

ICS 67.120.20

CCS X22

团 体 标 准

T/CMATB XXXX—202X

预制肉类菜肴等级评价 白羽肉鸡类产品

(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。

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国肉类协会 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。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国肉类协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制肉类菜肴等级评价 白羽肉鸡类产品

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。

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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10648 冷藏调制食品

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。

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。

3.3 等级数量的确定原则

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。

4 评价方法

4.1 感官评价指标

应符合表1 的规定。

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	单层加贴简易标签	两层以上彩色	单层彩色	单层加贴简易标签	两层以上彩色	单层彩色	单层加贴简易标签	两层以上彩色	单层彩色	单层加贴简易标签	两层以上彩色	单层彩色	单层加贴简易标签
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														

4.2 理化评价指标

应符合表2的规定。

表 2 预制白羽肉鸡类菜肴等级理化评价指标

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

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。

5.2 评价抽样

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（≥2kg）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。

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。

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××××要求”；

b)检验项目有不符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，××项目不符合××××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。
