

团 体 标 准

T/SCSSX 14.0—2024

《预制川菜 藤椒鸡》

Sichuan style Prepared cuisine: Rattan pepper chicken

(征求意见稿)

2024-XX-01 发布

2025-XX-01 实施

目 录

前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	3
4 技术要求.....	错误! 未定义书签。
5 检验规则.....	5
6 标签、标志、包装、运输、贮存.....	6

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：成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、平昌县秦巴勇红食品有限公司、乐山市哈五爷食品有限责任公司、四川爱吃兔食品有限公司、铁骑力士食品有限责任公司、成都大学、四川省食品饮料产业协会、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、四川省华味天成食品有限公司、达州市宏隆肉类制品有限公司、四川肉链邦食品有限公司

本文件主要起草人：王博、曾梅君、阳涌、熊伟、余杰、李晓燕、刘睿成、刘勇平、母建平、周东、唐忠华、王晓君、杨玉峰、崔钊伟、任元元、黄静、林文涛、李安、邓礼龙、赵永刚、王敬、于佳禾、荣黎飞

预制川菜 藤椒鸡

Sichuan style Prepared cuisine: Rattan pepper chicken

1 范围

本文件规定了藤椒鸡预制川菜的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于藤椒鸡预制川菜的生产。

2 规范性引用文件

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，标注日期的引用文件，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 食品安全国家标准 白砂糖

GB/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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/T 5461 食品安全国家标准 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

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 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
JJF 1070 食品安全国家标准 定量包装商品净含量计量检验规则
TSCSSX 1.0 预制川菜术语与分类
TSCSSX 2.0 预制川菜标准与规范编制指南
TSCSSX 3.0 预制川菜生产通用技术规范
TSCSSX 4.0 预制川菜分级评价技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

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

采用川式调味和制作工艺工业化预加工，具有川菜特有风味的预包装菜肴。

3.3 藤椒鸡 Rattan pepper chicken

遵循传统藤椒鸡制作技艺，以鲜（冻）鸡肉及副产品为主要原料，经分割修整、去腥腌制，通过蒸煮等烹饪工艺后进行调味，再经杀菌的供消费者可直接食用的一种产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料要求

鲜（冻）鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 菜籽油

采用纯菜籽油，应符合GB/T 1536的要求。

4.1.3 藤椒

藤椒应新鲜无虫伤、无霉变、符合相看，如应食品安全标准或有关规定；

4.1.4 辣椒

应符合GB/T 30382要求。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 香辛料调味料

应符合GB/T 5461、GB/T 317、GB 2717、GB/T 15691的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合国家相关标准和有关规定。

4.2 感官指标

总体要求具有该产品应有的外观色泽、形态、滋味及气味。感官要求和检验方法应符合表1规定。

表 1 感官要求和检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽，油润有光泽	GB/T 22210
组织状态	具有产品固有的组织状态	
杂质	除辅料外，无肉研可见外来杂质	
滋味与气味	具有该产品特有的香气和滋味	
口感与质地	肉质紧实，有嚼劲，回味绵长	

4.3 理化指标

理化指标要求和检验方法应符合表2规定。

表 2 理化指标要求和检验方法

项目	要求	检验方法
水分/ (g/100g)	≤70	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥15	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计, KOH) / (mg/g)	≤5.0	GB 5009.229

4.4 食品安全指标

4.4.1 微生物限量

微生物限量要求和检验方法应符合GB 4789.1以及表3规定。

表3 微生物限量要求和检验方法

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
大肠杆菌 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30

注：CFU：指单位体积中的细菌、霉菌、酵母等微生物的群落总数。

4.4.2 污染物限量

污染物限量要求和检验方法应符合表4规定。

表4 污染物限量要求和检验方法

项目	要求	检验方法
铅 (以Pb计) mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总砷/ (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
镉/ (mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
总汞/ (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.05	GB 5009.17
其他污染物限量应符合GB 2762规定		

4.5 食品添加剂使用要求

4.5.1 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。

4.5.2 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。

4.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070规定

5 检验规则

5.1 出厂检验

产品须经质检部门按本标准送，应兼合格并出具合格证后，方能出厂。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时 12 个月进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 正式生产后，当原料来源发生变化、主要设备更换和工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 产品生产中定期、定量的周期性考核；
- f) 国家食品安全监督机构提出型式检验要求时。

5.2.2 型式检验项目包括感官指标、理化指标、食品安全指标等全部项目。

5.3 组批和抽样

5.3.1 组批

以相同原辅料、同一生产线、相同工艺连续生产的同一品种的产品为一批。

5.3.2 抽样

抽样应符合GB/T 30642的规定。应设立批产品留样,保存时间在正常的保存条件下至保质期1 个月月后。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验应逐批抽取代表性样品实施检验,检验项目应符合产品的出厂检验要求,检验结果应填写“检验报告”单。检验结果中，如有任一项微生物指标不合格，则判该批产品不合格；其余指标如有

任一项不合格,可加倍抽样复验,如仍不合格,则判该批产品不合格,不合格品应按照质量管理手册中不合格品的相关规定处理。

5.4.2 若出现出厂检验结果与上次型式检验有较大差异、原辅材料供应发生改变、于册中产、用户提出进行型式检验的要求等情况时,应进行型式检验。正常生产,按周期进行型式检验。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签、标志应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.1.2 产品包装运输储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 预包装产品包装材料与食品直接接触的部分应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8等国家相应卫生要求和食品用包装材料标准。包装材质应严密无破损。且无毒无害、不易污染产品,不影响产品品质。

6.2.2 外包装袋卫生要求应符合GB 9683的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染,不得与有毒、有害物品及易污染品混装、混运,禁止重压。运输中应轻装、轻卸、加遮盖。

6.3.2 冷藏(冷冻)条件贮存的产品应在0-4℃(-15℃)条件下运输。

6.4 贮存

6.4.1 产品贮存应符合GB 31605相关规范。按需求,采取冷藏或冷冻的方式贮存,贮存环境应清洁卫生、防潮、防鼠、无异味,并符合下列要求。

a) 冷藏:贮存在0~10℃的库房;

b) 冷冻:贮存在-18℃以下的库房。

6.4.2 产品摆放应符合GB 14881

单击或点击此处输入文字。