

ICS 67.120.20

CCS X22

团 体 标 准

T/CMATB XXXX—202X

预制肉类菜肴质量通则 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：

预制肉类菜肴质量通则 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产品的原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售的要求。

本文件适用于预制白羽肉鸡类菜肴产品的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2748 鲜蛋卫生标准
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19030 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制肉类菜肴 pre-prepared meat dishes

以鲜（冻）畜禽产品及制品为主要原料，配以一种或多种辅料，添加或不添加食品添加剂，经调配、腌制等加工工艺，包装、灭菌（或不灭菌）制成，贮存、运输、销售需在冷链条件下，食用前须经加热烹饪处理的非即食产品。

3.2

白羽肉鸡类预制菜肴 pre-prepared dishes for white feathered broilers

使用白羽肉鸡肉、可食副产品及制品为主要原料，不添加其他肉类，经加工而成的预制肉类菜肴。

4 产品分类

4.1 纯肉类

4.2 裹面类

4.3 肉糜类

4.4 炒菜类

4.5 汤类

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料

应符合 GB 2707、GB 16869 等的规定。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 谷物、豆类和薯类

应符合GB 2715的规定。

5.1.2.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.2.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.2.4 蛋与蛋制品

应符合GB 2748和GB 2749的规定。

5.1.2.5 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.2.6 食用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.2.7 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.2.8 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

5.1.2.9 食用菌

应符合GB 7096的规定。

5.1.2.10 其他辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.2 配料要求

5.2.1 根据配方计（即按投料计算），白羽肉鸡主料添加量应符合表1要求。

表1 各类预制菜肴主料含量表

产品类别	主料占产品净质量分数/%
纯肉类：卤鸡腿、烤鸡	≥90%
裹面类	≥40%
肉糜类	≥30%
炒菜类：辣子鸡、鱼香肉丝、火锅鸡、	≥70%
汤类	≥60%（固形物中占比）注：固形物占总净含量≥20%

5.3 生产加工要求

5.3.1 生产过程应符合GB 14881、GB 20940等相关标准的规定。

5.3.2 不应添加防腐剂。

5.4 感官要求

应符合表2要求。

表2 感官要求

项 目	要 求				
	纯肉类	裹面类	肉糜类	汤类	炒菜类
形态	不添加配菜	裹面均匀、 表面无脱落	无松散、具有该 产品应有的形 态	固液两项，具有 该产品应有的形 态	具有该产品应有 的形态
色泽	具有该产品应有的色泽				
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				

5.4 理化指标

应符合表3规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25
食盐 (以NaCl计) / (%)	≤ 3.5
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g)	≤ 10

5.5 食品安全指标

5.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5.2 农药、兽药残留限量

应符合GB 2763、GB 31650等的规定。

5.5.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 试验方法

6.1 感官检验

取样品按照标签标示制作方法烹调至熟后置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.4 总糖

按GB/T 9695.31规定的方法测定。

6.5 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.6 农药、兽药残留

按GB 2763、GB 31650、GB 31650.1规定的方法检验。

6.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一班次为一批。

7.2 抽样

每批从待销产品中随机抽样，抽样数量满足检验项目和留样的需要。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量。

7.3.2 型式检验

每半年进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时或长期停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品监管部门进行抽查时；
- e) 其它需要进行型式检验的时机。

7.3.3 型式检验项目

本文件中5.1、5.2、5.3、5.4、5.5、5.6规定的项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 全部符合 7.3.1 规定的项目，判该批产品为合格产品。

7.4.1.2 出厂检验项目不符合本文件，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合本文件的规定，判该批产品为不合格品。微生物检验不合格不能复检。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本文件的规定，判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不符合本文件，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合本文件的规定，判该批产品为不合格品。

8 标签、贮存、运输及销售

8.1 标签

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并显著标注“非即食”。

8.1.2 产品标签应明确烹饪方法。

8.2 贮存

8.2.1 应在标签标注的条件下贮存。

8.2.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

8.3 运输

8.3.1 运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

8.3.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。

8.3.3 应配有相应冷链要求的运输条件。

8.4 销售

应符合GB 20799的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号）
-