

团 体 标 准

T/GDFCA 084—2022

预制煲仔饭

Prepared hot pot rice

(公开征求意见稿)

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

广东省食品流通协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

4 原辅料及包材要求 4

5 技术要求 5

6 生产组装过程卫生和管理规范要求 6

7 试验方法 6

8 检验规则 6

9 标签标志、包装、运输贮存、销售 7

10 召回 8

参 考 文 献 9

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：广州中厨食品发展有限公司，广州食协技术服务有限公司，广州睿芯科技服务有限公司，广州酒家集团股份有限公司，广州陶陶居有限公司，广州盒马鲜生网络科技有限公司，广州越秀食品供应链有限公司，广州三碗餐饮文化有限公司，广州源参态食品有限公司，中厨香港国际有限公司，广东省科学院生物与医学工程研究所，广州市花都区农产品质量安全监督检测中心，佛山市沃特测试技术服务有限公司，珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司澳门分公司，中科健康国际（澳门）有限公司，南通市中医院，佛山市职业技术学院，广东省食品流通协会。

本文件主要起草人：黄旭东，梁泳仪，危婉斯，钟婷，黄猛，沈立鑫，潘建国，冯德悦，李志鹏，何蔚韬，刘智泉，樊湘文，梁晓勋，谢海婷，黄海青，黄洁，毕剑华，吴学，刘修言，庄伟超，余少军，高裕锋，陈晓初，黄敏兴，庞无瑕，苏肯明，王保华，胡晓坤，张武兵，李学强，余琼，王雪英，王颖，朱可，齐明，郑培君，刘锬煌，文钰，叶映朵，刘丽梅，黄永杰，陆智，王涛，李亚贤，陈诗霖。

本文件为首次发布。

预制煲仔饭

1 范围

本文件规定了预制煲仔饭的术语和定义、原料要求、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、召回等要求。

本文件适用于预制煲仔饭生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

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/T 1354 大米
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23493 中式香肠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- NY/T 3269 脱水蔬菜 甘蓝类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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[2005]第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

煲仔料菜 hot pot cuisine

与煲仔饭的主料大米搭配适宜并共同烹饪的非即食配料菜，包括但不限于腌制肉制品、中式香肠、酱腌菜、脱水蔬菜、调味品等。

3.2

煲仔饭 hot pot rice

以大米为主要原料，加入相应比例的饮用水至煲仔中烹饪一定的时间后，添加特定的煲仔料菜后继续烹饪至工艺流程结束，成品带有独特金黄色焦香风味锅巴的米饭和料菜。

3.3

预制煲仔饭 prepared hot pot rice

根据煲仔饭的工艺要求，对煲仔饭的主料和料菜进行预制和组装，并提供适宜的加工指引或器皿的未经熟制的非即食预包装煲仔饭。

4 原辅料及包材要求

4.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.2 腌腊肉制品、

应符合GB 2730。

4.3 中式香肠

应符合GB/T 23493的规定。

4.4 动物性水产制品

应符合GB 10136的规定。

4.5 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

4.6 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.7 脱水蔬菜

应符合NY/T 960、NY/T 959、NY/T 1393、NY/T 3269等规定。

4.8 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.9 其它原辅料

应符合相关产品的国家标准、行业标准、团体标准等规定要求。

4.10 食品添加剂

使用范围及使用量应符合 GB 2760 中相应各类产品的规定。

5 技术要求

5.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 预制煲仔饭感官指标

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	具有该产品应有的形态
杂质、异物	无肉眼可见外来杂质及异物

5.2 理化指标

植物油，动物性食品辅料，其理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标					
	火腿、腊肉、 咸肉、香肠	预制水产干 制品	盐渍鱼 (鳊鱼、鲮 鱼、鲢鱼)	盐渍鱼 (不含鳊鱼、 鲮鱼、鲢鱼)	腌腊禽制品	植物油
过氧化值 (以 脂肪计) / ≤ (g/100g)	0.5	0.6	4.0	2.5	1.5	0.25
三甲胺 / ≤ (mg/100g)	2.5 (仅限火腿系 列)	—	—	—	—	—

5.3 污染物限量

应符合GB 2762相应食品类别项下的限量要求，如遇到复合食品，其所有配料均属指明食物。该食品所含的某指明金属的上限如下：将每一配料所含的该金属的上限，乘以该配料在该食品所佔比重（以重量计）所得之数的总和。配料指用于制造或配制食物的物质，以及成为处于制成状况的该食物的一部分的物质（即使形态已改变）。

5.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761相应食品类别项下的规定。

5.5 微生物限量

煲仔料菜的微生物限量应符合表3的规定。

表 3 煲仔料菜微生物的限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌)/[CFU/g(mL)] ≤	5	1	1000	10000
沙门氏菌 ≤	5	0	0	—

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大允许超出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。

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 生产组装过程卫生和管理规范要求

生产过程产品卫生应符合GB 14881的规定，生产组装企业需对产品原辅料做好生产记录及索证索票，产品来源清晰可追溯。

注：该产品生产企业应具有食品生产许可资质，生产范围应与预制煲仔饭的主辅料有相似性并具有满足该产品出厂的检测能力。

7 试验方法

7.1 感官指标

取适量样品置于白瓷盘中，在充足的自然光下目测色泽、组织形态/性状，嗅其气味、尝其滋味；然后按照标签标明的食用方法进行处理后，再将样品置于白瓷盘中，在充足的自然光下，目测色泽、组织形态/性状，嗅其气味，尝其滋味。

7.2 三甲胺

按 GB 5009.179 规定的方法测定。

7.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定

7.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定

7.6 净含量偏差

按JJF 1070中规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料、同一配方、同一班次生产的产品为一个批次。

8.2 抽样

8.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg(不低于 8 个最小销售包装)的成品进行检验,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

8.2.2 型式检验抽样随机抽取不少于 2kg(不低于 12 个最小销售包装)的产品作为检验样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本文件逐批检验,检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、过氧化值。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一者,亦需进行:

- a) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时;
- b) 原料或工艺出现大的变化时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 监督管理部门提出要求时。

8.4.2 型式检验包括本文件技术要求的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定与复检

8.5.1.1 全部符合8.3.2规定的项目,判为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准,可以从同批产品加倍抽样复检,复检后仍不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定与复检

8.5.2.1 型式检验项目结果全部符合本文件,判为合格品。

8.5.2.2 若有一项或一项以上指标不符合本文件要求时,在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果符合本文件要求时则该批产品判定为合格,若复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件,则该批产品判定为不合格。当供需双方对产品质量有争议时,按《中华人民共和国产品质量法》的规定办理。

9 标签标志、包装、运输贮存、销售

9.1 标签和标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并注明使用方法和相关安全警示语。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 及其他相应标准的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装应使用符合食品安全标准的包装材料。

9.2.2 肉制品、蔬菜制品、调味料及其它相关性状差异较大的食品宜独立包装。

9.2.3 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包,不经包装的产品不得销售。

9.3 运输和贮存

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒,产品不得与有毒、有害、有气味物品混装运输和贮存。

9.3.2 产品应避免在高温环境下运输和贮存,防止阳光直接照射。

9.3.3 产品的运输和贮存应满足原辅料要求的储存条件。

9.4 销售

应符合满足产品储存条件的环境下销售，常温储存的产品应在清洁、通风、干燥环境中陈列销售。

10 召回

产品的召回应按《食品召回管理办法》执行。

参 考 文 献

- [1] T/CGCC 8 中国商业联合会团体标准 自热方便菜肴制品
 - [2] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [3] T/CNFIA 115 团体标准 预制包装菜肴
 - [4] QB/T 5471 中华人民共和国轻工行业标准 方便菜肴
-