

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA —2022

预制菜 药膳参杞牛肉

Prefabricated food -medicated beef

（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

在历史悠久的中国，很长一段时间内，牛肉都被视为最高级的祭品，位居祭祀大典所用的“三牲”之首。同时，牛是重要的农耕畜力，受到格外保护。也因此，物以稀为贵，牛肉自然在肉食排行榜中名列前茅，其重要性不言而喻。同时，牛肉有营养也是中国人的生活常识，古代医书中已指出牛肉有益气、补虚壮健、强筋骨等功效。其中药膳参杞牛肉，是皖北人民较为喜爱的菜肴之一。清朝光绪二十一年（1895年），由来自皖北的葛朝魁严格按照君臣佐使的中医药理论（注1），“扶正祛邪，药食同源”（注2）的思想指导来辨证施膳，开创了药膳参杞牛肉此菜，如今仍然盛名不衰。药膳参杞牛肉以皖北或者鲁西的黄牛肉为主，辅以中草药材，风味独特，肉烂不碎，深受人民喜爱。

注1：君臣佐使出自《神农本草经》中“上药一百二十种为君，主养命；中药一百二十种为臣，主养性；下药一百二十种为佐使，主治病；用药须合君臣佐使。”指君主、臣僚（文武官员）、僚佐（辅助别人的人）、使者（奉命办事的人）四种人；他们在一国之内；分别起着不同的作用。后来也用以比喻中医处方中各味药的不同性质和作用。

注2：根据中医理论，人体共分为九种体质类型，按照中医药治未病、中医膳食养生理念指导，在辨证施治的同时，开展辨体施膳，体现了的“天人合一”、“药食同源”思维和“医养合一”“防大于治”魅力。根据不同的体质类型，针对性地制定科学合理的膳食，扶助正气、提高自身抗病能力，有助于增强预防和治疗疾病效果。

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。

本文件由安徽谯郡府食品有限责任公司提出。

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：

药膳参杞牛肉

1、范围

本文件规定了药膳参杞牛肉的术语和定义、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、保质期。

本文件适用药膳参杞牛肉的生产和检验。

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 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 食品中农药最大残留限量标准
- GB2707 鲜畜肉卫生标准
- 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 4789.10 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/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5461 食品安全国家标准 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 《中国药典》 2020版
- 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）

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预制菜

预制菜，又称为预制调理食品，会增加患高血压的风险。一般指以各类农、畜、禽、水产品为原辅料，配以调味料等辅料（含食品添加剂），经预选、调制等工艺加工而成的半成品。通常预制菜需要在冷链条件下贮存或运输，供消费者或餐饮环节加工者简单加热或烹饪后食用。

3.2 药膳

药膳发源于我国传统的饮食和中医食疗文化，药膳是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下，严格按药膳配方，将中药与某些具有药用价值的食物相配，采用我国独特的饮食烹调技术和现代科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形的美味食品，“寓医于食”，既将药物作为食物，又将食物赋以药用，药借食力，食助药威，二者相辅相成，相得益彰，是中国传统的医学知识与烹调经验相结合的膳食。

3.3 药膳参杞牛肉

药膳参杞牛肉选用2-3年以上皖北或者鲁西的公牛前腱肉，添加人参（人工养殖）、枸杞、肉桂、丁香、陈皮、白芷、肉蔻、砂仁、花椒、高良姜、八角、小茴香、香叶、栀子、罗汉果等药材，经腌制、卤煮等工序卤制而成。

4. 生产工序

4.1 生产程序

牛肉处理→切块→腌制→卤煮→高温灭菌→包装

4.2 制作方法

4.2.1 处理

将2-3年以上的皖北或者鲁西的公牛前腱肉用杂质以及悬浮物较少的优质冷水全面冲洗，以不见血水为宜。

4.2.2 切块

将冲洗好的新鲜牛肉均等切成重量为1kg的块状。

4.2.3 腌制

将100g人参（人工养殖）、500g枸杞、50g肉桂、50g丁香、50g陈皮、50g白芷、50g肉蔻、50g砂仁、50g花椒、50g高良姜、50g八角、50g小茴香、50g香叶、50g栀子、50g罗汉果等药材加入100kg的水中小火熬煮2个小时以上，加入1kg食用盐、1kg的黄牛前腱，12小时翻动一次，浸泡腌制48小时以上，使其入味。

4.2.4 卤煮

卤煮时应遵循大火烧开，小火煮制3小时的原则，适时翻动。

4.2.5 高温灭菌

将腌制好的牛肉从卤水中取出后，晾凉，改刀成50g、100g或260g大小，真空包装后放入高温灭菌锅内，按照预先设定的灭菌公式进行灭菌，确保产品的微生物指标符合食品商业无菌要求。

5. 要求

5.1 基本要求

使用的食品原辅料应符合 GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定及相应的标准或有关规定。

5.2 原辅料要求

5.2.1 黄牛前腱

应符合GB 2707的要求。

5.2.2 其他辅料

4.2.2.1 人参（人工养殖），枸杞，肉桂，丁香，陈皮，白芷，肉蔻，砂仁，花椒，高良姜，八角，小茴香，香叶，栀子、罗汉果均应符合国家药典相关标准及有关规定。

4.2.2.2 食用盐应符合GB 5461的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
色泽	表面呈红褐色或褐色，切面呈黄褐色或黄棕色、色泽基本一致。
香味及气味	具有药膳牛肉固有的滋味与气味，无异味、无酸败味。
组织形态	软硬适中有弹性，肉纤维清晰。
杂质	无肉眼可见杂质。
包装	包装完整，无泄漏、涨袋现象。

5.4 理化要求

理化要求应符合表2要求

表2 理化要求

项目	要求	检验方法
蛋白质	≥ 20.0	GB 5009.5-2016
水分	≤ 70	GB 5009.3-2016
总汞（以Hg计）	≤ 0.05	GB 5009.17-2014
铅（Pb）	≤ 0.5	GB 5009.12-2017
无机砷	不得检出	GB 5009.11-2014
镉	≤ 0.1	GB 5009.15-2014
亚硝酸钠	不得检出	GB 5009.33-2016
食盐	≤ 4.0	GB 5009.44-2016

5.5 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求	检验方法
菌落总数	$n=5, c=2, m=10000, M=100000$	GB 4789.2-2016
大肠菌群	$n=5, c=2, m=10, M=100$	GB 4789.3-2016
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0$	GB 4789.4-2016
金黄色葡萄球菌	$n=5, c=1, m=100, M=1000$	GB 4789.10-2016

5.6 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。

5.7 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 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.3 出厂检验

每批产品由厂质检部门抽样进行检验，检验合格后附检验合格证方可入库和出厂，每批出厂检验项目包括感官、含净量、大肠菌群等。

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：

- 6.4.1 新产品试制鉴定时；
- 6.4.2 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 6.4.3 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 6.4.4 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 6.4.5 国家监管部门提出型式检验要求时。

6.5 抽样

把同一批原料、同一工艺、同一时间段生产的相同规格产品作为同一批次、按GB/T 9695.19规定的抽样方法进行抽样。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。如有一项（或一项以上）指标不符合本标准要求，允许采用备样对不合格项进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不合格时，不得复检。

7. 不适用人群、标志、标签、包装、运输及贮运

7.1 不适用人群

孕妇及14周岁以下儿童不宜食用。

7.2 标志、标签

7.2.1 预包装产品应符合GB 7718、GB 28050及GB 2811的规定，并在包装上标注开袋即食的食用方式。

7.2.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

7.3 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。

7.4 运输

产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；产品运输过程中应避免强烈震荡、挤压、暴晒、雨淋、冰冻；严禁与有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击或者挤压。

7.5 贮运

常温保存，并应在阴凉通风处贮存，不得与其他有害物质混存混放。

7.6 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。
