

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA —2022

预制菜 徽州刀板香

Prefabricated food -Huizhou bacon

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – – 发布

2022 – – 实施

安徽省食品行业协会 发 布

引 言

霜蹄削玉慰馋涎”是宋代诗人王迈对于腊肉的描述。用腌咸肉制成的“刀板香”是徽州传统菜的代表作之一，也是徽州人待客的一道主菜。它的制作过程的最主要的一步是蒸菜的时候放在一块木板上，这样做的目的是所有的油腻被木板吸走，既保持了肉的咸鲜又油而不腻，其意在“刀板留香”。

它的独特之处在于：徽州所产的黑猪、蓝田花猪，都是徽州刀板香猪肉食材的来源。这些猪都是吃五谷杂粮长大，其肉质是吃饲料的猪无法相比的，就是我们现在说的土猪肉。而在腌制猪肉时选用的是五花肉，即肥瘦适中、层次分明，而且熟而不烂，易于食用。另外，腌制猪肉时最重要的环节是“晒”，时间很有讲究。一般选择在春节前后晴朗的日子，将腌制中的猪肉放于室外，经过太阳的暴晒后，猪肉渐渐泛黄、出油。到了春天柳叶发芽时，就移回室内，由穿堂风风干，此举既将猪肉内的水分迅速蒸发风干，又将猪肉的咸鲜香味进一步突出。

相传胡宗宪返绩溪龙川时，路过歙县问政山拜访恩师。为款待爱徒，师母将家中腌制的腌猪肉平铺于山笋上面，放置在刀板上一同蒸，捞起切成薄片，与刀板一同端上桌，胡宗宪吃后，胃口大开，命名此菜为“刀板香”，故徽州刀板香一直沿用至今。

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。

本文件由黄山市休宁县徽三农产品加工有限公司、合肥市披云徽府餐饮文化有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜 徽州刀板香

1 范围

本文件规定了预制菜刀板香的术语和定义、生产工艺、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签标志、包装、运输与贮存、产品召回，保质期。

本文件适用预制菜刀板香的生产和检验。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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（含第一号修改单）
GB 3165 食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
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 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

以食用农产品及其制品为主要原料，经预加工（如分切、修整、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、煎、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜点。

3.2 徽州刀板香

以皖南特产黑毛猪猪五花肉为主料，配以食用盐，经过腌制处理，晾晒而成的产品。

4 生产工艺

4.1 工艺流程

猪肉清洗→腌制→清洗→晾晒→分割包装→贮存

4.2 制作工序

选取皖南地区黑毛猪五花肉，剃去肥泡夹层，洗净沥水，里外均匀抹上食盐，肉与盐的比例为 10:1，反复揉搓，整齐码入缸内，用石头压紧，腌制 40 天左右起缸，用清水洗净表面盐分，室外晾晒 15—20 天，放在屋内阴干 15 天左右，分割成每份净重 350-450g, 整块真空包装入冻库存放。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 猪肉

猪肉应符合 GB 3165、GB 2707 的规定。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定

5.2. 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官指标

项目	要求
色泽	瘦肉切面呈红色或其他应有的色泽，脂肪切面呈白色或微红色
滋味 气味	具有产品应有的咸香鲜美滋味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见下的外来异物
包装	包装完整，无泄漏、涨袋现象

5.3 食品安全指标

5.3.1 理化指标

理化指标应符合表2要求

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
氯化物（以Cl ⁻ 计）/%	≤	6.0	GB 5009.44
PH值	≤	5.5	GB 5009.237
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤	15	GB 5009.228

5.3.2 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.3.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

5.3.4 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

5.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5.4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6. 检验规则

6.1 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、同规格产品，计为同一批次。

6.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 进行取样。

6.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、标签、氯化物、pH 值、过氧化值、挥发性盐基氮、净含量。

6.4 型式检验

型式检验为本标准要求的全部项目。一般情况下，同一类型产品的型式检验每6个月进行一次，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

7 标签标志、包装、贮运和产品召回

7.1 标签标志

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注速冻调制食品（生制）预制菜，以及食用方式。产品包装运输标志应符合 GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关国家标准规定，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。

7.3 贮运和产品召回

应在低于或等于-18℃的条件下贮存和运输，产品召回应符合 GB 14881的规定。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为12个月。
