

T/

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

粤式海味大盆菜

Cantonese Seafood poon choi

(征求意见稿)

2025年1月

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

发布

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。

本文件由中国水产流通与加工协会提出并归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、广州市海味干果行业商会、广州市潮田贸易有限公司、广州市誉品尚贸易有限公司、广州托尼可食品有限公司、广东海珍宝食品开发有限公司、吉膳堂(广州)食品有限公司、广州映参堂滋补品贸易有限公司、广东省标准化研究院、广东海洋大学。

本文件主要起草人：杨贤庆、龙晓珊、潘创

粤式海味大盆菜

1 范围

本文件规定了粤式海味大盆菜的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.123 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 GB/T 13662 黄酒
 GB/T 19676 畜禽肉质量分级 鸡肉
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB/T 22346 栗产品质量等级
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB/T 30891 水产品抽样规范
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 34747 干海参等级规格
 GB/T 40962 干鲍鱼
 NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品
 NY/T 1760 鸭肉等级规格
 SC/T 3207 干贝
 SB/T 10379 速冻调制食品
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粤式海味大盆菜 cantonese seafood poon choi

以干海参、干鱼胶（干鱼肚）、干鱼翅、干鲍鱼、干贝、干鱿鱼和虾干等动物性海产干制品为主要原料，可以添加花菇、香菇、杏鲍菇、鸡爪、鸡块、鸭掌、板栗、莲藕、鱼丸和肉丸等为辅料，佐以高汤、黄酒和蚝油等调味料，不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料，原料经泡发处理、烹调、包装等工序制成。

3.2

高汤 soup-stock

以鲍鱼、鸡块、鸡爪、鸭掌、火腿、（比目鱼）大地鱼和/或其他动物性水产品及其制品等为主要原料，经加热熬制 3h 以上，佐以蚝油和食用盐而制成的汤汁，不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料。

3.3

海珍品 sea treasures

指海参、鱼胶（鱼肚）、鱼翅、鲍鱼和干贝等海产品的干制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 干海参

应符合 GB/T 34747 的要求。

4.1.2 干鲨鱼翅

应符合 GB 2762 的要求。

4.1.3 干鲍鱼

应符合 GB/T 40962 的要求。

4.1.4 干贝

应符合 SC/T 3207 的要求。

4.1.5 干鱼胶、干鱿鱼、虾干等动物性水产制品

应符合 GB 10136 的要求。

4.1.6 花菇、香菇、杏鲍菇等食用菌

应符合 GB 7096 的要求。

4.1.7 鸡爪、鸡块

应符合 GB/T 19676 的要求。

4.1.8 鸭掌

应符合 NY/T 1760 的要求。

4.1.9 板栗

应符合 GB/T 22346 的要求。

4.1.10 火腿

应符合 NY/T 843 的要求。

4.1.11 大地鱼

应符合 GB 2733 的要求。

4.1.12 黄酒

应符合 GB/T 13662 的要求。

4.1.13 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.14 调味料

应符合相应的安全标准和相关规定。

4.2 感官

4.2.1 色泽

汤色呈棕褐色、黄色、金黄色、乳白色等自然色泽，色泽均匀。

4.2.2 滋味、气味

滋味鲜美、浓郁荤香，具有盆菜应有的气味和滋味，无异味、无酸败味。

4.2.3 组织形态

汤汁均匀，具有盆菜正常的形状和组织形态，干海参呈粒状或完整的条状，干鲍鱼呈粒状，干鱼翅呈片状或丝条状，干贝呈丝条状或粒状，干鱼胶、干鱿鱼、虾干呈扁平块状。

4.2.4 杂质

无正常视力可见的外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	指标
盆菜产品中固形物含量，%	≥标示量
固形物中海珍品含量，%	≥50
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤0.25
挥发性盐基氮，mg/100 g	≤30

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定，应符合 GB 2762 的要求。

表 2 污染物限量

项目	指标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.5
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤2.0

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 兽药残留限量应符合 GB/T 31650 的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定，符合 GB 10136 和 GB 29921 的要求。

表 2 微生物限量

项目	采样方案和限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5
大肠杆菌 (CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
注：n 为同一批次产品应采集的样品数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为致病菌指标可接受水平的限量值，M 为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，检测方法按 GB 4789.2 执行。				

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，不添加防腐剂、香精香料和浓缩调味料。

5 生产加工过程的卫生要求

速冻产品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 20941 和 GB 31646 的规定。

6 检验方法

6.1 固形物

按照 GB/T 10786 的要求进行检测。

6.2 过氧化值

按照 GB 5009.227 的要求进行检测。

6.3 挥发性盐基氮

按照 GB 5009.228 的要求进行检测。

6.4 铅

按照 GB 5009.12 的要求进行检测。

6.5 镉

按照 GB 5009.15 的要求进行检测。

6.6 甲基汞

按照 GB 5009.17 的要求进行检测。

6.7 无机砷

按照 GB 5009.11 的要求进行检测。

6.8 铬

按照 GB 5009.123 的要求进行检测。

6.9 菌落总数

按照 GB 4789.2 的要求进行检测。

6.10 大肠杆菌

按照 GB 4789.3 的要求进行检测。

6.11 沙门氏菌

按照 GB 4789.4 的要求进行检测。

7 检验规则

7.1 组批

以同一投料、同一品种、同一班次生产的产品为一批次。

7.2 产品出厂

每批产品必须按本标准规定的方法检验合格后方准出厂。

7.3 抽样

按照 GB/T 30891 的要求进行抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验项目

感官、净含量、固形物。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺或设备有较大变化时；
- c) 连续停产半年以上又恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管机构提出进行型式检验的要求时；

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 微生物限量指标中有 1 项或 1 项以上不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格品，且不再

复检。

7.5.3 检验结果中，除微生物限量指标外，有 1 项或 1 项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有 1 项或 1 项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签和标志应符合 GB 7718 的要求，并注明食用方法、固形物含量、固形物中海珍品总含量。

8.1.2 速冻产品应标明速冻，应符合 SB/T 10379 的要求。

8.1.3 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料为复合塑料袋、铝箔袋或食品级不锈钢盆，应分别符合 GB 4806.7、GB/T 28118、GB 4806.9 的要求。

8.2.2 外包装应牢固、完整，外表整洁，采用瓦楞纸箱或泡沫箱，应分别符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆应保持干净整洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混运。

8.3.2 装运冷冻产品时，车辆温度应保持不高于 -15°C 。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于干净、整洁、卫生的库房内，不得与毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

8.4.2 冷冻产品贮存于不高于 -18°C 的冷冻库内，温度波动不超过 2°C 。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，速冻产品的保质期为 12 个月。