



# 广东省食品流通协会

GUANGDONG FOOD CIRCULATE ASSOCIATION

## 关于发布《预制菜 佛跳墙》团体标准第 2 号修改单的公告

各有关单位：

根据《广东省食品流通协会团体标准管理办法》的有关规定，批准发布《预制菜 佛跳墙》团体标准第 2 号修改单，该修改单于 2024 年 5 月 21 日起实施。

修改单见附件。



广东省食品流通协会

2024 年 05 月 21 日

附件：

T/GDFCA 101—2023 《预制菜 佛跳墙》团体标准第 2 号修改单

| 序号 | 标准条文号 | 修改内容  |
|----|-------|---|
| 1  | 前言    | <p>“本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市花都区农业技术管理中心、顺峰（香港）集团有限公司、佛山顺峰山庄饮食有限公司、江门市泉林食品有限公司、广东省食品检验所、必维科技服务（西安）有限公司、……”</p> <p>本文件主要起草人：庞无瑕、黄敏兴、刘绍洪、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、钟平、黄江鹏、邝国泳、潘秀媚、高裕锋、刘学文、陈嘉敏、文钰、谢爱华、李尧、……”</p> <p>改为：</p> <p>“本文件起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、广州市花都区农业技术管理中心、顺峰（香港）集团有限公司、佛山顺峰山庄饮食有限公司、江门市泉林食品有限公司、广东省食品检验所、广州市农业标准与监测中心、必维科技服务（西安）有限公司、……”</p> <p>本文件主要起草人：庞无瑕、黄敏兴、刘绍洪、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、钟平、黄江鹏、邝国泳、潘秀媚、高裕锋、刘学文、陈嘉敏、文钰、谢爱华、张卫锋、李尧、……”</p> |
| 2  | 1     | “本文件适用于 3.2 定义产品” 改为：“本文件适用于 3.1 定义产品”  |
| 3  | 3.1   | 删除定义 3.1  |
| 4  | 3.2   | <p>“3.2</p> <p>预制菜 佛跳墙 prepared dishes-fotiaoqiang</p> <p>符合 3.1 定义并经预加工和/或预烹调而成，采用速冻工艺，使产品中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，在冷链条件下贮存、运输和销售，需经加热或熟制后食用的预包装菜肴。预制菜 佛跳墙介绍见附录 A。”</p> <p>改为：</p> <p>“3.1</p> <p>预制菜 佛跳墙 prepared dishes-fotiaoqiang</p> <p>以干鲍鱼、特级干海参（干刺参）、鱼胶、干贝（瑶柱）和/或其他动物性水产品及其制品、蹄筋、花菇为主料，添加或不添加羊肚菌、目鱼、鱼唇、鳖裙、肉及肉制品，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，不添加植物蛋白、防腐剂、食品用香精香料，经原料处理、熬煮入味，采用速冻工艺，使产品中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，在冷链条件下贮存、运输和销售，需经加热或熟制后食用的预包装菜肴。预制菜 佛跳墙介绍见附录 A。”</p>  |
| 5  | 3.3   | “3.3  |



|    |       |   |
|----|-------|---|
|    |       | <p>高汤 stock<br/>以畜禽产品为主要原料，配以其他原料，不添加食品用香精香料，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成的汤汁。<br/>注：主要原料是指产品的单类原料添加量不少于50%的原料（水除外）。”<br/>改为：<br/>“3.2<br/>高汤 stock<br/>以鸡、猪骨、猪蹄等畜禽产品为主料，配以其他原料，不添加食品用香精香料，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成的汤汁。”</p> |
| 6  | 4     | <p>“宜优先以干鲍鱼、干海参、鱼胶、干贝（瑶柱）、蹄筋、花菇为原料。经预加工的佛跳墙主要原料分装或摆盘前应符合表1的规定。”<br/>改为：<br/>“分装前的预制菜 佛跳墙原料还应符合表1的规定。”</p>   |
| 7  | 4     | <p>表1中，<br/>干鲍鱼，g/粒的要求改为：15.0；<br/>海参，g/粒的要求改为：15.0</p>   |
| 8  | 5.1.1 | <p>“5.1.1 鲜（冻）鲍鱼、海参、目鱼、鱿鱼、螺肉、鳖裙等动物性水产品”<br/>改为：<br/>“5.1.1 目鱼、鳖裙等动物性水产品”</p>  |
| 9  | 5.1.3 | <p>“应符合GB 31602的要求。”<br/>改为：<br/>“应符合GB 31602的要求和GB/T 34737中特级的规定。”</p>   |
| 10 | 5.3   | <p>滋味、气味的要求改为：“滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味”；<br/>组织形态的要求改为：“汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼、海参、鱼胶、干贝（瑶柱）还应符合表1的规定”</p>  |
| 11 | 5.4   | <p>固形物，%的指标改为：40.0；<br/>蛋白质，g/100g的指标改为：10.0；<br/>挥发性盐基氮，mg/100g的指标改为：20</p>  |
| 12 | 5.6   | <p>删除“应符合表4的规定。”和表4<br/>改为：“实际含量应准确反映其标注净含量，实际含量不应低于所标注的净含量。”</p>   |
| 13 | 参考文献  | <p>“[11] 《食品中甜味剂使用标准》（澳门特别行政区第12/2018号行政法规）<br/>《食品中食用色素使用标准》（澳门特别行政区第30/2017号行政法规）”<br/>改为：<br/>“[11] 《食品中食品添加剂使用标准》（澳门特别行政区第5/2024号行政法规）”<br/>以下参考文献依次排序</p>  |