《预制川菜 川式红烧肉》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

四川高金实业集团股份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，四川高金实业集团股份有限公司等为主要起草单位，负责起草编制《预制川菜 川式红烧肉》团体标准。根据团体标准项目建议书，《预制川菜 川式红烧肉》团体标准中国标准分类号X61（ICS分类号67.120.10）。

（二）制定背景

烧肉是中国传统菜肴中的经典之作，以其醇厚的口感、丰富的营养和独特的烹饪技艺而深受消费者喜爱，其中川式红烧肉占有较大的市场份额。根据市场调研数据，红烧肉市场规模逐年增长，目前已经达到数十亿元人民币，随着消费者对高品质生活的追求和餐饮业的不断创新，红烧肉市场的规模仍将持续扩大。

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。当前，川式红烧肉预制菜产品受到市场广泛欢迎和喜爱，但是川式红烧肉预制菜产品缺乏相关标准，为规范川式红烧肉预制菜产品市场，为消费者提供质量安全、品质优良的产品，川式红烧肉预制菜产品标准的制定势在必行。

2023 年 2 月，四川省食品饮料产业协会正式颁布实施《预制川菜生产通用技术规范》等首批预制菜团体标准以来，推进了四川省预制川菜的规模化、标准化、安全健康发展。在此基础上，为加快推进川式红烧肉预制菜产品标准化发展，四川省食品饮料产业协会启动《预制川菜 川式红烧肉》团体标准制定，保证产品质量、凸显产品地方特色。

（三）编制过程

2023年7月，由四川高金实业集团股份有限公司提出《预制川菜 川式红烧肉》团体标准立项申请，四川省食品饮料产业协会与四川高金实业集团股份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3日-12月18日，起草组四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** |
| 四川高金实业集团股份有限公司 | 张春、罗婷婷 | 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 |
| 四川王家渡食品有限公司 | 李鹏、刘国民 | 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 | 王泠源、马霞 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川中安天益检测科技有限公司 | 都丽君 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川轻化工大学 | 陶迎梅、赵兴秀 | 参与标准草案修订编写工作 |
| 四川旅游学院 | 李想、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、郑万琴 | 参与标准草案修订编写工作 |

三、编制原则和标准主要内容的论据

（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 川式红烧肉生产企业，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

（二）标准主要内容的依据

**1.标准名称**

根据标准制定内容，名称确定为《预制川菜 川式红烧肉》。

**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 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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 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 13662 黄酒

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 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/SCSSX 1.0-2023 预制川菜术语与分类

T/SCSSX 3.0-2023 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.** **术语与定义**

预制川菜 川式红烧肉的定义依据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 川式红烧肉做了3个条件要求，分别是（1）以猪带皮五花肉为主要原料，添加或不添加黄酒、酱油、香辛料等辅料；（2）以工业化加工方式，经预煮、油炸或不油炸、包装、杀菌、速冻或不速冻制成；（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、滋味、气味、杂质对预制川菜 川式红烧肉产品的感官指标进行了要求，如表1。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
| 优级 | 普通级 |
| 组织形态 | 块型完整，带皮基本完整，大小较均匀，五花肥瘦层次分明；质地软糯不柴；汤汁水油分离，稠度良好；肥脂不超过2cm,瘦肉不低于0.5cm | 块型完整，大小较均匀；质地软糯不柴；汤汁稠度良好 | 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 | 整体红亮、瘦肉部分砖红色，无异色 | 整体红亮、瘦肉部分砖红色，无异色 |
| 滋味气味 | 滋味醇厚，风味融合，香味浓郁无异味 | 滋味醇厚，风味融合，香味浓郁无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

**②理化指标。**从氯化物含量、固形物含量、熟肉含量食盐、过氧化值对预制川菜 川式红烧肉产品的理化指标进行了要求，如表2。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 优级 | 普通级 |
| 氯化物含量（以Cl-计）/% ≤ | 2.5 | GB 5009.44 |
| 固形物含量/% ≥ | 60 | GB/T 10786 |
| 熟肉含量/% ≥ | 60 | / |
| 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。 |

**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，感官、过氧化值、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；采用其他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高金实业集团股份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 川式红烧肉》提供了预制川菜 川式红烧肉产品分类、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 川式红烧肉生产。标准的研制有利于提升预制川菜 川式红烧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。