

团 体 标 准

T/SCSSX 8.0—2024

预制川菜 夫妻肺片

Sichuan styled premade couple's sliced Beef in chili sauce

(Fu Qi Fei Pian)

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、四川丁点儿食品开发股份有限公司、成都市饮食公司、四川中安天益检测科技有限公司、四川轻化工大学、四川旅游学院、四川工商职业技术学院、成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、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、杨丽、黄浩、崔钊伟、杨玉峰、廖维容、叶为民、胡家凤、卢有才、韩保林、王刚、都丽君、杨姝、叶阳、肖夏、江祖彬、邓晓青、隋明、张诗琪、熊伟、余杰、张星灿、吉莉莉。

本文件为首次发布。

# 预制川菜 夫妻肺片

## 1 范围

本文件规定了预制川菜 夫妻肺片的产品分类、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 夫妻肺片的生产、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 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10781 白酒质量要求
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11761 芝麻
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
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  
NY/T 420 花生及制品  
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 10458 鸡汁调味料  
SB/T 10513 牛肉粉调味料  
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 夫妻肺片

以鲜（冻）牛腱、牛舌、牛肚、牛头皮及其它部位牛肉为主要原料，配以花生米以及川式卤料调味食材，不添加防腐剂，经清洗、修选、预煮、卤煮、整形或不整形、冷却、切片，通过炼油、调味、拌料、包装、杀菌或不杀菌、速冻（冷藏）等工业化工艺制作而成的，保持川菜夫妻肺片特有风味的预包装菜肴。

### 4 产品分类

根据加工方式不同，产品分为：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 牛肉及副产品应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。
- 5.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.7 白酒应符合 GB/T 10781 的规定。
- 5.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.9 白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 5.1.10 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.14 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 5.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 5.1.16 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 5.1.17 花生应符合 NY/T 420 的规定。
- 5.1.18 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.1.19 其他原辅料应符合国家相关标准和有关规定。
- 5.1.20 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	采用牛腱子为主要原料选用牛肚、牛舌、牛头皮等牛肉原料进行搭配，呈片状包装，外形整齐，无碎片，带有适量的酱汁和辣椒油等	采用牛肉为主要原料，呈片状包装，外形整齐，有少量碎片，带有适量的酱汁和辣椒油等	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，汤色红亮有光泽。	具有该产品特有的正常色泽，汤色红亮有光泽。	
气味	肉味纯正，无异香、无异味	肉味纯正，无异香、无异味	
滋味	具有川菜菜肴夫妻肺片麻辣鲜香特有风味	具有川菜菜肴夫妻肺片麻辣鲜香特有风味	
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）≤	3.0		GB 5009.44
固形物含量/(g/100g) ≥	50	40	GB/T10786
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）≤	0.25		GB 5009.227
<sup>a</sup> 仅适用于速冻产品。			

#### 5.4 微生物指标

- 5.4.1 速冻产品应符合 GB 19295 的要求。  
5.4.2 其他产品应符合 GB 2726、GB/T 23586 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 等国家标准和国家有关规定。

#### 5.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 等国家有关规定。

#### 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，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 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 速冻工艺产品：感官、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量、固形物含量。

6.3.2.2 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

应根据产品工艺特性确定保质期。