



# 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 1 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 1 号修改单，该修改单于 2024 年 4 月 29 日起实施。

修改单见附件。



广东省食品流通协会

2024 年 04 月 29 日

附件：

## T/GDFCA 101—2023《预制菜 佛跳墙》团体标准第1号修改单

序号	标准条文号	修改内容															
	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、……”</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、……”</p> <p>改为：</p> <p>“本文件起草单位：广州南沙明曦检测服务有限公司、龙德正中（佛山）投资发展有限公司、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、广东峰顺控预制菜有限公司、顺峰（香港）集团有限公司、……”</p> <p>本文件主要起草人：庞无瑕、黄敏兴、刘绍洪、陈慧冰、方晓敏、邓小坚、何婉仪、陈家荣、何子彬、赵繁、……”</p>															
2	3.2	<p>“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，需经烹饪后食用的预包装产品。”</p> <p>改为：</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。”</p>															
3	4	<p>增加“4 质量规格</p> <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。</p> <p style="text-align: center;"><b>表1 质量规格</b></p> <table border="1" style="width: 100%;"><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>20.0</td></tr><tr><td>海参，g/粒</td><td>≥</td><td>25.0</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>”</p> <p>之后所有条文号按顺序加一。</p>	项目		要求	鲍鱼，g/粒	≥	20.0	海参，g/粒	≥	25.0	鱼胶，g/块	≥	8.0	干贝（瑶柱），g/粒	≥	8.0
项目		要求															
鲍鱼，g/粒	≥	20.0															
海参，g/粒	≥	25.0															
鱼胶，g/块	≥	8.0															
干贝（瑶柱），g/粒	≥	8.0															
4	5.1.4	“干贝、瑶柱”改为“干贝（瑶柱）”															
5	5.3	“表1”改为“表2”															
6	5.4	“表2”改为“表3”															
7	5.5	删除5.5.2“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。”
8	5.6	“表 3” 改为 “表 4”
9	6.4	删除 “， 商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法测定”
10	7.3	“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。” 改为： “7.3.1 产品出厂按本文件规定的方法逐批检验， 检验合格后方可出厂。 7.3.2 检验项目为感官要求、 净含量偏差、 固形物、 过氧化值。”
11	7.5	“7.5.1 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。 7.5.2 如果微生物限量不合格， 则判定该批产品不合格。 7.5.3 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。” 改为： “7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时， 判该批产品为符合本文件。 7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件规定时， 判该批产品为不符合本文件。”
12	附录 A	“蹄筋、 花菇、 瑶柱、 鸽子蛋等原料” 改为： “蹄筋、 花菇、 干贝（瑶柱）、 鸽子蛋等原料”
13	附录 B	“B.1.1 鲍鱼 A.1.1 常温或水浸泡解冻至完全柔软。 去除鲍鱼嘴， 挑出有残损或形状、 颜色不符的鲍鱼。” 改为： “B.1.1 干鲍鱼 参考SB/T 10581中鲍鱼发制流程， 挑出有残损或形状、 颜色不符的鲍鱼。”
14	参考文献	增加 “[21] DBS35/007 食品安全地方标准 佛跳墙 [22] SB/T 10581 鲍燕肚参干货发制工艺”

