

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA XXXX—XXXX

预制菜 绩溪干锅炖

Prepared dish Jixi dry pot stew

(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知识性文件一并附上。

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

安徽省食品行业协会 发 布

引 言

绩溪干锅炖，徽菜中古老的烹饪技法烹制而成。其特点是烹制过程中滴水不加，全仗木炭余火将原料炖熟入味。菜品原汁原味，入口即化，尤显徽菜本色。

绩溪干锅炖的由来已久。苏辙做绩溪县令时，一天出游，信步走到县城对面大屏山东的石照寺。偏偏这天，住持发了猪肉瘾，刚将切好的猪带皮五花肉，放入热锅内，翻炒了一遍，撒上姜片、葱段、黄酒、酱油、精盐、冰糖等调味，忽然听到寺院门外传来县令与徒弟的问答声：“敢问小师傅，令师可在？”阿弥陀佛，师傅正在方丈打坐。小僧领老爷去。”不必，本官自家进去，小师傅你自顾忙好了。”阿弥陀佛，老爷请进。”住持慌忙将灶中的木柴撤去，在剩余的炭火上盖上一层火灰，急匆匆跑出来，迎苏辙进入寺内。苏辙进入大雄宝殿，向如来佛像参拜一番后，才随住持来到方丈肉喝茶谈禅。谈着谈着，苏辙闻到寺内飘出一股诱人的肉香，心中不免纳闷。住持看出县令的心思，岔开话题说：“苏县令，不知能否为寒寺留下墨宝？”苏辙也不推辞，提毫落笔：“石照镜清辉，古刹肉飘香。”和尚面红耳赤。苏辙见了住持手脚无措的窘态，便说道：“酒肉穿肠过，佛祖心中留。大师不必介意，本县向来以为，佛祖本意是在劝人为善，并非要戒绝人的嗜食习惯。”住持听了，一颗悬起的心才放下来，说声：“阿弥陀佛，惭愧。”从厨房中取出炖好的红烧肉招待苏辙。该肉酥烂可口，味浓诱人，食之不腻，苏辙津津有味地吃了个底朝天。

不久，此事传入民间，并作了改进，取名为“绩溪干锅炖”，成了绩溪人一道常食的佳肴，特别冬春期间，村妇们最忙的农活就是锄麦草。为使中午能吃到热烘烘的红烧肉，在出工前她们将猪带皮五花肉切块放入砂锅，再加入辅料，将砂锅坐于火埕上，在拎挎上覆一块湿毛巾保温，利用温火长时间炖，中午收工回家，一锅香飘四溢、嫩而不腻的“绩溪干锅炖”便熟了。

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 绩溪干锅炖

1 范围

本文件规定了预制菜绩溪干锅炖的要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签标志、包装、运输与贮存、保质期、食用方法。

本文件适用于预制菜绩溪干锅炖的生产和检验。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局（局）函 质检食监函〔2012〕227号《关于食品企业使用快速检测方法问题的复函》

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

熟制预制菜

食用时解冻或需经过简单加热烹饪处理即可使用的预制菜

3.3

干锅炖

将食材调味料放入干锅内盖上锅盖，烹饪过程滴水不加，利用文火长时间炖制的烹饪技法。

3.4

绩溪干锅炖

以猪带皮五花肉为主要原料，经过清洗、沸水冲烫、切配。加入适量姜片、葱段（垫底）、黄酒、酱油、精盐、冰糖等辅料。经干锅炖制工艺加工的绩溪地方特色菜肴。

4

生产工艺

原辅料验收→预处理→炖制→冷却→包装→速冻→运输

5

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。
- 5.1.2 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 5.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.4 精盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.5 冰糖应符合GB 13104的规定。
- 5.1.6 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5.2

感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	肉料色泽鲜艳	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其色泽、形态，品尝其风味、味道、质地。
风味	具有一定纯正、持久的香味	
味道	肉味纯正	
质地	肉质醇厚入味，肥而不腻，入口即化	
形态	块形完整，不破不碎；盛器的规格形式和色调与菜点配合协调	

5.3

理化指标

理化指标符合表2规定。

表2理化指标

项目	要求	检验方法
氯化物(以NaCl计)/(g/100g) ≤	2.0	GB 5009.44
过氧化值 ¹ (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	15.0	GB 5009.228

5.4

卫生要求

5.4.1

微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数(cfu/g) ≤	30000	GB 4789.2
大肠杆菌群(MPN/100g) ≤	30	GB 4789.3
致病菌(沙门菌、志贺菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

5.4.2

污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4.3

农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.5

净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070规定执行。

5.6

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

以同一批原料、同一生产班次、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为同一批次。

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及留样的需要。

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

6.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2

出厂检验项目

6.3.2.1 预包装产品：感官、菌落总数、大肠菌群、致病菌、净含量、过氧化值、挥发性盐基氮。

6.3.2.2 菌落总数、大肠菌群、致病菌出厂检验可采用快速检验方法。

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规定的全部项目，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。有一项或一项以上不符合要求时，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，预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 19295（仅限速冻产品）及相关要求的规定。

7.2

包装

包装材料应符合国家相关标准的规定。

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

在本标准规定的条件下，自生产日期起，保质期为10个月。以产品标签明示为准。

8

食用方法

将产品取出解冻，加热后食用。
