《预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

四川王家渡食品有限公司提出团体标准立项申请，四川省食品饮料产业协会团体标准审查委员会批准立项，四川王家渡食品有限公司等为主要起草单位，负责起草编制《预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)》团体标准。根据团体标准项目建议书，《预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)》团体标准中国标准分类号X61（ICS分类号67.120.10）。

（二）制定背景

烧白，又称扣肉，是一道具有浓郁地方特色的传统美食。随着消费者对美食的追求和对传统文化的热爱，烧白市场逐渐扩大。烧白又分为咸烧白和甜烧白两种，甜烧白加糯米，咸烧白加芽菜。通过多个世纪的演变，已然成为川渝地区的一道特色名菜，更是四川坝坝宴、流水席中必不可少的一道“九大碗”菜品，属于川菜的特色菜系。此菜素以质嫩条细、咸鲜回甜、味道醇香而闻名于世。

近年来，随着预制菜行业在研发、生产、原料、食用方法和场景等维度的不断创新，越来越多的传统菜肴走向标准化生产，为餐饮行业和消费者带来了极大的便利，其中预制川菜-咸烧白（东坡扣肉）系列便是一类独具特色的产品。预制川菜-咸烧白（东坡扣肉）系列产品具有食用方便、风味独特、肥而不腻等诸多特点，逐步被餐饮行业、消费者所接受和喜爱。

随着预制菜需求激增和发展，标准化、规模化生产和保证产品质量已成当务之急。但目前还缺乏预制川菜具体产品的可操作性的技术标准，咸烧白（东坡扣肉）是一道传统名菜，在全国范围内都有比较广泛的受众，很多预制菜生产企业都在生产咸烧白（东坡扣肉），但缺乏统一的技术标准。制约了咸烧白预制菜的快速发展，同时由于加工企业规模不同、产线各异，从规模以上企业至小作坊、餐饮门店都在生产咸烧白预制菜，加工方法和工艺不统一，导致了目前咸烧白预制菜质量参差不齐，不利于行业内良性竞争和健康发展。因此，制定《预制川菜 咸烧白（东坡扣肉）》标准有利于解决以上问题，能够帮助企业规范企业生产过程、提高产品质量水平、确保食品安全；同时保障企业和消费者合法利益、规范市场秩序、打击恶性竞争；也能够提高政府监管工作力度，确保监管过程有法可依，对行业发展起到有力支撑作用。

（三）工作过程

2023年7月，由四川王家渡食品有限公司提出《预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)》团体标准立项申请，四川省食品饮料产业协会与四川王家渡食品有限公司筹建成立标准起草小组，提出标准制定框架和主要工作内容，确定制定方向与产品标准质量指标配套，并适时开展分析方法验证性研究和系统确证。

2023年7月25日，四川省食品饮料产业协会发布发文（川食协字[2023]017号）批准立项，并征集起草单位。随后标准起草小组开展调研、数据收集，并对标准初稿中的术语定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等内容进行审议和讨论形成标准讨论稿。

2023年9月22日-12月18日，起草组三次组织讨论文本修改，并针对文本中核心的感官指标、理化指标进行多次反复讨论修改，并确定了统一意见形成公开征求意见稿。随后起草组补充编制说明等材料公开征集行业意见。

（四）起草单位及人员分工

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **主要参加单位** | **成员** | **任务分工** |
| 四川王家渡食品有限公司 | 李鹏、刘国民、黄浩、杨丽 | 负责标准方案确定及相关标准与技术资料的收集和调查方案制定 |
| 铁骑力士食品有限责任公司 | 胡炜、杨玉峰 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川高金实业集团股份有限公司 | 张春、罗婷婷 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川丁点儿食品开发股份有限公司 | 龚柳侨、胡茂琴 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 成都市饮食公司 | 胡家凤、卢有才 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川轻化工大学 | 赵志峰、赵长青 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川旅游学院 | 辛松林、邓晓青 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川工商职业技术学院 | 徐毅、张诗琪 | 参与标准草案修订编写工作 |

二、编制原则和标准主要内容及依据

（一）编制原则

本标准以国家、行业现有的标准为制定基础，遵循“科学性、实用性、统一性、适用性”的原则，严格按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。本标准制定过程中充分调研预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)生产企业，重点突出四川特色，着力提升产品的辨识度。

（二）标准主要内容及确定依据

**1.标准名称**

根据标准制定内容，名称确定为《预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)》。

**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/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 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 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/T 7900 白胡椒

GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB 10146 食用动物油脂卫生标准

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 18186 酿造酱油

GB/T 30383 生姜

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

GB/T 35883 冰糖

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 900 绿色食品 发酵调味品

DB5115/T 49 地理标志产品宜宾芽菜质量要求

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10756 泡菜

SB/T 10416 调味料酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/SCSSX 1.0 预制川菜术语定义与分类

T/SCSSX 3.0 预制川菜生产通用技术规范

《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**

预制川菜咸烧白(东坡扣肉)的定义依据T/SCSSX 1.0-2023《预制川菜术语定义与分类》标准的基础上，对预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)做了3个条件要求，分别是（1）以鲜（冻）猪带皮五花肉或猪肉为主料；（2）辅以梅菜或其他风味芥菜、芽菜、生姜、大葱、菜籽油、猪油、食用盐、冰糖、酱油、泡辣椒、花椒、胡椒、豆鼓、味精、鸡精等调味料进行炒制调味，再进行包装（装碗或装袋）、熟制、杀菌或不杀菌等工艺制作而成；（3）保持川菜风味。

**4.产品分类**

根据加工方式不同，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**

**①感官指标。**从组织形态、色泽、气味、滋味、杂质对预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)产品的感官指标进行了要求，如表1。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
| 优级 | 普通级 |
| 组织形态 | 采用带皮三线五花加工制作，外形呈现片状、摆放整齐、五花肉肥瘦相间明显，带有适量的料汁 | 采用带皮猪肉原料加工制作，外形呈现片状、带有适量的料汁，有少量碎片 | 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、油亮等特有色泽 | 具有该产品特有的正常色泽、油亮等特有色泽 |
| 气味 | 肉味纯正，无异香、无异味 | 肉味纯正，无异香、无异味 |
| 滋味 | 具有该产品的复合酱香风味和梅菜风味 | 具有该产品的复合酱香风味和梅菜风味 |
| 杂质 | 无目视可见的外来杂质 |

**②理化指标。**从食盐、固形物含量、过氧化值a对理化指标进行了要求，如表2。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 |  |
| 优级 | 普通级 | 检验方法 |
| 食盐（以NaCl计）/（g/100 g）≤ | 3.0 | GB 5009.44 |
| 固形物含量b/(g/100g) ≥ | 90 | 80 | GB/T10786 |
| 过氧化值a（以脂肪计）/（g/100g）≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| a仅适用于速冻产品。b仅限添加汤汁的产品。 |

**6.检验规则**

关于组批、抽样的规则参考了已有标准的规定，便于实施批次检测，同时与生产实际情况保持一致。

采用罐头工艺生产加工的产品，感官、商业无菌、净含量、固形物含量（仅限添加汤汁的产品）作为出厂检验的必检指标；采用速冻工艺生产加工的产品，（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）、净含量、固形物含量（仅限添加汤汁的产品）作为出厂检验的必检指标；采用其它工艺生产加工的产品，感官、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）、净含量、固形物含量（仅限添加汤汁的产品）作为出厂检验的必检指标。

对于型式检验，规定每半年至少检测一次，当发生特殊情况时，应增加检验频率。

规定了产品检验的具体判定要求，明确了合格、不合格的判定方法以及复检的相关要求。针对检验不合格和合格产品明确进行区分规定，防止不合格产品流入市场，造成危害。

**7.****标志、标签、包装、运输、贮存**

**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。

**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。

**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。

**④保质期。**应根据产品工艺特性确定保质期。

三、主要试验(验证) 的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

（一）标准验证情况

为确保样品数据的可靠性和科学性，四川省食品饮料产业协会组织四川王家渡食品有限公司等单位对相关指标进行了检测分析验证。根据指标分析方法的验证结果显示分析方法稳定、易于操作，确保了检测结果数据的准确性与可靠性，为产品标准修订提供依据。

（二）技术经济论证

经过编制组的前期预估与试验验证分析，并结合编制组中企业单位经济效益计算，结合不同的技术政策、技术规划和技术方案进行计算、比较、论证，评价其先进性，该标准能较完美地达到技术与经济的最佳结合，取得最佳技术经济效果，适合工业化规模生产。

（三）预期经济效果

《预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)》提供了预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等内容，旨在规范是预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)生产。标准的研制有利于提升预制川菜 咸烧白(东坡扣肉)生产过程标准化水平，充分发挥标准对规范市场的指导作用，推动了预制川菜行业健康规范发展，满足居民消费升级需要，保障预制菜食品消费安全。

四、采用国际标准的程度及水平的简要说明

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草过程中未发生重大分歧意见。

六、贯彻协会团体标准的要求和措施建议

建议本标准审核、批准发布后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作，在行业内进行推广。

七、其他应予说明的事项

无。