

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA —2022

预制菜 徽州葛粉圆子

Prefabricated food -Huizhou Kudzu Powder Balls

（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

1 徽菜文化

葛粉圆子是徽州山区传统名吃。葛是一种野生藤本植物，性平，味甘、辛，其块根部粗大且富含黄酮类及多量淀粉。《药性论》载：“能治天行上气，呕逆，开胃下食，主解槽毒，止烦渴。熬屑治金疮，治时疾寒热。”《本草拾遗》载：“生者破血，合疮，堕胎。解酒毒，身热赤，酒黄，小便赤涩。可断谷不饥。”

现代医学研究表明，葛根无毒副作用，能改善微循环和扩张冠状动脉。葛根是古代“救荒”食物。居住在大山区的徽州人，常以山上生长的各类植物作为缺粮时的替代品。因根系发达、盘根错节的葛，其根饱含营养价值很高的淀粉。山农每每在秋后，上山挖采大量的葛根。将葛根挖起后，洗净舂碎，再用清水浸泡，滤去渣，即可提取出葛粉。葛粉又名山粉，其食用方法很多，徽州民间常用其制作点心类食品，有做葛粉羹的，也有以葛粉圆子当菜的，别有风味。

葛粉圆子象征着“团圆”之意，是亘古不变的传统，入口软糯的葛粉圆子里包罗着徽州万象，也藏着地方风味的团圆。

2 菜品参考图片



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 徽州葛粉圆子

1 范围

本文件规定了预制菜 徽州葛粉圆子的生产工艺、要求、生产过程卫生要求、检验规则以及标签标志、包装、贮运、食用方式和保质期。

本文件适用于预制菜 徽州葛粉圆子的生产、加工和销售。

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/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

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 4789.2 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 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 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 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

NY/T 1052 绿色食品 豆制品

QB/T 2745 烹饪黄酒

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》[2005]第75号国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）

食品召回管理办法（国家食品药品监督管理总局令第31号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、修整、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/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 葛粉

又名山粉，以鲜或干的葛根为原料，采用清洗、粉碎、过滤、除杂、沉淀、干燥而成的葛根原淀粉。

3.3 葛粉圆子

葛粉圆子是安徽徽州山区传统小吃，是地方菜系里一大经典代表。葛粉圆子是以徽州当地盛产的葛根制成的葛粉为主料，以猪五花肉、徽州咸肉、豆腐干、鲜笋、干香菇为配料经过制汤、搅拌、成型、蒸制而成的。

4 生产工艺

4.1 生产工艺流程图

原辅料预处理→制汤→搅拌→成型→蒸制→包装→杀菌→贮存（-18℃或以下）

4.2 原辅料配方

符合表1的规定。

表1 原辅料配方

类型	名称	重量
主料	葛粉	250 g
辅料	猪五花肉	30 g
	徽州咸肉	30 g
	豆腐干	30 g
	笋	120 g
	干香菇	9 g
调料	黄酒	2 ml
	食用盐	2 g
	菜籽油	30 ml
	高汤	1500 ml

4.3 制作工序

4.3.1 原辅料预处理

猪五花肉清水洗后去皮、洗净。干香菇用水浸泡 55 min~60 min，捞出沥水待用。猪五花肉、徽州咸肉、豆腐干、笋和香菇切成 5 mm×5 mm×5 mm 的方丁。

4.3.2 制汤

炒锅放在旺火上，放入菜籽油。待菜籽油熬至无生油味时，放入猪五花肉丁、徽州咸肉丁煸出油。加入高汤、豆腐干丁、鲜笋丁、香菇丁烧开。

4.3.3 搅拌

转小火烧 5 min~8 min 关火，边均匀地撒入干葛粉，边搅拌均匀至不粘手时起锅。

4.3.4 成型

将炒好的半成品搓成直径 35 mm~45 mm 的圆子。

4.3.5 蒸制

将做好的葛粉圆子入蒸笼旺火蒸制 10 min~15 min 即可。

4.3.6 包装

选用合适的包装材料包装。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 葛粉

应符合 GB 2713 的规定。

5.1.2 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 猪五花肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.1.4 徽州咸肉

应符合 GB 2730 的规定。

5.1.5 豆腐干

应符合 NY/T 1052 的规定。

5.1.6 笋及笋制品

应符合 NY/T 1048 的规定。

5.1.7 干香菇

应符合 NY/T 749 的规定。

5.1.8 黄酒

应符合 QB/T 2745 的规定。

5.1.9 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.10 菜籽油

应符合 GB/T 1536 的规定。

5.1.11 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

菜品的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅灰色，晶莹剔透	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，按包装上标明的食用方法进行加热，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
滋味和气味	滋润鲜美，具有葛粉清香	
质地	酥松香脆，软糯有韧性	
形态	圆子外形圆整，无突起、塌陷等变形	

5.3 理化指标

应符合表3要求。

表3 理化指标

项目	要求	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33

5.4 卫生指标

5.4.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.4.2 微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	要求				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	3×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/(MPU/100g)	5	2	10	30	GB 4789.3平板计数法

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的规定。

5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.8 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

5.9 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。

6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 31654的要求。

7 检验规则

7.1 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，计为同一批次。

7.2 抽样

随机均匀抽取，每次抽样样本数量不少于 1kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应检验合格后出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、理化指标。

7.4 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：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 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。

7.5 出厂检验的判定

7.5.1 检验项目的结果数值若全部符合本文件要求时，判定产品合格。

7.5.2 检验项目中若有两项或两项以上不符合本文件要求时，判定产品不合格。

7.5.3 所检项目中若有某一项（微生物项目除外）指标不符合标准要求时，可加倍抽样对不符合项目进行复检，若复检结果仍不符合标准要求，则判定产品不合格；若复检项目符合了标准要求，则判定产品合格。

7.5.4 微生物项目中有 1 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.6 型式检验的判定

7.6.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

7.6.2 检验项目中不超过 3 项（含 3 项，微生物项目除外）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。检验项目超过 3 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格，不应复验。

7.6.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复验。

7 标签、包装、贮运

7.1 标签

预包装产品应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在包装上标注即热预制菜以及食用方式。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB 9683 等相关国家标准或行业标准的规定。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

7.3.1 产品应在低于或等于-18℃条件下贮存和运输，贮存和运输温度波动控制在±2℃以内。

7.3.2 产品不应与有毒、有害、有污染的物品混贮和混运。

7.3.3 按照先进、先出、先用原则使用相关食品，并对感官异常、临近保质期或超过保质期产品及时清理。

8 食用方式

加热至适宜温度后可直接食用。

9 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10个月。
