

团体标准《预制肉类菜肴质量通则 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。参考肉制品加工相关法律、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。与我国现行肉制品加工法律、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：预制肉类菜肴质量通则 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。

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。

经过行业内调研，目前市场上预制白羽肉鸡类菜肴主要为调理鸡排、鸡块，鸡丸等，且这些产品均有规模性加工企业，为此本文件适用预制白羽肉鸡类菜肴产品的生产、检验和销售。

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。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 317 白砂糖
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2748 鲜蛋卫生标准
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量标准
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 20940 肉制品企业良好操作规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20903 调味品分类

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《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【2009】第 123 号《食品标识管理规定》

中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号

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 术语和定义

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。

制定依据:

本条定义了预制肉类菜肴和白羽肉鸡类预制菜肴的概念。

其定义参照国务院食安办预制菜的定义，并经企业间讨论觉得只有在生产过程中未经完全熟制，到消费者手中需要烹调加工的产品才能算菜肴，其定义将传统主食及即食预包装产品排除在外。

白羽肉鸡类预制菜肴指主要原料只能是白羽肉鸡鸡肉、可食副产品及制品，不添加其他肉类。排除混合肉类产品制成的预制菜肴。

条文:

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

制定依据:

本条规定了产品的分类。根据目前市场上白羽肉鸡类预制菜肴的流通形式分成五类，此中分类方式是为了与后面主料添加量呼应。

条文:

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 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。

制定依据:

本条规定了原料辅料的基本要求。

因原料主要为白羽肉鸡类,所以原料应符合《GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《GB 16869 鲜、冻禽产品》的规定。

辅料中谷物、豆类和薯类应符合《GB 2715 食品安全国家标准 粮食》的规定,食用植物油应符合《GB 2716 食品安全国家标准 植物油》的规定,食用盐应符合《GB 2721 食品安全国家标准 食用盐》的规定,蛋与蛋制品应符合《GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的规定,食用淀粉应符合《GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉》的规定,食用香精应符合《GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精》的规定,香辛料应符合《GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件》的规定,食用动物油脂应符合《GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂》的规定,食用菌应符合《GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定,文本中未列举的辅料应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

条文:

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。

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%

制定依据：

本条规定了配料要求，明确产品主料占比，以保证产品质量。

主料占产品净质量分数是根据企业内部调研综合产出的数据。

条文：

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。

制定依据：

本条规定了白羽肉鸡类预制菜肴生产加工要求。

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中对生产加工过程有相应规定，本文件要求应符合其规定。

为了推优且保证产品质量，要求生产过程中应不添加防腐剂。

条文：

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
----	-----------

制定依据:

本文件根据白羽肉鸡类菜肴各类产品实际感官质量，并结合SB/T 10648 冷藏调制食品、GB 19295食品安全国家标准 速冻面米与调制食品和SB/T 10379 速冻调制食品等标准对产品感官的要求，从外观、色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等方面对白羽肉鸡类预制菜肴的感官指标进行要求，反应各类产品的实际感官状态。

条文:

5.5 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）/(%) ≤	5
总糖（以蔗糖计）/(g/100g) ≤	35

制定依据:

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品中对速冻食品的过氧化值做了要求，本文件做了参考；根据目前提倡健康的饮食文化上，设定食盐及总糖的指标，食盐及总糖指标根据查阅调理肉制品、肉脯、肉干等标准中要求设定。

GB/T 31406—2015

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	肉 脯			肉 糜 脯
	特 级	优 级	普 通 级	
蛋白质/(g/100 g) ≥	35	30	28	25
脂肪/(g/100 g) ≤	12	14	16	18
水分/(g/100 g) ≤	18	20		20
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g) ≤	5			
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g) ≤	30	35		38

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		肉 松	油酥肉松
水分/(g/100 g)	≤	20	符合 GB 2726 的规定
脂肪/(g/100 g)	≤	10	30
蛋白质/(g/100 g)	≥	32	25
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤		7
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)	≤		35

3

GB/T 23968—2009

表 2 (续)

NY/T 843—2015

5.3 理化指标

5.3.1 调制肉制品

应符合表 3 的规定。

表 3 调制肉制品理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤10	GB/T 5009.44

5.3.2 腌腊肉制品

应符合表 4 的规定。

表 4 腌腊肉制品理化指标

项 目	指 标					检验方法	
	腊肠类		咸肉类	腊肉类	板鸭、咸鸭		风干肉类
	广式	中式					
水分,%	≤25	—	≤25	≤45	≤38	GB 5009.3	
食盐(以 NaCl 计),%	≤6	≤6	≤10	≤8	≤7	GB/T 12457	
蛋白质,%	≥22	—	—	—	—	GB/T 9695.11	
脂肪,%	≤35	—	—	—	—	GB/T 9695.7	
总糖(以蔗糖计),%	≤20	≤22	—	—	—	GB/T 9695.31	
过氧化值(以脂肪计),g/100 g	—	≤0.50	—	≤2.50	—	GB/T 5009.37	
酸价(以脂肪计),(KOH)mg/g	—	≤4	—	≤1.6	—	GB/T 5009.37	

GB/T 25734—2010

表 2 (续)

项 目	指 标
脂肪/(g/100 g)	≤ 8
水分/(g/100 g)	≤ 20
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)	≤ 32
氯化物[以氧化钠(NaCl)计]/(g/100 g)	≤ 5
铅(Pb)/(mg/kg)	符合 GB 2726 的规定
无机砷(As)/(mg/kg)	
镉(Cd)/(mg/kg)	
总汞[以汞(Hg)计]/(mg/kg)	

条文:

5.5 食品安全指标

5.5.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

制定依据:

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对肉与肉制品中的铅、镉、汞、砷、铬、N-二甲基硝胺等污染物的限量进行了要求。本文件中污染物的限量要求与 GB 2762 的规定保持一致。

条文:

5.5.2 农药、兽药残留限量

应符合 GB 2763、GB 31650、中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号和国家有关规定。

制定依据:

《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品中兽药最大残留限量》及中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号中对不同动物种类肉的农药、兽药残留做了规定，本文件中农兽药残留限量与 GB 2763、GB 31650 保持一致。

条文:

5.5.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

制定依据:

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对预制调理肉制品的食品添加剂使用有要求，本文件参考执行。

条文:

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。

制定依据:

《定量包装商品计量监督管理办法》中定量产品净含量的具体要求有明确规定，并对正负偏差做出了规定，为此本文件要求净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

条文：

6 检验方法

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。

制定依据：

SB/T 10648 冷藏调制食品、GB 19295食品安全国家标准 速冻面米与调制食品和SB/T 10379 速冻调制食品等标准中对产品的感官进行了要求，本文件参考GB 19295对感官的试验方法制定了相关要求。

条文：

6.2 过氧化值

按 GB 19295 规定的方法测定。

制定依据：

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品中对产品过氧化值检测，所以本文件按照其要求规定过氧化值的测定。

条文：

6.3 污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

制定依据：

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》同时规定了污染物的检测方法，为此污染物的检测按照 GB 2762 的检测方法进行测定即可。

条文：

6.4 微生物

6.4.1 金黄葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

制定依据:

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》同时规定了微生物的检测方法，为此微生物的检测按照 GB 2762 的检测方法进行测定即可。

条文:

6.5 农药、兽药残留

按 GB 2763、GB 31650 规定的方法检验。

制定依据:

兽药残留检测主要检测残留标志物，方法很多，无法一一列举，为此农药、兽药残留的检测按照 GB 2763 和相应残留标志物的检测方法进行测定即可。

条文:

6.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

制定依据:

《定量包装商品计量监督管理办法》对产品净含量进行了要求，本文件执行 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的测定要求。

条文:

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。

制定依据:

SB/T 10648《冷藏调制食品》中有对检验规则及判定规则的要求，本文件进行了参考。

条文:

8.3.2 型式检验

每年至少进行两次型式检验，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。

8.3.3 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。

制定依据:

SB/T 10648 《冷藏调制食品》中有对检验规则及判定规则的要求，本文件进行了参考。

条文:

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。

制定依据:

SB/T 10648 《冷藏调制食品》中有对检验规则及判定规则的要求，本文件进行了参考。

条文:

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 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。

制定依据:

GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中对产品标签标识及营养成分有规定,本文件做参考,另外因本文件规定的产品为预制肉类菜肴,所以要在包装上明示非即食字样以提醒消费者,因为该产品到消费者手中还需进行烹调加工所以标签上应注明烹调方法。

条文:

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。

制定依据:

产品在规定的条件下贮存才能达到声称的保质期,所以本文件作此要求。

条文:

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。

制定依据:

GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》中明确了运输相关温度要求、卫生要求、操作要求等,本文件进行了引用。同时结合生产实际情况对有温度贮存要求的产品要配有符合相应温度的运输条件,以更好的保证产品在运输过程中的产品质量。

条文:

8.4 销售

应符合 GB 20799 的规定。

制定依据:

GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》中对销售部分做了要求，本文件进行了参考。

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