



广东省食品流通协会

GUANGDONG FOOD CIRCULATE ASSOCIATION

关于发布《预制菜 粤式佛跳墙》团体标准第3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 粤式佛跳墙》（编号 T/GDFCA 101—2023）团体标准第3号修改单，该修改单于2024年8月6日起实施。

修改单见附件。



广东省食品流通协会

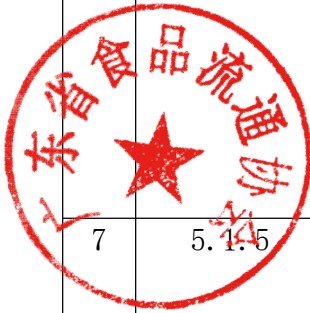
2024年8月6日

附件：

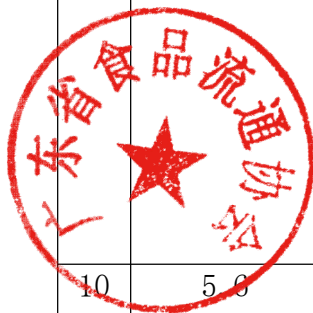
T/GDFCA 101—2023《预制菜 粤式佛跳墙》团体标准第3号修改单

序号	标准条文号	修改内容															
1	封面	标准中文名称“预制菜 佛跳墙”改为：“预制菜 粤式佛跳墙” 标准英文名称“Prepared dish—Fotiaoqiang”改为：“Prepared dish—Cantonese Fotiaoqiang”															
2	1	“本文件规定了预制菜 佛跳墙的技术要求、检验方法。。。” 改为： “本文件规定了预制菜 粤式佛跳墙的质量规格、技术要求、检验方法。。。”															
3	2	增加“GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范”和“T/GBAS 69 食品感官分析方法通则”															
4	3.1	“ 预制菜 佛跳墙 prepared dishes-fotiaoqiang 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。” 改为： “ 预制菜 粤式佛跳墙 prepared dishes-cantonese fotiaoqiang 以干鲍鱼、干海参（干刺参）、鱼胶（花胶）、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。介绍见附录 A。”															
5	4	“分装前的预制菜 佛跳墙原料还应符合表1的规定。” 改为： “每人份预制菜 粤式佛跳墙配料应含有干鲍鱼、干海参、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）并符合表1的规定。”															
6	4 表 1	<p style="text-align: center;">表 1 质量规格</p> <table border="1"><thead><tr><th>项目</th><th></th><th>要求</th></tr></thead><tbody><tr><td>鲍鱼，g/粒</td><td>≥</td><td>15.0</td></tr><tr><td>海参，g/粒</td><td>≥</td><td>15.0</td></tr><tr><td>鱼胶，g/块</td><td>≥</td><td>8.0</td></tr><tr><td>干贝（瑶柱），g/粒</td><td>≥</td><td>8.0</td></tr></tbody></table> <p style="text-align: center;">改为： 表 1 质量规格</p>	项目		要求	鲍鱼，g/粒	≥	15.0	海参，g/粒	≥	15.0	鱼胶，g/块	≥	8.0	干贝（瑶柱），g/粒	≥	8.0
项目		要求															
鲍鱼，g/粒	≥	15.0															
海参，g/粒	≥	15.0															
鱼胶，g/块	≥	8.0															
干贝（瑶柱），g/粒	≥	8.0															





		项目	要求																									
			分装（摆盘）前	数量/（每人份）																								
		鲍鱼	≥ 15.0 g/粒	1粒																								
		海参	≥ 15.0 g/粒	1粒																								
		鱼胶（花胶）	≥ 8.0 g/块	1块																								
		干贝（瑶柱）	≥ 8.0 g/粒	1粒																								
7	5.1.5	<p>“鱼胶、鱼唇等动物性水产制品”</p> <p>改为：</p> <p>“鱼胶（花胶）、鱼唇等动物性水产制品”</p>																										
8	5.3	<p style="text-align: center;">表 2 感官要求</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">项目</th> <th style="width: 50%;">要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>色泽</td> <td>汤色呈棕褐色，色泽均匀</td> </tr> <tr> <td>滋味、气味</td> <td>滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味</td> </tr> <tr> <td>组织形态</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>杂质</td> <td>无正常视力可见外来异物</td> </tr> <tr> <td>口味还原度</td> <td>具有佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味</td> </tr> </tbody> </table> <p>改为：</p> <p style="text-align: center;">表 2 感官要求</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">项目</th> <th style="width: 50%;">要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>色泽</td> <td>汤色呈棕褐色，色泽均匀</td> </tr> <tr> <td>滋味、气味</td> <td>滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味</td> </tr> <tr> <td>组织形态</td> <td>汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼、海参、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）还应符合表1的规定</td> </tr> <tr> <td>杂质</td> <td>无正常视力可见外来异物</td> </tr> <tr> <td>口味还原度</td> <td>具有粤式佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味</td> </tr> </tbody> </table>			项目	要求	色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀	滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味	组织形态	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	杂质	无正常视力可见外来异物	口味还原度	具有佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味	项目	要求	色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀	滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味	组织形态	汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼、海参、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）还应符合表1的规定	杂质	无正常视力可见外来异物	口味还原度	具有粤式佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味
项目	要求																											
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀																											
滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味																											
组织形态	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																											
杂质	无正常视力可见外来异物																											
口味还原度	具有佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味																											
项目	要求																											
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀																											
滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味																											
组织形态	汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼、海参、鱼胶（花胶）、干贝（瑶柱）还应符合表1的规定																											
杂质	无正常视力可见外来异物																											
口味还原度	具有粤式佛跳墙现制菜肴应有的口感和特征风味																											
9	5.4	<p style="text-align: center;">表 3 品质指标</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">项目</th> <th style="width: 50%;">指标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>固形物，%</td> <td>≥ 40.0</td> </tr> <tr> <td>蛋白质，g/100g</td> <td>≥ 10.0</td> </tr> <tr> <td>脂肪，g/100g</td> <td>≤ 2.5</td> </tr> </tbody> </table>			项目	指标	固形物，%	≥ 40.0	蛋白质，g/100g	≥ 10.0	脂肪，g/100g	≤ 2.5																
项目	指标																											
固形物，%	≥ 40.0																											
蛋白质，g/100g	≥ 10.0																											
脂肪，g/100g	≤ 2.5																											



		过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25
		挥发性盐基氮，mg/100g ≤	20
		改为：	
		表 3 品质指标	
		项目	指标
		固形物含量，% ≥	40.0（其中主料含量 ^a ≥18.0）
		蛋白质，g/100g ≥	10.0
		脂肪，g/100g ≤	2.5
		过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25
		挥发性盐基氮，mg/100g ≤	20
		^a 主料含量以鲍鱼、海参、鱼胶(花胶)、干贝(瑶柱)质量之和计。	
10	5.6	“净含量偏差”改为：“净含量”	
11	6.1.2	<p>“取适量被测样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，由感官评价小组对照佛跳墙现制菜肴的口感和特征风味对被测样品进行评价，讨论后形成符合或者不符合的结论。其中，感官分析应按照GB/T 10220的规定进行，感官评价员应按照GB/T 16291.1和GB/T 16291.2培训和选拔。”</p> <p>改为：</p> <p>“取适量被测样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，由感官评价小组（5位及以上专家评价员或优选评价员）对照符合3.1定义原料的粤式佛跳墙现制菜肴的口感和特征风味对被测样品进行评价，讨论后形成符合或者不符合的结论。感官分析应按T/GBAS 69的规定进行。”</p>	
12	6.3.1	“固形物”改为：“固形物含量”	
13	6.3.3	<p>“按GB 5009.6规定的方法测定。”</p> <p>改为：</p> <p>“按GB 5009.6规定的第一法测定。”</p>	
14	6.5	<p>“净含量偏差检验</p> <p>按JJF 1070有关的规定执行。”</p> <p>改为：</p> <p>“净含量检验</p> <p>按JJF 1070规定的方法测定。”</p>	
15	7.3.2	<p>“检验项目为感官要求、质量规格、净含量偏差、固形物、过氧化值。”</p> <p>改为：</p> <p>“检验项目为感官要求、质量规格、净含量偏差、固形物含量、过氧化值。”</p>	
16	9.2.2	<p>“运输应符合GB 31646的要求。运输设备厢体内温度应控制在≤-15℃。”</p> <p>改为：</p> <p>“运输应符合GB 31646和GB 31605的要求，其中运输设备厢体内温度应控制在≤-15℃。”</p>	

17	9.3.2	<p>“贮存要求应符合 GB 31646 的规定。贮存环境温度控制在-18℃或以下, 温度波动应控制在 2℃以内。不应与未经速冻的食品混放。”</p> <p>改为:</p> <p>“贮存要求应符合 GB 31646 和 GB 31605 的规定。不应与未经速冻的食品混放。”</p>
18	附录 A	<p>“增启荤香飘四邻, 佛闻弃祥跳墙来”</p> <p>改为:</p> <p>“坛启荤香飘四邻, 佛闻弃禅跳墙来”</p>
19	附录 B	<p>” 预制菜 佛跳墙生产工艺流程 (示例) ”</p> <p>改为:</p> <p>“预制菜 粤式佛跳墙生产工艺流程 (示例) ”</p>
19	附录 B B.1.2	<p>“干海参” 改为: “干海参 (干刺参)”</p>
20	附录 B B.1.5	<p>“食用菌制品等其他配料</p> <p>食用菌制品泡软后蒸熟备用, 其他配料挑选、清洗、按一定工艺蒸熟备用。”</p> <p>改为:</p> <p>“食用菌制品 (花菇、羊肚菌)、干贝 (瑶柱) 等其他配料</p> <p>食用菌制品泡软后蒸熟备用, 干贝 (瑶柱) 等其他配料挑选、清洗、按一定工艺蒸熟备用。”</p>
21	参考文献	<p>增加 “《度量衡条例》 (香港特别行政区第68章) ” 和 “《规定秤量或计量之操作》 (澳门特别行政区第15/92/M号法律) ”</p>

