

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA —2022

预制菜 药膳芍花鸡

Prepared dish Medicated peony chicken

(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

相传东汉末年，各国混战，水旱成灾，疾病流行。为解救苍生，华佗便在家乡四处行医，救人性命。有一天，华佗正在路上行走着，忽然身后传来哭声。只见两位老年人正一边抹泪，一边步履蹒跚地拉着板车，板车上躺着一位奄奄一息的女子。华佗便上前问之。原来，两位老人的女儿得了重病，大夫让回家准备后事。说着，两位老人不禁悲从中来。华佗不忍看见老人垂泪，便说“或许，我可以看看。”两位老人连忙擦干眼泪，半信半疑的把华佗请到家中。华佗翻了翻女子的眼皮，发现瞳孔已开始放大，有弥留迹象。但见老人家中一贫如洗，为了给女儿治病更拿不出钱去抓药。这时，华佗见到后院中正准备怒放的芍花花苞。而在芍花丛中，老人家中唯一一只鸡正悠闲踱步而过。华佗灵机一动，便让老人把那只鸡抓来，并随手采了几朵芍花花苞，并配以少许道地药材，上锅开炖。并嘱咐小火慢炖几个时辰后饮用。女子服用之后，原本干涸不见一点血色的面容立即艳若桃花，顿觉神清气爽，竟然慢慢能坐起来了。连续三次服用，竟然奇迹般地完全康复了。原来，芍花配以小母鸡清炖是一道药膳，具有美容养颜、养血补血、平肝降噪之功效。后来，这道药膳就如此流传了下来，并一直延续至今。

此道药膳在亳州广为流传。清光绪年间，亳州商人怀昌盛开办怀氏药膳坊，并根据这个故事重新制作，并命名为“药膳芍花鸡”，同时将制作方法收录《怀氏食谱》一书。

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。

本文件由安徽亳州古道养生餐饮管理有限公司提出。

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 药膳芍花鸡

1 范围

本文件规定了预制菜 药膳芍花鸡的原辅料、生产工艺、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、贮存、运输、食用方法、适宜人群和保质期。

本文件适用预制菜 药膳芍花鸡的生产、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 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	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
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 5009.33	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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	红枣
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/T 18672	枸杞
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T30383	生姜
DBS22/ 024	人参
SB/T 10371	鸡精调味料
NY/T744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
《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

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 药膳芍花鸡

药膳芍花鸡是指以1年生散养母鸡为原料，添加芍花、枸杞、人参、石斛、虫草花等中药材，经熬制等工艺加工制成的产品。

4 生产工艺

4.1 工艺流程

鸡肉汆水 → 熬制 → 包装 → 灭菌 → 贮存（-18℃或以下）

4.2 制作工序

4.2.1 汆水

选择重量为1.4~1.6 kg的一年生散养母鸡，把鸡肉（退毛、开堂后的整只母鸡）清理干净，再用清水浸泡、冲洗120分钟以上，汆水备用。

4.2.2 熬制

砂锅加入5L水，放入已汆水的鸡肉，大火烧开后，加入芍花15g、鲜虫草花10g、人参1颗（人工养殖、5年生及以下）、红枣瓣6瓣、干石斛2g、枸杞（5-6粒）、葱、姜片小火煲制60分钟，调味（食用盐6g、鸡精10g）即可。

4.2.3 包装

选用合适的包装材料，固液分离包装。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鸡肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 芍花、鲜虫草花、干石斛：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

5.1.2.2 红枣：应符合GB/T 5835的规定。

5.1.2.3 人参：应符合DBS22/ 024的规定。

5.1.2.4 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

5.1.2.5 食用盐：应符合GB 2721的规定。

5.1.2.6 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。

5.1.2.7 姜片：应符合GB/T30383的规定。

5.1.2.8 葱：应符合 NY/T744 的规定。

5.1.2.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
外观	具有本品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉斑。	取适量样品，水浴加热至汤汁溶化后，将内容物倒入白瓷盘中，观察其外观、色泽及杂质情况。嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	鸡肉表面呈浅黄色或乳黄色。	
滋味、气味	具有明显的鸡肉分解后氨基酸的鲜香味，以及人参、红枣等中药材挥发的味道，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求	检验方法
氯化物(以 Cl ⁻ 计)，%	≤ 4.0	GB 5009.44
亚硝酸盐/（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 20	GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

5.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数（cfu/g）	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群	≤ 30	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5

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 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

5.8 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

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。

5.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验

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

应符合GB/T 2828.1 的规定。

6.3 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、理化指标、净含量、微生物指标（商业无菌）。

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，遇有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- 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。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验的判定

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

6.5.1.2 出厂检验项目（微生物项目除外）如有一项不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍不符合，则判定该批产品为不合格品。

6.5.1.3 微生物项目中有一项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

6.5.2 型式检验的判定

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

6.5.2.2 型式检验项目中有 3 项或 3 项以下（微生物项目除外）不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍有 1 项或 1 项以上不符合，则判定该批产品为不合格品。

6.5.2.3 型式检验项目中超过 3 项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

6.5.2.4 微生物限量指标中有1项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

7 标签标志、包装、贮存、运输

7.1 标签标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定,并注明产品类别和食用方法。

7.1.2 产品包装运输标志应符合GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 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。

7.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。不经包装产品不得销售。

7.3 贮存和运输

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 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 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 食用方法

本产品加热后食用。

9 适宜人群

本产品适宜所有人群。

10 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。