|  |  |
| --- | --- |
| 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

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：

预制菜 潮汕卤鹅

* 1. 范围

本文件规定了潮汕卤鹅预制菜的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以澄海狮头鹅为主要原料，经加工生产制成的潮汕卤鹅预制菜产品。

* 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/STBZ XXX 预制菜 潮汕卤鹅加工技术规范

* 1. 术语和定义

T/STBZ XXX界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 产品分类

潮汕卤鹅预制菜根据产品品类不同主要分为：

1. 整鹅；
2. 鹅肉、鹅脚、鹅翅、鹅头等部位的系列产品；
3. 鹅肝、鹅蛋及其他卤鹅副产品。

潮汕卤鹅预制菜根据产品贮存方式分为：

1. 冷藏产品；
2. 速冻产品；
3. 常温产品。
   1. 要求
      1. 原辅料要求

潮汕卤鹅预制菜应选用经检疫检验合格的狮头鹅（光鹅）作为原料，符合GB 2707的规定。

其他原辅料应符合相关标准的规定。

* + 1. 感官要求及检验方法

潮汕卤鹅预制菜产品感官要求应符合表1的要求。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 外观 | 具有该产品应有的外观形态，无明显变形、残缺或破损。 | 取适量样品（冻品需提前解冻）置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目测观察其外观、色泽、组织形态、检查有无异物。闻其气味，按包装或标签上标明的食用方法处理后，用温开水漱口，品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。 |
| 色泽 | 油亮莹润，酱色浓厚。 |
| 滋味气味 | 卤香浓郁，无食品腐败变质后引起的馊味、酸、臭及哈喇味等异味。 |
| 组织形态 | 具有该产品应有的形态。 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 |

* + 1. 理化指标及检验方法

潮汕卤鹅预制菜产品理化指标应符合表2的要求。

1. 理化指标及检验方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标要求 | 检验方法 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） | ≤0.25 | GB 5009.227 |
| 挥发性盐基氮/（mg/100g） | ≤15 | GB 5009.228 |

* + 1. 微生物限量及检验方法

潮汕卤鹅预制菜产品微生物限量应符合表3的要求。

1. 微生物限量及检验方法

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数b，CFU/g | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 菌落总数c，CFU/g | 5 | 1 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 1. 样品的采集及处理按GB 4789.1执行；   b 不适用于速冻产品；  c 适用于速冻产品。  致病菌限量应符合GB 29921的规定。 | | | | | |

* + 1. 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

* + 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* + 1. 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

* + 1. 净含量

净含量应符合JJF 1070的规定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

在同一场所、同一投料、同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种、同规格预制菜，计为一个批次。

* + 1. 抽样

按照品种分别抽样盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，每个品种的抽样量应能满足检验检测需要，且不少于1kg。

* + 1. 出厂检验

每批产品应检验合格后出厂。

出厂检验应检验感官要求、过氧化值、菌落总数、大肠菌群以及净含量。

* + 1. 型式检验

正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家监管机构提出要求时。

型式检验项目为第5章的全部项目。

* + 1. 出厂检验的判定和复验

检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品合格。

出厂检验项目中有1项（微生物项目中的菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格产品。

微生物项目中有1项不符合本文件的规定，则判为不合格品，不应复检。

* 1. 标志、包装、运输、贮存和保质期
     1. 标志

包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

外包装标志应符合GB/T 191规定。

* + 1. 包装

产品包装容器和包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 30768的要求。

外包装瓦楞纸箱等包装应符合GB/T 6543的要求。

单件包装应完整，封口严密，无破损；包装箱应牢固、完整外表清洁。

产品包装上应简要说明加工/食用方式。

* + 1. 运输、贮存

运输工具应保持清洁无污染，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；运输时避免日晒、雨淋。

产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

产品在储存、运输、销售环节的温度控制要求和在规定温度条件下推荐的储存时间见表4。

1. 产品贮存、运输、销售温度控制

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 储存温度  ℃ | 运输温度  ℃ | | 陈列柜温度  ℃ | 加工区温度  ℃ | 储存时间  D |
| 中长途运输  （直达运输） | 短途运输 （不超过5H） |
| 冷藏产品 | ≤4 | ≤4 | ≤4 | ≤4 | ≤12 | 30-60 |
| 速冻产品 | ≤-18 | ≤-18 | ≤-12 | ≤-12 | ≤12 | 180 |
| 常温产品 | 应避免在高温环境下进行贮存、运输和销售。 | | | | | |

* + 1. 保质期

在符合本标准贮运条件下，保质期限应符合产品明示的保质期。

