

团 体 标 准

T/SCSSX 13.0—2025

预制川菜 粉蒸肉

Sichuan-style Prepared Cuisine Steamed Pork with Rice Flour

2025-01-21 发布

2025-03-01 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

## 目 录

前 言 .....	2
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	4
4 原辅料要求 .....	4
6 产品技术要求 .....	5
7 检验及方法 .....	7
8 检验规则 .....	8
9 标识、包装、储存、运输 .....	8

## 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、成都大学、四川爱吃兔食品有限公司、四川省食品饮料产业协会、乐山市哈五爷食品有限责任公司、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：阳涌、熊伟、程杰、余杰、李晓燕、张锐、唐忠华、王晓君、母建平、周东、黄静、万玉军、林文涛、李安、邓礼龙、赵永刚、王敬、韩保林、徐艳

## 预制川菜 粉蒸肉

### Sichuan-style Prepared Cuisine Steamed Pork with Rice Flour

#### 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加工。

#### 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 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
- 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  
LS/T 3106 马铃薯  
T/CJX 0001 四川米粉  
T/CS 001 薯类主食产品

### 3 术语和定义

#### 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，将切好的猪五花肉等肉料，与料酒、酱油、蚝油、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，经过密封包装，即可销售。消费者购买之家中，可自行加热后，即可食用。

### 4 原辅料要求

#### 4.1 原料肉

选用猪五花肉及其他畜禽肉料，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。

### 6 产品技术要求

#### 6.1 感官要求

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	≤ 0.5~1.5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
猪肉占总质量百分比/（g/100g）	≥ 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100 g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

注：CFU：菌落形成单位指单位体积中的细菌、霉菌、酵母等微生物的群落总数；MPN：大肠菌群最可能数；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；

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: CFU: 菌落形成单位指单位体积中的细菌、霉菌、酵母等微生物的群落总数; 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。

### 7 检验及方法

#### 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。

## 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。

## 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/T 191 的要求。

9.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

### 9.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 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。