草组对国内外同类或类似标准、研究文献、研究成果等进行收集整理。并深入分析总结国内外预制肉类菜肴加工技术现状，广泛开展行业调查，在此基础上根据本标准所拟定的具体技术参数和内容，初步确定所需的具体参数，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广。并于2023年11月形成了标准工作组草案。

#### 2. 征求意见阶段

#### 3. 审查阶段

## 二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

### (一) 编制原则

标准制定过程中，深入分析总结国内外预制肉类菜肴加工技术现状，密切联系企业生产实践，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广，促进我国冷鲜肉加工规范化发展。本标准的制定遵循以下原则：

一是科学性原则。参考屠宰相关法律、法规、标准和文献资料，结合我国冷鲜肉生产实际和调研情况，科学地确定标准技术要点。

二是适用性原则。与我国现行屠宰法律、法规、标准相协调一致，标准内容便于实施，易于被其他标准或文件所引用，确保标准的适用性。

## **(二) 主要内容的依据**

**条文：**

**标准名称：**预制肉类菜肴等级评价 白羽肉鸡类产品

**制定依据：**根据市场需求。

**条文：**

### **1 范围**

本文件规定了预制白羽肉鸡类菜肴等级的分级原则、评价方法、评价规则(包含评价组织、评价抽样)、等级标识和评价记录。

本文件适用于企业生产的预制白羽肉鸡类菜肴在生产经营环节进行质量评价。

**制定依据：**

本条规定了本文件的主要内容以及文件适用范围。

等级评价可以直观反映产品质量，适用于企业生产经营过程中对产品进行等级评价。

**条文：**

### **2 规范性引用文件**

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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)适用于本文件。

SB/T 10379 速冻调制食品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

SB/T 10648 冷藏调制食品

**制定依据:**

本条按照 GB/T 1.1 的要求, 列出了在本文件中规范引用的相关文件清单。

**条文:**

3 分级原则

3.1 基本原则

3.1.1 待分级的预制白羽肉鸡类菜肴应符合 GB 19295、SB/T 10379、SB/T 10648 的要求

3.1.2 应根据行业发展需求, 预制肉类菜肴贸易流通需求及消费者的需求进行质量分级。

3.1.3 如果不同类别预制白羽肉鸡类菜肴的品质差别较大, 应将同一类别的预制白羽肉鸡进行质量分级。

**制定依据:**

本条规定了分级的原则要根据行业发展需求和消费者需求为目的。菜肴产品基本应符合目前可执行的冷藏和速冻调制食品标准要求。

**条文:**

3.2 分级指标的确定原则

3.2.1 应选取预制白羽肉鸡类菜肴感官品质和/或内在品质和/或规格作为分级指标。(注:感官品质指标包括产品的外观(包装)、主料占比、滋味气味、和杂质率等;内在品质指标包括脂肪含量、蛋白含量,总糖含量等)

3.2.2 分级指标的确定应充分考虑预制白羽肉鸡类菜肴的具体特性, 选取能真实反映其质量特性的关键指标。

3.2.3 分级指标的确定应结合消费者的需求、预制肉类菜肴贸易流通需求和行业发展需求根据 3.1 的要求, 优先选取促进贸易流通的指标。

3.2.4 分级指标应能够被统一、准确地定性和/或定量及解释。

3.2.5 分级指标的指标值应能依据相应的可用于标准规定的评定方法进行快速评定。

**制定依据:**

本条规定了分级指标的确定原则。

基于目前市面上存在的预制白羽肉鸡类菜肴调研结果,从感官品质及内在品质进行产品分级指标的确定。

**条文:**

3.3 等级数量的确定原则

3.3.1 等级数量的确定应对消费者的需求、预制肉类菜肴贸易流通需求和行业发展需求进行详细调查和综合分析后确定,保证各等级都能覆盖适当数量的预制肉类菜肴产品,满足不同的市场需求。等级或规格设定的数量不宜多,以3个~5个等级或规格数为宜。

**制定依据:**

本条规定了等级数量及指标值的确定原则。

GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则中有关于分级原则的要求,本文件进行了参考。

**条文:**

4 评价指标

4.1 感官评价指标

表1 预制白羽肉鸡类菜肴等级感官评价指标

项目	要求														
	纯肉类			裹面类			肉糜类			炒菜类			汤类		
	特级	优级	普通级	特级	优级	普通级	特级	优级	普通级	特级	优级	普通级	特级	优级	普通级
外观(包装)	两层以上彩色	单层彩色	单层加贴	两层以上	单层彩色	单层加贴	两层以上	单层彩色	单层加贴	两层以上	单层彩色	单层加贴	两层以上	单层彩色	单层加贴

			简易 标签	彩 色		简易 标签	彩 色		简易 标签	彩 色		简易 标签	彩 色		简易 标签
主料占比	≥ 100 %	≥ 95 %	≥ 90 %	≥ 60 %	≥ 50%	≥ 40 %	≥ 50 %	≥ 40 %	≥ 30 %	≥ 90 %	≥ 80 %	≥ 70 %	≥ 50%	≥ 30%	≥ 20 %
滋味、气味	具有该产品中应有的气味和滋味、无异味														
杂质	无肉眼可见外来杂质														

### 制定依据:

因预制菜肴终产品时一般经过冷冻等无法看到产品实际状态,所以以外观主要包装进行一个等级区分,另外主料的占比是体现产品质量的重要因素应作为分级的主要依据。

### 条文:

#### 4.2 理化评价指标

分级指标		等级要求		
		特级	优级	普通级
纯肉类	脂肪含量g/100g	≤6	≤7	≤8
	蛋白质含量g/100g	≥25	≥22	≥20
	总糖含量g/100g	≤6	≤8	≤10
裹粉类	脂肪含量g/100g	≤6	≤7	≤8
	蛋白质含量g/100g	≥14	≥12	≥11

	总糖含量g/100g	≤6	≤8	≤10
肉糜类	脂肪含量g/100g	≤6	≤7	≤8
	总糖含量g/100g	≤6	≤8	≤10
	蛋白质含量g/100g	≥14	≥13	≥12
炒菜类	脂肪含量g/100g	≤6	≤8	≤10
	蛋白质含量g/100g	≥14	≥13	≥11
	总糖含量g/100g	≤6	≤8	≤10
汤料类	固形物含量g/100g	≥50%	≥30%	≥20%
	食盐含量g/100g	≤2.5	≤3	≤3.5
	脂肪含量g/100g	≤4	≤6	≤8

**制定依据:**

本条依据企业实际产品检验报告设定。

**条文:**

5 评价规则

5.1 评价组织

5.1.1 自我评价的应编制产品质量评价方案，明确评价人员和评价分工。

5.1.2 委托第三方机构进行评价的应提前要求其出具具体的评价方案，并审核方案的符合性。

**制定依据:**

本条规定了评价规则，可自我评价或者委托第三方机构，为了保证等级评价的公平性，两种方式都应明确质量评价方案。

**条文:**

5.2.1 生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的 4 个不同部位抽取相应数量的样品：抽样数量不少于 1.5kg，且不少于 4 个独立包装。

5.2.2 流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

5.2.3 餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。

注 1：大包装食品（ $\geq 2\text{kg}$ ）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。

5.2.4 所抽取样品分为 2 份，1 份为检验样品，另 1 份为复检备份样品。

5.2.5 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

**制定依据：**

本条规定了评价抽样的要求。

列举三种抽样环境，不同抽样渠道进行了抽样要求的详细描述，规定了抽样数量及抽样方法。

**条文：**

6 等级标识

预制白羽肉鸡类菜肴的等级标识应直观易懂，应使用不使人误解或混淆的标识，等级宜采用特级、优级、普通级等表示。

**制定依据：**

本文件规定了等级标识方法，使用简单的一级二级三级进行标识，直观易懂。

**条文：**

7 评价记录

7.1 检验报告中检验结论按如下方式进行表述：

a) 检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合  $\times \times \times \times$  要求”；

b) 检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验， $\times \times$  项目不符合  $\times \times \times \times$  要求，检验结论为不合格”。

7.2 评价抽样、检验原始记录、评价结论、评价报告等信息应形成评价记录，并由抽样人员和检验签名。

**制定依据:**

等级评价应形成记录，记录及检验项目应符合本条规定。

**三、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果**

(一) 主要试验或验证的分析、综述报告  
无。

(二) 技术经济论证、预期的经济效果

**四、采用国际标准和国外先进标准的程度**

本文件未采用国际标准。

**五、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系**

本文件在现行法律法规的框架内起草，引用或参照相关法律法规的有关规定，与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致，没有矛盾或冲突。

**六、重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

**七、标准作为强制性或推荐性标准的建议**

建议本文件作为推荐性团体标准发布实施。

**八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）**

**九、废止现行有关标准的建议**

无

**十、其他应予说明的事项**



无。

标准编写组  
2023 年 12 月