

团 体 标 准

T/SCSSX 9.0—2024

预制川菜 烧（卤）肥肠

Sichuan styled premade braised pork intestines with sause  
(Shao Lu Fei Chang)

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：成都希望食品有限公司、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、四川王家渡食品股份有限公司、成都洪汇肉类加工有限责任公司、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、成都市味大师食品有限公司、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：王浩奇、姜勇、张吉祥、沈辉、朱旭东、杨玉峰、蔡飞、张兰兰、李鹏、黄浩、胡海兵、王瑜、韩保林、王刚、李东、雷雨、冯明会、邓晓青、隋明、郑万琴、熊伟、余杰、花文军、魏西根、万玉军、白婷。

本文件为首次发布。

# 预制川菜 烧（卤）肥肠

## 1 范围

本文件规定了预制川菜 烧（卤）肥肠的产品分类、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 烧（卤）肥肠的生产、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/T 191 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 食用植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 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 食品生产通用卫生规范

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB/T 23586 酱卤肉制品

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 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

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10416 调味料酒

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

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 烧（卤）肥肠

以猪大肠为原料，添加或不添加蔬菜及其制品，配以水、植物油、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料等一种或多种辅料，不添加防腐剂，经预处理、焯水、分切、调味、烧制（或卤制）、包装、灭菌（或不灭菌）、速冻（或不速冻）等工业化加工工艺制作而成的，保持川菜菜肴烧（卤）肥肠风味，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

### 3.2

#### 烧制

以经过处理的猪大肠为原料，添加或不添加蔬菜及其制品，配以水、调味料等辅料，加热熟制后再收汁的烹调方法。

### 3.3

#### 卤制

以经过处理的猪大肠为原料，添加或不添加蔬菜及其制品，在以水、调味料等辅料调制而成的卤水中，加热熟制的烹调方法。

## 4 产品分类

4.1 根据烹调方式不同，产品分为：烧肥肠、卤肥肠。

4.2 根据加工特点不同，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 猪大肠应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.1.9 其他原辅料应符合相关标准的规定。

### 5.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

	烧肥肠	卤肥肠	
组织状态	质地软硬适中,肥肠呈段状或片状,大小均匀,配菜、汤汁等搭配均匀	质地软硬适中,肥肠呈段状或片状,大小均匀	取适量样品(冻品需提前解冻)置于白瓷盘内,在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质,嗅其气味,品尝其滋味
色泽	肥肠呈褐色或红褐色,色泽鲜亮,无发黑、异色	肥肠呈褐色,无发黑、异色	
气味	具有川菜菜肴烧肥肠特有的风味,无异味	具有川菜菜肴卤肥肠特有的风味,无异味	
滋味	咸淡适宜,口味协调,具有川菜菜肴烧肥肠特有的鲜香风味	咸淡适宜,口味协调,具有川菜菜肴烧肥肠特有的鲜香风味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
固形物含量 <sup>b</sup> ≥	50	QB 1007
<sup>a</sup> 仅限于速冻调制工艺产品。		
<sup>b</sup> 仅限于添加汤汁的产品。		

### 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、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 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、大肠菌群、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。有一项及以上不符合要求时，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。

添加汤汁的产品，产品标识应注明固形物含量。

### 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。

---