

团 体 标 准

T/SCSSX 6.0—2024

预制川菜 川式红烧肉

Sichuan styled premade stewed pork with brown sauce
(Chuan Si Hong Shao Rou)

2024-06-21 发布

2024-08-01 实施

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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川高金实业集团股份有限公司、四川王家渡食品股份有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、四川中安天益检测科技有限公司、四川轻化工大学、四川旅游学院、四川工商职业技术学院、成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、成都大学、四川省食品饮料产业协会。

本文件主要起草人：张春、罗婷婷、唐春、袁志培、李鹏、黄浩、王泠源、马霞、韩保林、王刚、都丽君、杨妹、陶迎梅、赵兴秀、李想、邓晓青、徐毅、郑万琴、熊伟、余杰、李南臻、吴泽、张佳敏。

本文件为首次发布。

预制川菜 川式红烧肉

1 范围

本文件规定了预制川菜 川式红烧肉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用预制川菜 川式红烧肉的生产、经营和销售。

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/T191 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - 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 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
 - SB/T 10416 调味料酒
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 一般术语

3.1.1 预制川菜 川式红烧肉

以猪带皮五花肉为主要原料，采用川式调味，添加或不添加料酒、酱油、香辛料等辅料，以工业化工艺加工方式，不添加防腐剂，经预煮、油炸或不油炸、包装、杀菌、速冻或不速冻等工艺制成，保持川菜菜肴红烧肉特有风味，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

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、其他工艺产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 猪带皮五花肉应符合 GB 2707 的规定，肥瘦层次 3 层及以上。
- 5.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 或相关标准的规定。
- 5.1.8 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.9 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5.2 感官指标

感官指标要求应符合表1的规定。

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	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	
气味	肉味纯正，香味浓郁，无异味	肉味纯正，香味浓郁，无异味	
滋味	咸鲜醇厚	咸鲜醇厚	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	普通级	
食盐含量（以NaCl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。

5.4 微生物指标

5.4.1 罐头工艺产品应符合商业无菌的要求。

5.4.2 速冻调制工艺产品应符合GB 19295的要求。

5.4.3 其他工艺产品应符合GB 2726的要求。

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

5.7 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家有关规定。

5.8 食品添加剂和食品营养强化剂

5.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关公告的规定。

5.8.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880及相关公告的规定。

5.9 净含量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

5.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一日（或同一班次）、同一品种的产品，为一批。

6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目和留样的需要。

6.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品须经逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目

6.3.2.1 罐头工艺产品：感官、商业无菌、净含量、固形物含量。

6.3.2.2 速冻工艺产品：感官、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量、固形物含量。

6.3.2.3 其它工艺产品：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量、固形物含量。

6.3.3 菌落总数、大肠菌群出厂检验可采用快速检验方法，定期采用国家标准方法进行验证。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.9 规定的项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家监督部门提出要求时。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

当检验项目全部符合本文件时，则判为合格产品。有超过一项（含一项）不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

全国团体标准信息平台