

团 体 标 准

T/SCSSX 7.0—2024

预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)

Sichuan styled premade braised pork
(Xian Shao Bai, Dongpo Kou Rou)

2024-06-21 发布

2024-08-01 实施

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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川王家渡食品股份有限公司、铁骑力士食品有限责任公司、成都天府智慧厨房科技有限责任公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、成都市饮食公司、四川轻化工大学、四川旅游学院、四川工商职业技术学院、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、成都大学、四川省食品饮料产业协会。

本文件主要起草人：李鹏、刘国民、黄浩、杨丽、胡炜、杨玉峰、熊伟、余杰、龚柳侨、胡茂琴、胡家凤、卢有才、韩保林、王刚、赵志峰、赵长青、辛松林、邓晓青、徐毅、张诗琪、魏瑞霖、苟红梅、吴周林。

本文件为首次发布。

预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)

1 范围

本文件规定了预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)的生产、经营和销售。

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/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分:片猪肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 35883 冰糖
GB/T 42464 豆豉质量通则
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10756 泡菜
DB5115/T 49 地理标志产品宜宾芽菜质量要求
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》（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 一般术语

3.1.1 预制川菜 咸烧白（东坡扣肉）

以鲜（冻）猪带皮五花肉或猪肉为主料，通过解冻、分割、预煮、上色、油炸、冷却、切片、拌料，辅以芽菜、冬尖、梅菜或其他风味芥菜、生姜、大葱、食用植物油、猪油、食用盐、冰糖、酱油、泡辣椒、花椒、胡椒、豆豉、味精、鸡精等一种或多种辅料进行炒制调味，再进行包装（装碗或装袋）、熟制、杀菌或不杀菌等工业化工艺制作而成的，不添加防腐剂，保持川菜菜肴咸烧白（东坡扣肉）特有风味，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

4 产品分类

根据加工方式不同，产品分为：罐头工艺产品、速冻工艺产品、其它工艺产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 猪肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.3 的规定。
- 5.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 5.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

- 5.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定
- 5.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 5.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 5.1.14 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.1.15 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 5.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 5.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.1.18 泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 5.1.19 冬尖/梅菜/其他芥菜应符合 GB 2714 的规定。
- 5.1.20 芽菜应符合 DB5115/T 49 的规定。
- 5.1.21 其他原辅料应符合国家相关标准和有关规定。
- 5.1.22 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标		检 验 方 法
	优 级	普 通 级	
组织形态	采用带皮三线五花加工制作，外形呈现片状、摆放整齐、五花肉肥瘦相间明显，带有适量的料汁	采用带皮猪肉原料加工制作，外形呈现片状、带有适量的料汁，有少量碎片	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白色瓷盘中，在自然光下，目测色泽，嗅其气味、尝其滋味
色泽	具有该产品特有的正常色泽、油亮等特有色泽	具有该产品特有的正常色泽、油亮等特有色泽	
气味	肉味纯正，无异香、无异味	肉味纯正，无异香、无异味	
滋味	具有该产品特有的川式咸鲜风味和芽菜、冬尖或梅菜风味	具有该产品特有的川式咸鲜风味和芽菜、冬尖或梅菜风味	
杂质	无目视可见的外来杂质		

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	优级	普通级	
食盐（以 NaCl 计）/（g/100 g） \leq	3.0		GB 5009.44
固形物含量/(g/100g) \geq	90	80	GB/T10786
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g） \leq	0.25		GB 5009.227

^a仅适用于速冻产品。

5.4 微生物指标

5.4.1 罐头产品应符合GB 7098罐头食品商业无菌的要求。

5.4.2 速冻产品应符合GB 19295的要求。

5.4.3 其它产品应符合GB 2726的要求。

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 和国家相关公告的规定。

5.8 食品添加剂和食品营养强化剂

5.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

5.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 及相关公告的规定。

5.9 净含量

按国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依据 JJF 1070 规定的方法检验。

5.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一日（或同一班次）、同一品种的产品，为一批。

6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目和留样的需要。

6.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品须经逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目

6.3.2.1 罐头工艺产品：感官、商业无菌、净含量、固形物含量。

6.3.2.2 速冻工艺产品：感官、过氧化值、菌落总数（仅限熟制品）、大肠菌群（仅限熟制品）、净含量、固形物含量。

6.3.2.3 其它工艺产品：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量、固形物含量。

6.3.3 菌落总数、大肠菌群出厂检验可采用快速检验方法，定期采用国家标准方法进行验证。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.9 规定的项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家监督部门提出要求时。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

当检验项目全部符合本文件时，则判为合格产品。有超过一项（含一项）不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 19295（仅限速冻调制工艺产品）及相关要求的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输、贮存

应符合 GB 14881 的规定，冷链流通的产品应同时符合 GB 31605 的规定。

7.4 保质期运输

应根据产品工艺特性确定保质期。