

ICS 67.230

CCS X 10

团 体 标 准

T/GDFCA 099—2023

预制菜 鲍鱼

Prepared dishes—abalone

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	4
7 标签和标志	4
8 包装、运输、贮存和销售	4
9 产品溯源	5
10 管理体系要求	6
附录 A（资料性） 鲍鱼菜肴简介及图片	7
附录 B（资料性） 预制菜 鲍鱼生产工艺流程（示例）	8
附录 C（资料性） 预制菜 鲍鱼烹饪方法（示例）	9
参考文献	10

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、广州市花都区农产品质量安全监督检测中心、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、广东省科学院生物与医学工程研究所、广东省食品检验所、必维科技服务（西安）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、佛山市沃特测试技术服务有限公司、康正检测服务股份有限公司、华南理工大学、仲恺农业工程学院、广东开放大学、广东理工学院、广州酒家集团股份有限公司、广州市钱大妈农产品有限公司、深圳盒马网络科技有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、华润创业有限公司、香港太平洋咖啡有限公司、中科健康国际（澳门）有限公司、中科健康国际（亚洲）有限公司、海润食品（亚洲）有限公司、香港安达物流有限公司、广州洋葱时尚集团有限公司、中厨香港国际有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、广州食协技术服务有限公司、广州华生检测技术服务有限公司、广州绿洲科技技术有限公司、广州睿芯科技服务有限公司、广东省食品流通协会、广州市黄埔区食品安全协会。

本文件主要起草人：周亚杰、李志鹏、邝国泳、陈家荣、何子彬、赵繁、陈慧冰、方晓敏、钟平、黄江鹏、刘绍洪、潘秀媚、高裕锋、陈建津、陆剑华、钟宏星、文钰、庞无瑕、刘丽梅、谢爱华、李尧、米瑞、董伟、刘航、王冀成、龚珊、李学强、温宝英、萧丽雯、苏肯明、刘梅、冯椅玲、叶晶、蔡丝丝、王玲、王菊芳、曾晓房、黄桂颖、董浩、刘圆圆、金晓石、陈洪超、张倩、齐虹丽、潘建国、冯德悦、何蔚韬、刘智泉、刘珂辰、廖国良、利嘉辉、曲红阳、暴同义、许杰、黄海青、黄洁、毕剑华、李超宇、向俨、刘建锋、杨英泽、王雪英、徐红艳、钟银锋、何适良、张耀文、何珊、张捷陆、黄旭东、钟婷、邓小坚、何婉仪、余慧英、黄鉴雄、林俭锋、叶映朵、谢天恩。

本文件为首次发布。

预制菜 鲍鱼

1 范围

本文件规定了预制菜 鲍鱼的技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售、产品追溯、管理体系要求等内容。

本文件适用于3.2定义的预制菜 鲍鱼的生产、检验及流通。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.227 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 10220 感官分析 方法学 总论
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员
- GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 40962 干鲍鱼
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GBAS 19 安全基础要求 动物性水产品
- T/GBAS 24 安全基础要求 调味品
- T/GBAS 30 预包装食品标签规范
- T/GBAS 31 质量安全要求通则
- T/GBAS 34 质量安全要求 速冻食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲍鱼 abalone

鲍鱼，种属原始海洋贝类，单壳软体动物，身体外边包被着一个厚的石灰质的贝壳。鲍鱼的单壁壳质地坚硬，壳形右旋，表面呈深绿褐色。

3.2

预制菜 鲍鱼 prepared dishes— abalone

以鲍鱼为原料，配以其他原料或调味料等为辅料，经原料、特定工艺预加工和/或预烹调等工序而成，需经烹饪后食用或即食的预包装菜肴产品。预制菜 鲍鱼介绍见附录 A。

4 技术要求**4.1 原辅料要求****4.1.1 原料 鲜鲍鱼**

原料 鲜鲍鱼应符合应符合GB 2733的规定，安全指标应符合T/GBAS 19的规定。

4.1.2 原料 干鲍鱼

原料 干鲍鱼应符合GB/T 40962的规定。

4.1.3 原料 生产用水

原料 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.4 调味料、其他原辅料

应符合相关的国家标准或行业标准的规定，调味料安全指标还应符合T/GBAS 24的规定。

4.2 生产要求**4.2.1 生产卫生要求**

生产卫生要求应符合GB 14881、GB 20941的规定。速冻的预制菜 鲍鱼产品应符合GB 31646的规定。

4.2.2 生产工艺要求

生产工艺见附录B。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
组织形态	体形完整、肉质厚实、有弹性，具有该产品应有的形态
色泽	色泽均匀，具有鲍鱼菜肴应有的色泽
滋味、气味	具有鲍鱼菜肴应有的滋味和气味，无异味
杂质	无外来杂质及异物
口味还原度	具有鲍鱼现制菜肴应有的口感和特征风味

4.4 品质指标

品质指标应符合表2的规定。

表2 品质指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25

表2 品质指标(续)

项 目	指 标
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30
二氧化硫, mg/100g	≤ 100
固形物, g/100g	≥ 20

4.5 安全指标

4.5.1 安全指标应符合 T/GBAS 31 的规定, 速冻的预制菜 鲍鱼产品安全指标还应符合 T/GBAS 34 中速冻调制水产制品的规定。

4.5.2 经商业无菌生产的产品, 微生物限量应符合商业无菌的要求。

4.6 净含量偏差

应符合表3的规定。

表3 净含量偏差

质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Q _n) g 或 mL	允许短缺量 (T) g 或 mL	
	Q _n 的百分比	g 或 mL
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—
10 000~15 000	—	150
15 000~50 000	1	—

注: 对于允许短缺量 T, 当 Q_n ≤ 1 kg(L) 时, T 值的 0.01 g(mL) 位上的数字修约至 0.1 g(mL) 位; 当 Q_n > 1 kg(L) 时, T 值的 0.1 g(mL) 位上的数字修约至 g(mL) 位。

5 检验方法

5.1 感官要求分析

5.1.1 组织形态、色泽、滋味、气味、杂质

取适量试样(冻品需提前解冻)置于白色瓷盘中, 在自然光下肉眼观察其体形和色泽, 检查组织形态、有无异物。用温开水漱口, 按包装上标明的食用方法处理样品后, 闻其气味, 品其滋味。

5.1.2 口味还原度

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鲍鱼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。

5.2 品质指标检验

5.2.1 过氧化值

过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.2 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定的方法测定。

5.2.3 二氧化硫

二氧化硫按GB 5009.34规定的方法测定。

5.2.4 固形物

固形物按GB/T 10786规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

安全指标按T/GBAS 31及T/GBAS 34规定的方法测定，商业无菌按GB 4789.26规定的方法测定。

5.4 净含量偏差检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料，同一班次，同一规格为一批。

6.2 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。

6.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的要求。

6.4 出厂检验项目

6.4.1 经商业无菌生产的产品：感官指标、过氧化值、固形物、净含量、商业无菌。

6.4.2 非商业无菌生产的产品：感官指标、过氧化值、固形物、净含量。

6.5 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目，一般情况下每6个月进行一次。有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

6.6.2 出厂检验项目或型式检验项目中如果微生物限量不合格，则判定该批产品不合格；除微生物限量外，有一项或一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；复验结果仍有一项或一项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。

7 标签和标志

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

7.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.3 产品最终销售单元外包装应注明即食或非即食、食用方法。速冻预制菜 鲍鱼产品还应明示速冻、解冻方法，冷藏预制菜 鲍鱼产品应明示冷藏、解冻方法。

8 包装、运输、贮存和销售

8.1 包装

8.1.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味，并符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.1.2 包装应严密，无泄漏，无污染现象。

8.2 运输

8.2.1 需要冷链条件运输的产品，冷链运输应符合 GB 31605 规定。速冻预制菜 鲍鱼产品的运输，应符合 GB 31646 的规定。

8.2.2 运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒，产品不得与有毒、有害、有异味物品混运。

8.3 贮存

8.3.1 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。

8.3.2 产品宜使用垛垫堆码，离地、离墙宜大于 10 cm。

8.3.3 冷藏预制菜 鲍鱼产品贮存要求应符合 GB 31605 的要求。速冻 预制菜鲍鱼产品贮存要求应符合 GB 31646 的规定，贮存环境温度控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下，温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

8.4 销售

冷藏预制菜 鲍鱼产品销售温度应控制在 $0\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 之间。速冻预制菜 鲍鱼产品销售温度应控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下，温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

9 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

10 管理体系要求

生产企业应按照GB/T 27341获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

附录 A

(资料性)

鲍鱼菜肴简介及图片

鲍鱼菜肴的历史可以追溯到古代。早在汉朝时期，鲍鱼就被列为宫廷贡品，成为皇家宴席上的佳肴，许多古代文献记载了当时人们对鲍鱼的烹饪和食用方法。鲍鱼菜肴的烹饪方式多种多样，有清蒸、红烧、煲汤、炖等多种方法。此外，鲍鱼含有人体所需的多种营养素，例如蛋白质、碳水化合物、维生素、矿物质等。

如今，随着人们生活水平的提高和对健康饮食的追求，鲍鱼已成为高档餐厅和家庭餐桌上的重要食材。2023年，鲍鱼预制菜菜肴“鲍鱼花胶鸡”、“六珍干鲍盆菜”分别入选广东省“十大粤味预制菜”。



图 A.1 鲍鱼菜肴图片

附录 B

(资料性)

预制菜鲍鱼生产工艺流程(示例)

B.1 原料前处理

B1.1 鲍鱼常温解冻或水浸泡解冻,至鲍鱼完全柔软(适用于以冷藏冷冻鲍鱼为原料)。

B1.2 去掉鲍鱼嘴并挑选出有残损、形状、颜色不符合要求个体。

B1.3 鲍汁预制鲍鱼类:熬制汤汁的肉类配料按计划用量进行解冻、分割、清洗、飞水;冰糖用油锅炒至焦黄色,出锅备用。

B1.4 口味预制鲍鱼类:配菜类原料去皮、去壳、浸泡、清洗、切成规定大小尺寸。

B.2 汤汁调制

B.2.1 鲍汁类:已处理完的熬汤配料+鲍鱼(用竹垫隔开),根据配方用量要求冷水下汤锅,大火烧开后并熬1小时,中火熬制4小时;汤汁隔渣备用,鲍鱼捞起用部分汤汁(称量计数与后续调制的鲍汁混合计总鲍汁重量)按调整鲍汁工艺及配方加入调味料并熬制4小时,把鲍鱼和鲍汁分开备用。

B.2.2 口味类:按配方需要量称取相应原料+预处理好的鲍鱼中火熬制1小时,鲍鱼与汤汁分离,冷却待分装。

B.3 鲍汁调制

熬好的汤汁根据配方称取所需用量,大火烧开后,转至小火;按配方用量下酱油、蚝油,炒制过的冰糖、鸡粉、味粉、鸡汁调味料混合搅拌,用淀粉勾芡,勾芡时勿将淀粉水一次倒入,应用勺分多次在汤汁表面撒泼,以免淀粉结块,调制好后备用。

B.4 灌装

根据配方要求每包装加入所需鲍鱼数量至包装袋/盒,罐入鲍汁或口味类汤汁至产品所需净含量,设备封口。

B.5 速冻

把已包装好的产品入速冻库进行速冻,至中心温度在 -18°C 以下

B.6 打包

速冻好的产品装箱/打包入冷库待发货。

附录 C

(资料性)

预制菜 鲍鱼烹饪方法 (示例)

C.1 煮制

C.1.1 解冻: 将预制菜鲍鱼从冰箱冷藏或冷冻层取出, 常温下自然解冻至鲍鱼柔软 (适用于冷藏冷冻预制菜鲍鱼产品)。

C.1.2 煮制: 将预制菜鲍鱼内袋包装连袋放入沸水中, 煮制 15-20 分钟, 或将食品包装开袋 (罐) 后, 将鲍鱼连汤汁倒入锅中, 煮制 15-20 分钟。

C.1.3 将煮制后的鲍鱼与鲍汁等调味料、汤汁混合均匀, 即可食用。

C.2 蒸制

C.1.1 解冻: 将预制菜鲍鱼从冰箱冷藏或冷冻层取出, 常温下自然解冻至鲍鱼柔软 (适用于冷藏冷冻预制菜鲍鱼产品)。

C.1.2 蒸制: 将预制菜鲍鱼内袋包装连袋隔水蒸制 15-20 分钟, 或将食品包装拆袋 (罐) 后, 将鲍鱼连汤汁倒入碟中, 隔水蒸制 15-20 分钟。

C.1.3 将蒸制后的预制菜鲍鱼与与鲍汁等调味料、汤汁混合均匀, 即可食用。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [2] GB/T 20710 地理标志产品 大连鲍鱼
 - [3] DB35/T 1315 福建省地方标准 鲍鱼罐头 加工技术规范
 - [4] QB/T 5471 中华人民共和国轻工行业标准 方便菜肴
 - [5] T/CCA 024 团体标准 预制菜
 - [6] T/CNFIA 115 团体标准 预制包装菜肴
 - [7] 《食物内染色料规例》（香港特别行政区第132章，附属法例H）
 - [8] 《食物内甜味剂规例》（香港特别行政区第132章，附属法例U）
 - [9] 《食物及药物(成分组合及标签)规例》（香港特别行政区第132章，附属法例W）
 - [10] 《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（香港特别行政区第132章，附属法例V）
 - [11] 《2018年食物搀杂(金属杂质含量)(修订)规例》（香港特别行政区2018年第113号法律公告）
 - [12] 《食物内有害物质规例》（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
 - [13] 《2021年食物内有害物质(修订)规例》（香港特别行政区2021年第86号法律公告）
 - [14] 《食品微生物含量指引 一般即食食品及指定食品》（二零一四年修订本）
 - [15] 《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）
 - [16] 《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）
 - [17] 《订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》（第50/92/M号法令）
 - [18] 《修改八月十七日第50/92/M号法令》（澳门特别行政区第7/2004号行政法规）
 - [19] 《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第23/2018号行政法规）
 - [20] 《食品中真菌毒素最高限量》（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
 - [21] 《食品中禁用物质清单》（澳门特别行政区第6/2014号行政法规）
 - [22] 《修改第6/2014号行政法规〈食品中禁用物质清单〉》（澳门特别行政区第3/2016号行政法规）
 - [23] 《即食食品微生物含量指引》（GL 009 CSA 2015）
-