|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png |   点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

预制菜 潮汕卤鹅加工技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

卤鹅是潮汕饮食文化百花园里特别抢眼的一朵奇葩。

传统潮汕人家，逢年过节都有卤鹅的习惯。“无鹅不成席”、“无肉?滂沛”（没有鹅肉则宴席不

够丰盛的意思）。卤鹅是潮汕人舌尖上的美味，承载着海内外潮人的乡愁记忆，一直深受食客的青睐。潮菜大师朱彪初曾列出其最推崇的潮菜菜单，排在首位的就是潮汕卤味，而潮汕卤味当中的极品，当属卤鹅。

2018年9月，潮汕卤鹅入选由中国烹饪协会发布的“中国菜”之广东十大经典名菜。

卤鹅的主材料是狮头鹅。有“世界鹅王”美誉的狮头鹅是潮汕地区培育出来的优良品种鹅，因鹅头

上长着的肉瘤形似狮头，故称狮头鹅，以饶平浮滨、澄海一带的养殖最负盛名。在1958年的全国农产品

展览会上，体型健硕的狮头鹅获得周总理签署的国务院嘉奖令。2008年1月，中国政府更将狮头鹅作为

国礼赠送给泰国国王。

在潮汕街头或各菜市场，随处可见挂着“苏南卤鹅”、“鸥汀卤鹅”、“溪口鹅肉”招牌的摊档。

潮汕诗人张华云竹枝词《唝咕卤鹅》云：“名标唝咕出莲阳（“唝咕”，拟声，或作“㳂?”；莲阳，

今澄海莲下镇，习称苏南），敢与烤鸭论短长。下酒最宜头脚翅，助餐尤喜烂咸香。”一样的卤鹅，火

候不同，吃出来的风味，也不一样。

传统卤鹅制作以狮头鹅为主料，辅以食用水、酱油、冰糖，以及南姜、甘草、桂皮、八角、豆蔻、

丁香等香辛料，经清洗、沥水、配制卤料、配制卤水、卤制和冷却等多重工序精制而成。卤鹅好不好吃，

关键在于卤水，卤水好不好，卤制技术至关重要。

卤香四溢，风味独特的卤鹅，蕴藏着潮汕人的精致追求，令人难以抗拒，回味无穷。

预制菜 潮汕卤鹅加工技术规范

* 1. 范围

本文件规定了潮汕卤鹅预制菜的术语和定义、基本要求、加工工艺要求。

本文件适用于潮汕卤鹅预制菜的生产。

* 1. 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 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 7652 八角

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 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB/T 19618 甘草

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 22300 丁香

GB/T 23586 酱卤肉制品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB/T 30381 桂皮

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 32727 肉豆蔻

GB/T 35883 冰糖

NY/T 1987 鲜切蔬菜

NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅

SB/T 10324 鱼露

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10648 冷藏调制食品

* 1. 术语和定义

SB/T 10379、SB/T 10648界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

潮汕卤鹅预制菜

以狮头鹅为主要原料，辅以食用水、酱油、冰糖，以及南姜、甘草、桂皮、八角、豆蔻、丁香等潮汕特色卤料，通过前处理、配制卤料、配制卤水、卤制和冷却等工序，再经包装、杀菌（或不杀菌）、速冻（或不速冻）等工艺加工而成的即热/即食预包装产品。

* 1. 基本要求
     1. 生产加工环境卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB 31646的要求。

* + 1. 器具要求

烹制过程使用的器具应符合 GB 4806.1、GB 4806.7和 GB 4806.9的规定。

* + 1. 原辅料要求

烹制过程使用的器具应符合 GB 4806.1、GB 4806.7和 GB 4806.9的规定。

主料、辅料、调料应符合 GB 2762和 GB 2763的规定，并符合表1的要求。

1. 原料要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类型 | 名称 | 要求 |
| 主料 | 狮头鹅（鲜、冻） | GB 2707 |
| 辅料 | 饮用水 | GB 5749 |
| 八角 | GB/T 7652 |
| 桂皮 | GB/T 30381 |
| 川椒 | GB/T 30391 |
| 香叶 | GB/T 15691 |
| 小茴香 | GB/T 15691 |
| 豆蔻 | GB/T 32727 |
| 草果 | GB/T 15691 |
| 甘草 | GB/T 19618 |
| 丁香 | GB/T 22300 |
| 南姜 | GB/T 30383 |
| 蒜头 | NY/T 1987 |
| 芫荽头 | NY/T 1987 |
| 红椒 | GB/T 30382 |
| 大蒜 | NY/T 1987 |
| 葱 | NY/T 1987 |

1. 原料要求（续）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 调料 | 老抽 | GB/T 18186 |
| 生抽 | GB/T 18186 |
| 鱼露 | SB/T 10324 |
| 冰糖 | GB/T 35883 |
| 食用盐 | GB/T 5461 |
| 白砂糖 | GB/T 317 |
| 鹅油 | GB 10146 |
| 白醋 | GB/T 18187 |
| 蒜蓉 | NY/T 1987 |

* 1. 加工工艺要求
     1. 预处理
        1. 清洗

将光鹅及其副产品用清水清洗干净。

* + - 1. 沥水

清洗沥干水分。

* + 1. 加工
       1. 配制卤料包

将八角、桂皮、川椒、香叶、小茴香、豆蔻、草果、丁香等香辛料按比例放入炙好的锅中小火干炒， 直至炒出香味为止，冷却后制成卤料包。

* + - 1. 配制卤水

加入饮用水、老抽、生抽、鱼露、食用盐、冰糖、白砂糖、鹅油、葱、南姜、蒜头、大蒜、红椒、 芫荽头及卤料包等辅料，熬煮制成卤水。

* + - 1. 卤制光鹅

将光鹅浸没于煮沸的卤水中，先用大火卤制，再转中火卤制，最后转小火卤制，关火后浸泡，。

卤制的过程中每隔20min～30min将鹅吊起，排出鹅体内的卤水，再放回继续卤制。

* + - 1. 卤制副产品

鹅肝、鹅胗放入卤水中加热，卤水烧开后离火静置，用卤水余温浸熟入味。

鹅肠放入烧开的卤水马上捞出，温度稍降后再次下锅并捞出，反复三次即可。

* + 1. 冷却

卤鹅起锅后放入专用容器中，迅速置于冷却间进行降温。

* + 1. 切配

将冷却好的卤鹅按产品出品要求进行切配摆盘，加工切制后的产品应薄厚均匀、大小一致、粗细一致。

* + 1. 内包装

定重后的卤鹅产品应快速装入食品级的包装容器，必要时可进行抽真空包装。

* + 1. 杀菌

对于常温或冷藏贮存的卤鹅产品，应在冷却后用高温蒸煮袋真空包装放入高温杀菌釜中进行高温高压杀菌，杀菌温度不低于121℃，杀菌时间不少于10min。

* + 1. 速冻

速冻前应将卤鹅产品进行冷却降温，冷却后应立即放入速冻设备进行速冻，应建立速冻后产品进入冷库前周转停留时间的管控制度。

速冻前应先将速冻设备的温度降至-35℃以下。

速冻完成后卤鹅产品的热中心温度应低于-18℃。

速冻后应及时运送到成品冷库存贮，其温度应低于-18℃，，温度波动要求控制在2℃内。

* + 1. 金属探测

经预包装后的卤鹅产品应经过金属探测设备进行金属成分探测。

* + 1. 外包装

卤鹅产品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品安全性和食品品质。

使用包装材料时应核对标识，避免误用；应如实记录包装材料的使用情况。

卤鹅产品的包装操作应在温度可控的环境中进行。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_