团体标准《预制菜 潮汕卤鹅加工技术规范》

编制说明

**一、工作简况**

**（一）项目背景**

潮菜是粤菜三大流派之一，发源于潮汕平原，历经千余年而形成和发展，是中国最精贵的一个菜系，以其“清而不淡，鲜而不腥，嫩而不生，肥而不腻”的独特风味名闻天下，自成一体。潮汕地区是著名的侨乡，在大湾区推进潮菜标准化，有利于传承潮菜文化、规范潮菜技能人才培训、树立潮菜品牌进而做大潮菜产业，助力粤港澳大湾区融合发展和“粤菜师傅”高质量发展。

传统潮汕人家，逢年过节都有卤鹅的习惯。“无鹅不成席”、“无肉𠀾滂沛”（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。

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。

随着预制菜逐渐成为饭桌“新宠”，越来越受到消费者青睐，卤鹅等诸多“潮”味特色菜也被开发成预制菜，产业发展火热。潮汕卤鹅预制菜产业已形成种鹅繁育、种蛋电孵、鹅苗销售、肉鹅饲养、冰鲜配送、卤制加工、羽绒加工等完整精细的预制菜全产业链，狮头鹅如今已走出国门，“飞”到全球食客餐桌。这不仅让远在异国他乡的潮汕人便捷地品尝到家乡的味道，更让全国各地广大食客随时、随地可体验、品味到原汁原味的潮味佳肴。

**（二）任务来源**

2023年3月28日，由省市场监管局会同人力资源社会保障厅、农业农村厅、商务厅、卫生健康委、供销社联合开展的“广东省预制菜全产业链标准化试点”遴选大赛在佛山顺德区举行，汕头市选送的“卤鹅预制菜全产业链标准化试点项目”经全省初选、网络评选、现场遴选三轮比拼成功入选，成为首批获得立项的10个项目之一。为推进预制菜全产业链标准化试点建设，卤鹅预制菜全产业链联合体单位-汕头市标准化协会作为牵头单位，联合广东心瓷科技股份有限公司广泛邀请XXX XXX共同起草团体《预制菜 潮汕卤鹅加工技术规范》。

**（三）标准制定工作组**

1.标准起草单位包括：

汕头市标准化协会、……。

2.标准主要起草人：……。

**（四）起草过程**

1.调研阶段（2023年3-4月）

2023年3-4月，汕头市标准化协会组织标准化工作人员实地走访了潮汕地区几家规模较大的卤鹅预制菜生产企业，现场观摩卤鹅预制菜现代化生产流水线作业，并召开座谈会听取企业、行业协会介绍卤鹅预制菜产业的总体情况和发展建议，以及卤鹅预制菜在生产、保鲜及运输等关键技术环节的详细介绍。

2023年4月，汕头市标准化协会还先后邀请了广东省内、香港和澳门等地区相关卤鹅预制菜生产企业和餐饮行业组织开展座谈会，召集了多位业界专家、学者和企业代表参加，对标准制订的必要性、倾向性和可操作进行研讨。会后，结合前期调研的相关情况和专家意见，汕头市标准化协会牵头组织卤鹅预制菜相关单位骨干和标准化工作人员组成标准制订工作组，启动团体标准《预制菜 潮汕卤鹅加工技术规范》的立项和制订工作。

2.标准起草阶段（2023年4-5月）

2023年4月-5月，标准制订工作组在前期工作基础上，重点收集、整理和研究卤鹅预制菜产品相关标准和资料，就本标准的意义、内容组成和推广应用等进行了研究和讨论，充分展开预研和需求整理工作，梳理了本标准的制订思路，确定了本标准的结构框架，进行标准内容的编写，并进行多次研讨和修改。2023年5月底，形成了标准征求意见稿，并开展征求意见工作。

**二、标准编制原则**

**（一）基本原则**

1. 遵循国家有关法律、法规和规章，方针和政策；

2. 严格执行强制性国家标准，参考国家标准的相关要求，充分考虑与其它相关标准相协调；

3. 格式按照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划》的规定进行编写；

**（二）指导思想**

秉承潮菜是潮汕人共同文化财富的精神，广泛联合潮汕各市及粤港澳潮菜餐饮行业协会、标准化机构、培训机构、名餐馆和潮菜专业人士，搭建潮菜标准化工作平台，用标准化的形式保护和传承潮菜文化，促进潮菜产业发展。

尊重历史、着眼当前、面向未来，兼顾传统和流行，以行业整体利益为重，充分协调，调动各地、各方面的积极性。

**（三）标准创新**

1. 通过引言介绍菜品的历史文化渊源；

2. 对于潮汕地区不同口味的菜品，在附录中以表格形式展示。

**三、标准主要内容**

本标准通过在粤港澳潮菜餐饮行业协会、标准化机构、院校、名餐馆及潮菜专业人士中广泛征求意见，从中提取潮菜中卤鹅的历史人文信息，对原辅料要求、制作工艺、食用及保存、质量要求、营养成分等环节的要求进行设定，同时参考广东省地方标准《粤菜菜典编制指南》、《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用配送单位卫生规范》等文件的相关要求。

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。

1.范围

本文件规定了潮汕卤鹅预制菜的术语和定义、分类、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。

2.术语和定义

对本文件中的“潮汕卤鹅预制菜”术语进行了定义。

3.主要内容

第4章主要是规定了潮汕卤鹅预制菜的基本要求。

第5章主要是规定了潮汕卤鹅预制菜加工工艺要求，主要从预处理、加工、冷却、切配、内包装、杀菌、速冻、金属探测、外包装等方面进行规定。

**四、标准涉及的相关知识产权说明**

无相关必要专利。

**五、采用国际标准的程度与水平**

无相关国际标准。

**六、重大意见分歧的处理经过和依据**

无重大意见分歧。

**七、其他应予说明的事项**

无其他应予说明的事项。