

团体标准
《预制川菜 粉蒸肉》
(征求意见稿)

编制说明

牵头编制单位：四川省食品饮料产业协会

时间：2024年12月

目 录

一、 工作简况	1
二、 标准编制原则	5
三、 主要内容及确定依据	7
四、 试验验证的分析、综述报告	16
五、 与有关标准的关系	17
六、 与有关法律、行政法规的关系	17
七、 重大分歧意见的处理经过和依据	17
八、 涉及专利的有关说明	17
九、 实施标准的要求和措施建议	18
十、 其他应予说明的事项	18

《预制川菜 粉蒸肉》团体标准编制说明

一、工作简况

(一)任务来源与制定背景

中国川菜作为中国八大菜系之一，承载着丰富的文化历史和独特的口味魅力，一直以来备受人们热爱和追捧。然而，在现代社会，随着生活水平的提高和人们口味的多样化，对美食的需求和口味偏好发生了变化，使得传统川菜的保留与创新成为备受关注的话题。在这样的背景下，预制川菜-粉蒸肉团体标准的制定迎合了当今消费者的需求，旨在传承川菜经典，提供符合现代口味的粉蒸肉制作方法。中国的预制菜行业近年来飞速发展，随着社会经济的不断进步和消费升级，预制菜市场需求逐渐增加。预制菜作为一种方便快捷的餐饮选择，受到了广大消费者的青睐。预制菜行业通过标准化、规模化生产，提高了产品质量和食品安全水平，为消费者提供了更多选择，也推动了餐饮行业的发展。未来，预制菜行业有望迎来更加广阔的发展前景。随着人们生活节奏的加快和消费观念的转变，快捷、健康、美味的预制菜将成为市场的主流趋势。

预制川菜-粉蒸肉在预制菜行业占据着重要地位，作为川菜中备受瞩目的经典美食之一，其独特的浓香味道和精湛的烹饪技法深受消费者喜爱。团体标准的制定和实施，有助于规范预制川菜-粉蒸肉的生产流程，确保产品质量和安全性，更好地满足消费者多样化的需求。粉蒸肉作为川菜中的代表之一，在预制菜行业中的地位尤为重要。其丰富的口味和独特的制作工艺，将为预制菜市场注入川菜文化的活力和魅力，引领行业的发展潮流。通过不断创新和完善，结

合团体标准的制定，预制川菜-粉蒸肉将在未来预制菜市场展现出更加广阔的发展空间和市场前景。

随着社会经济的持续发展和人们生活水平的提高，餐饮行业迎来了快速发展的时代。中国的餐饮市场蓬勃发展，消费者对食品质量和服务水平提出更高的要求，市场竞争日益激烈。在这样的背景下，预制菜成为一种备受欢迎的选择，但同时也面临一些问题。首先，产品质量和安全性问题是预制菜行业亟待解决的难题。由于生产环节的复杂性和不确定性，一些预制菜产品可能存在质量不稳定、卫生状况不达标等现象，导致消费者担心食品安全问题。其次，生产工艺的标准化和保障是预制菜生产中的一大挑战。不同的企业可能采用不同的生产工艺和配方，造成产品的质量参差不齐，缺乏行业统一标准。此外，预制菜行业面临着市场竞争激烈、产品同质化严重等问题，难以突出自身特色和竞争优势。

预制川菜-粉蒸肉团体标准的制定为预制菜行业带来了积极的影响。首先，团体标准的实施将规范预制川菜-粉蒸肉的生产工艺和产品质量，提高食品安全水平，增加消费者信任度。其次，团体标准的制定还将推动行业规范化发展，鼓励企业遵循统一标准，提升产品质量和服务水平，增强企业竞争力。总之，通过规范生产流程、提高产品质量、加强监管督导，预制川菜-粉蒸肉团体标准的实施将为预制菜行业带来更加健康、可持续的发展环境，助力行业提升品牌形象和市场竞争能力。

食品安全一直是社会关注的焦点，消费者对食品的安全性、卫生标准和质量要求越来越高，这与人们对健康的关注密不可分。近年来，随着生活水平的提高和信息的透明化，消费者对食品安全问题的关注也在不断增强。食品安全不仅关乎个人健康，更关系到社会稳定和国家形象。因此，制定并执行严格的食品安全标准成为保障公众健康和权益的重要举措。在中国，预制菜行业是食

品行业的一个重要组成部分，为满足社会多样化的饮食需求提供了便利。然而，预制菜行业在发展过程中也面临着一些问题，如生产环节不规范、原材料安全风险、加工过程卫生问题等，这些问题影响了预制菜产品的质量和安全性，也削弱了消费者对食品的信任感。通过制定《预制川菜-粉蒸肉》团体标准，可以加强食品安全管理，规范生产流程和质量要求，提高产品的质量和安全性。团体标准能够统一行业标准，明确产品质量要求，规范生产流程，有助于提升预制川菜的整体品质水平。同时，团体标准的执行将推动预制菜行业的规范化发展，促进企业遵守法律法规，加强自律管理，从根本上提升食品安全保障水平。通过制定团体标准来规范预制川菜-粉蒸肉的生产 and 质量管理，可以更好地满足消费者对食品安全的需求，提升产品质量和安全保障水平，增强消费者对食品的信任感，有利于促进整个食品行业的健康发展和消费者的权益保护。加强食品安全管理意识，制定规范标准，是建设食品安全生产体系的必由之路，也是确保人民群众身体健康和国家长治久安的重要举措。

川菜作为中国传统名菜，有着独特的烹饪技法和特色风味，也是川渝地区的骄傲。团体标准的制定不仅有助于促进当地川菜产业的发展，还有利于推广地方特色文化和美食，为当地经济发展增添新的亮点。

综上所述，预制川菜-粉蒸肉团体标准的编制任务来源于对食品安全、消费需求变化、餐饮行业规范化和地方特色产业发展等方面的关注，旨在规范川菜生产，提高产品质量和服务水平，满足消费者的需求，促进当地特色产业的发展和文化遗产。

(二)起草过程

1.成立编制组

2024年5月，四川省食品饮料产业协会牵头成立《预制川菜 粉蒸肉》团体标准起草编制工作组，成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、成都大学等

主导编制，其他单位作为成员单位参与。

2.调研阶段

2024年6月至7月，编制组到成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、四川高金、铁骑力士、美宁、王家渡等省内20余个企业，以及中国肉类协会、中国农科院、安井、龙大等10余个省外单位和企业调研，并广泛收集相关资料。然后对调研结果和资料进行总结分析，为本标准的制定奠定了基础。

3.起草阶段

2024年8月至9月，编制组编制了标准的提纲和框架，确定了标准主要参数，召开了2次研讨会，开始了《预制川菜 粉蒸肉》团体标准的撰写。

2024年10月，编制组形成本标准初稿（第一稿），召开了标准初稿讨论会，在业内内部征求了意见和建议，以此为基础修改形成《预制川菜 粉蒸肉》（第二稿）。

2024年11月，编制组将《预制川菜 粉蒸肉》（第二稿）提交审查委员会，聘请专家对第二稿进行评审，再次提出了进一步的修改意见和建议。

2024年12月，编制组召开研讨会，根据专家提出的意见和建议对标准进行了进一步的修改，形成《预制川菜 粉蒸肉》（讨论稿）和《预制川菜 粉蒸肉》团体标准（征求意见稿）编制说明。

4.征求意见阶段

2024年12月，在四川省食品饮料产业协会官网对《预制川菜 粉蒸肉》团体标准（征求意见稿）和《预制川菜 粉蒸肉》团体标准（征求意见稿）编制说明进行公开征求意见。

（三）起草单位及人员分工

序号	姓名	单位	任务分工
1	阳 涌	成都天府智慧大厨房 科技有限责任公司	组织管理、标准总体设计

2	张 锐	成都大学	组织管理、标准总体设计
3	韩保林	四川省食品饮料产业协会	组织管理、标准总体设计
4	熊 伟	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
5	余 杰	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
6	李晓燕	成都天府智慧大厨房科技有限责任公司	标准撰写
7	唐忠华	四川爱吃兔食品有限公司	标准撰写
8	王晓君	四川爱吃兔食品有限公司	标准撰写
9	母建平	乐山市哈五爷食品有限责任公司	标准撰写
10	周 东	乐山市哈五爷食品有限责任公司	标准撰写
11	程 杰	成都大学	标准撰写
12	徐 艳	四川省食品饮料产业协会	标准撰写
13	林文涛	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
14	李 安	四川省华味天成食品有限公司	标准撰写
15	黄 静	四川省食品发酵工业研究设计院有限公司	标准撰写
16	万玉军	四川省食品发酵工业研究设计院有限公司	标准撰写
17	邓礼龙	达州市宏隆肉类制品有限公司	标准撰写
18	赵永刚	达州市宏隆肉类制品有限公司	标准撰写
19	王敬	四川肉链邦食品有限公司	标准撰写

二、 标准编制原则

本标准的编制工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着充分体现科学性、合理性、适用性和特色性，按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

1.科学性原则

为了确保本标准的科学性，我们在进行《预制川菜 粉蒸肉》团体标准的编制过程中，充分遵循科学原则。我们对该产品的产品特性、质量指标、生产加工过程等进行了深入的调研和分析，并依据国内外最新相关标准进行参照，同时对部分内容进行了验证和分析。

2.合理性原则

在确定本标准中有关预制川菜粉蒸肉生产过程技术要求指标时，我们除了分析、引用和验证其他相关标准指标外，还特别注意充分考虑了预制川菜粉蒸肉生产企业的实际技术能力。

3.适用性原则

本标准的制定遵循适用性原则，旨在确保内容易于实施。我们充分考虑了我国预制菜行业的发展状况和预制川菜粉蒸肉生产企业的实际情况，在编制过程中广泛征求了各类预制川菜粉蒸肉生产企业的意见，以确保标准要求可以有效适用于我省的行业和市场现状，并满足发展需求。

4.特色性原则

本标准的标准遵循特殊性原则，坚持从四川预制菜产业实际出发，充分考虑四川预制菜生产的现状和技术条件，重点凸显预制川菜粉蒸肉的地方特色。

三、 主要内容及确定依据

主要内容及条款的说明(包括主要技术要求、措施、指标、公式等)的确定依据、数据来源(包括调查、试验、统计数据来源)。

修订标准时，应包括修订前后技术内容的对比。

标准原文：

1 范围

本文件界定了预制川菜粉蒸肉的术语和定义、原辅料要求、加工过程、产品标准要求、检验方法、检验规则、标识与标志、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于预制川菜粉蒸肉的生产管理。

制定依据：

该部分关于标准的范围制定基于对该产品的特性、生产流程和质量标准的深入研究和分析。通过界定术语和定义、原辅料要求、加工过程卫生要求、产品标准要求等内容，旨在确保预制川菜-粉蒸肉的生产过程符合卫生安全标准，产品质量符合规范要求。

标准原文：

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。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 2717 食品安全国家标准 酱油

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 21999 蚝油

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 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB/T 30391 花椒

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

LS/T 3106 马铃薯

T/CJX 0001 四川米粉

T/CS 001 薯类主食产品

制定依据:

此处引用了与本标准相关的29个国家标准,1个行业标准和2个团体标准。

标准原文:

3.1 预制菜 Prepared cuisine

也称预制菜肴,是以一种或多种食用农产品及其制品为原料,使用或不使用调味料等辅料,不添加防腐剂,经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,配以或不配以调味料包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

3.2 预制川菜 Sichuan style Prepared cuisine

采用川式调味及川式制作工艺工业化预加工,具有川菜特有风味的预制菜肴。

3.3 粉蒸肉 Steamed Pork with Rice Flour

遵循传统粉蒸肉制作技艺,将切好的猪五花肉,与料酒、酱油、耗油、花椒粉、腐乳汁、鸡精等调味料搅拌均匀,再与经过食用油炒制过的豆瓣酱混匀,腌制半小时以上,与米粉拌匀,可添加少许食用油,搅拌至米粉湿润,转移至底部放有甘薯块或马铃薯块器皿中,蒸锅蒸90分钟,预包装非即食产品。

制定依据:

预制菜的概念按照 2024 年 3 月，国家市场监督管理总局等六部委联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》中的定义：预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。采用川式调味及川式制作工艺工业化预加工，具有川菜特有风味的预制菜肴即为预制川菜。

粉蒸肉的定义的确立是基于对 DB50/T 558-2014《渝菜 粉蒸肉烹饪技术规范》的参考，该规范提供了有关粉蒸肉的烹饪技术标准和特点。同时，我们还结合了对预制川菜粉蒸肉的调研内容，以确保定义能够充分覆盖并准确描述该菜品的特性、制作方法和口感特点。

标准原文:

4.1 原料肉

选用猪五花肉，应符合 GB 2707 的规定。

4.2 米粉

应符合 T/CJX 0001 及相关标准的规定。

4.3 甘薯和马铃薯

应符合 T/CS 001 和 LS/T 3106 的规定。

4.4 郫县豆瓣

应符合 GB/T 20560 及相关标准的规定。

4.5 食用植物油

应符合 GB 2716 及相应植物油质量标准的要求。

4.6 酱油

应符合 GB 2717 的要求。

4.7 味精

应符合 GB 2720 的要求。

4.8 食盐

应符合 GB 5461 的要求。

4.9 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定

4.10 生产用水

应符合 GB 5749 的规定

4.11 其它调味料及辅料

应符合 GB 31644 以及其他规定的要求。

5 食品添加剂

5.1 不得添加防腐剂，其他食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

5.2 每个独立包装调料及产品中所使用的食品添加剂按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应使用。食品添加剂在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

制定依据：

该部分主要针对粉蒸肉常用原辅料、调味料以及制作过程中所用的水的质量和安全性提出要求，所使用的其他原辅料应符合国家相关标准和有关规定。

标准原文：

6 产品技术要求

6.1 感官要求

感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观形态	甘薯和马铃薯表面金黄色泽均匀、晶莹剔透；肉质鲜嫩多汁，质地松软；通常切成薄片或块状；肉质周围可能带有一层薄薄的酱汁。
色泽	甘薯金黄色泽均匀、微微透亮且略带红色，马铃薯表面晶莹剔透，肉质鲜嫩多汁。
滋味和口感	有明显的酱香味，五花肉口感嫩滑绵软，米粉香味扑鼻，甘薯或马铃薯酥松，略带甜味。
气味	具有浓郁的肉香、米粉、甘薯或马铃薯的香味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

6.2 理化等的要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标
食盐（以 NaCl 计）/ g/100g \leq	0.5 ~1.5
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) \leq	0.25
猪肉占总质量百分比/ (g/100g) \geq	40

6.3 微生物要求

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100 g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

注：n 为同一批次产品应采集的样品数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为微生物指标可接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值； MPN： 大肠菌群最可能数

注：微生物指标仅适用于可直接提供给消费的即食、即热预制菜肴产品。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 30

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标的最高安全限量值

6.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 中的规定。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

制定依据：

在感官要求方面，对于产品感官指标包括外观、色泽、滋味和口感、气味、杂质等特性进行评估，判断食品是否符合应有的品质特征。

根据中国居民膳食指南 2022，对产品食盐含量规定为 0.5~1.5g/100g，猪肉占总质量 $\geq 40\text{g}/100\text{g}$ 。按照 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》中对植物油的规定，食用植物油（包括调和油）的过氧化值为 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。

参考 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》对产品的致病菌限量和微生物限量要求，确保食品产品在生产过程中不受致病菌和微生物污染，保证食品的卫生安全。

食品添加剂：在符合《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》中针对预制菜不得添加防腐剂的的要求的同时，严格遵循 GB 2760 规定的使用范围、用量和残留量。

标准原文：

7 检验方法

7.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按预制菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。

7.2 理化检验

7.2.1 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

7.2.2 固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.3 微生物指标的检验

7.3.1 取样方法

按 GB 4789.1 的规定进行取样。

7.3.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

7.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

7.3.4 致病菌

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和单核细胞增生李斯特氏菌的检测分别按 GB 4789. 4、GB 4789. 10、GB 4789. 30 规定的方法进行。

制定依据:

参考相应标准执行。

标准原文:

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批次。

8.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品不少于 10 个最小包装。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

8.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，经检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目：本标准中第 7 章规定的所有项目。

8.4 型式检验

型式检验每年至少进行一次。型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5 判定规则

产品检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。检验结果任何有一项不合格，允许从该批次产品中加倍随机抽样对该项目复检一次，以复检结果为准。

制定依据：

粉蒸肉在制作过程中，经过高温杀菌包装后，不太容易受到各种细菌的污染。但仍应关注如大肠杆菌、沙门氏菌等这些细菌可能导致的食物中毒等食品安全问题。为保证食品安全，出厂检验报告项目全部符合本标准。

标准原文：

9 标识、包装、储存、运输

9.1 标识

9.1.1 包装储运标志应符合 GB/T191 的要求。

9.1.2 预包装产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定。

9.2 包装

包装材料应符合 GB4806.7、GB4806.8 等相关标准的规定。

9.3 运输、贮存

9.3.1 运输工具应清洁、干燥。运输过程中应避免日光直射、备有防雨防尘设施，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.3.2 库房内应设有防尘、防蝇、防鼠等设施，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品共存放。

四、 试验验证的分析、综述报告

（一）主要试验（验证）的分析、综述报告

无。

（二）技术经济评估

无。

五、与有关标准的关系

描述采标情况（如有）；与国内外同类标准技术内容的对比情况，与相关标准的异同；标准体系情况，与相关标准的协调配套情况。

本标准没有采用国际标准。

六、与有关法律、行政法规的关系

本标准在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，对比了我国现行国家标准的对应性。本标准与有关的现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

未发现本标准涉及专利问题。

九、 实施标准的要求和措施建议

本标准为新制定标准，建议本标准批准发布 6 个月后实施。

十、 其他应予说明的事项

无。