

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA XXXX—XXXX

预制佛跳墙

Prepared Fotiaoqiang

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品分类 3

5 质量等级 3

6 技术要求 3

7 生产加工过程的卫生要求 5

8 检验规则 6

9 标签和标志 6

10 包装、运输、贮存和销售 6

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制佛跳墙

1 范围

本文件规定了预制佛跳墙的原料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量等技术要求，以及试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售等内容，并界定了有关的术语和定义以及产品的分类。

本文件适用于预制佛跳墙的生产、检验和销售以及其他有关领域。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物检验 商业无菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SC/T 3207 干贝
SC/T 3219 干鲍鱼
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国农业农村部公告 第250号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

佛跳墙

以鲍鱼、海参、鱼胶、干贝和/或其他动物性水产品及其制品为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、肉及肉制品、蛋类，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、特定工艺烹调等工序制成的菜肴。

3.2

预制佛跳墙

经预加工和/或预烹调而成，可在冷链或常温环境下进行贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装佛跳墙产品。

3.3

高汤

以畜禽产品为主要原料，配以其他原料，不得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。

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）。

3.4

即食预制佛跳墙

可直接食用的预制佛跳墙产品。

3.5

非即食预制佛跳墙

需经过加热后方可食用的预制佛跳墙产品。

3.6

速冻预制佛跳墙

经相关预加工工艺调制，采用速冻工艺，使产品中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，在冻结条件下贮存、运输和销售的预制佛跳墙产品。

3.7

冷藏预制佛跳墙

经相关预加工工艺调制，采用快速冷却工艺，使产品中心温度降到冻结点以上，7℃以下，并在0℃～4℃条件下贮存、运输和销售的预制佛跳墙产品。

3.8

常温预制佛跳墙

在自然温度条件下可控制产品质量，并在自然温度条件下流通、销售的预制佛跳墙产品。

3.9

生制品

产品未经加热成熟的预制佛跳墙。

3.10

熟制品

产品经加热成熟的预制佛跳墙。

4 产品分类

4.1 按食用方式分为：

- 即食预制佛跳墙；
- 非即食预制佛跳墙。

4.2 按贮运方式分为：

- 速冻预制佛跳墙；
- 冷藏预制佛跳墙；
- 常温预制佛跳墙。

4.3 按产品成熟度分为：

- 生制品；
- 熟制品。

5 质量等级

5.1 特级

以干鲍鱼、优质干海参（干刺参）、鱼胶、优质干贝（瑶柱）、蹄筋、花菇为原料，添加或不添加鸽蛋、羊肚菌、目鱼、鱼唇、鳖裙，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成产品。

5.2 优级

以鲜（冻）鲍鱼、优质海参（刺参）、鱼胶、干贝、蹄筋、花菇为原料，添加或不添加蛋类、杏鲍菇、目鱼、鱼唇、螺肉、猪肚，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成的产品。

5.3 一级

以鲜（冻）鲍鱼、海参、鱼胶、干贝、花菇为原料，添加或不添加蹄筋、蛋类、杏鲍菇、草菇、鱿鱼、鱼唇、螺肉、猪肚、猪蹄，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成的产品。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 鲜（冻）鲍鱼、海参、刺参、目鱼、鱿鱼、螺肉、鳖裙等动物性水产品

应符合GB 2733 的要求。

6.1.2 干鲍鱼

应符合SC/T 3219 的要求。

6.1.3 干海参、干刺参

应符合GB 31602 的要求。

6.1.4 干贝、瑶柱

应符合SC/T 3207 的要求。

6.1.5 鱼胶、鱼唇等动物性水产制品

应符合GB 10136 的要求。

6.1.6 花菇、羊肚菌、杏鲍菇、草菇等食用菌及其制品

应符合GB 7096 的要求。

6.1.7 蹄筋、猪肚、猪蹄等畜禽产品

应符合GB 2707、GB 31650 和农业农村部公告第250号的要求。

6.1.8 鸽蛋等蛋类

应符合GB 2749 的要求。

6.1.9 黄酒

应符合GB/T 13662 的要求。

6.1.10 生产用水

应符合GB 5749 的要求。

6.1.11 调味料、其他原料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定，不得添加植物蛋白。

6.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			检验方法
	特级	优级	一级	
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀		汤色呈棕褐色或黄色，色泽均匀	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。置于洁净的白色瓷盘或白色同类容器中，在自然光线下观察色泽、组织形态，嗅闻鉴别气味，用温开水漱口后品尝其滋味，检查其有无外来异物。另取样品，按照GB/T 10786固形物含量中水产类罐头规定的方法沥干内容物，用感量0.1g的电子天平分别检测主要固形物的规格。
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		滋味鲜美，高汤味鲜柔顺，无异味、无酸败味	
组织形态	汤汁均匀，固形物形态完整（优质干贝除外），其中，鲍鱼≥15.0克/粒，刺参≥15.0克/粒，鱼胶≥8.0克/块，优质干贝≥8.0克/粒	汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼≥13.0克/粒，刺参≥10.0克/粒，鱼胶≥6.0克/块，干贝≥6.0克/粒	汤汁均匀，固形物形态完整（干贝除外），其中，鲍鱼≥10.0克/粒，海参≥10.0克/粒，鱼胶≥6.0克/块，干贝≥4.0克/粒	
杂质	无正常视力可见外来异物			

6.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标			检验方法
		特级	优级	一级	
固形物，%	≥	40.0		30.0	GB/T 10786
蛋白质，g/100g	≥	10.0	8.0	6.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	2.5		4.5	GB 5009.6
游离氨基酸总量 ^a ，g/100g	≥	1.20			GB 5009.124
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25			GB 5009.227

表2 理化指标（续）

项目	指标			检验方法
	特级	优级	一级	
挥发性盐基氮 ^b ，mg/100g ≤	30			GB 5009.228
^a 以 16 种氨基酸含量之和计。				
^b 仅适用于非即食预制佛跳墙。				

6.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
无机砷（以As计） ^a , mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计） ^b , mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg ≤	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c , mg/kg ≤	0.5	GB 5009.190
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg ≤	0.01	GB 5009.191
^a 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		
^b 可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。		
^c 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

6.5 微生物限量

6.5.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

6.5.2 其他产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1 000 MPN/g	GB 4789.7
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于即食预制佛跳墙。					

6.6 净含量

应符合JJF 1070 的规定，检验方法按JJF 1070 的规定执行。

6.7 食品添加剂

6.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.7.2 食品添加剂使用范围及使用量应符合 GB 2760 的规定，不得添加防腐剂、食品用香精香料。

7 生产加工过程的卫生要求

7.1 速冻预制佛跳墙生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB 31646 的规定。

7.2 其他产品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB 20941 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一投料、同一品种、同一天、同一班次生产的产品为一批次。

8.2 产品出厂

每批产品必须按本文件规定的方法检验合格后方准出厂。

8.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.4 检验分类

8.4.1 出厂检验项目

8.4.1.1 经商业无菌生产的产品：感官要求、净含量、固形物、过氧化值、商业无菌。

8.4.1.2 非商业无菌生产的产品：感官要求、净含量、固形物、过氧化值，其中即食预制佛跳墙还应检验微生物项目中菌落总数和大肠菌群。

8.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本文件第6章所规定的全部项目，一般情况下每6个月进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时，如出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管机构提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则规定该批产品为合格品。

8.5.2 如果微生物限量不合格，则判定该批产品不合格。

8.5.3 检验结果中，除微生物限量外，有1项或1项以上不符合本文件规定时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有1项或1项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。

9 标签和标志

9.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并注明速冻或冷藏或常温、生制或熟制、即食或非即食，以及质量等级和食用方法。

9.2 需冷藏或冷冻贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

9.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

10 包装、运输、贮存和销售

10.1 包装

10.1.1 内包装材料为陶瓷坛、复合塑料袋或铝箔袋，应分别符合 GB 4806.4、GB 4806.7、GB 4806.9 的要求。单件包装应完整，封口严密、牢固、无破损。

10.1.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

10.2 运输

10.2.1 运输设备厢体内应保持清洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

10.2.2 速冻预制佛跳墙运输设备厢体内温度应控制在 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

10.2.3 冷藏预制佛跳墙运输设备厢体内温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

10.2.4 常温预制佛跳墙应避免高温环境下进行运输。

10.3 贮存

10.3.1 产品应贮存于清洁、卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

10.3.2 产品宜使用垛垫堆码，离地、离墙宜大于 10cm。

10.3.3 速冻预制佛跳墙的贮存控制在 -18°C 或以下，温度波动应控制在 2°C 以内。

10.3.4 冷藏预制佛跳墙贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内。

10.3.5 常温预制佛跳墙贮存于阴凉、干燥的库房，贮存仓库温度 $10^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 为宜，防止受潮、日晒、雨淋和其他损害。

10.4 销售

10.4.1 速冻预制佛跳墙销售温度应控制在 -18°C 或以下，温度波动应控制在 2°C 以内，带预包装销售。

10.4.2 冷藏预制佛跳墙销售应在温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 范围内冷藏柜陈列，带预包装销售。
