T/CCA xxx- 2022

|  |
| --- |
|  |

团体标准

工业化标准化中式浓汤

|  |
| --- |
| Industrialized and Standardized Chinese Broth Stocks |
| （征求意见稿） |

2022- XX - XX发布

2022- XX - XX实施

中国烹饪协会 发布

ICS：01.040.67

CCS：X 66

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。

本文件由中国烹饪协会、山东哈亚东方食品有限公司提出。

本文件由中国烹饪协会归口。

本文件起草单位: 山东哈亚东方食品有限公司、利和味道（青岛）食品产业股份有限公司

本文件主要起草人：李树青、欧阳杰、赵汉伟

本文件为首次发布。

**工业化标准化中式浓汤**

1. 范围

本标准规定了工业化标准化中式浓汤的术语、定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于根据中国传统制汤方法并采用现代化加工设备而生产的工业化、标准化中式浓汤的生产、检验和销售。

1. 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.1 食安安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

QB/T 2466 镀锡（铬）薄钢板圆形全开式易拉盖

[JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则](http://down.foodmate.net/standard/sort/9/7114.html)

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》

1. 术语和定义

工业化标准化中式浓汤（以下简称中式浓汤）也称作奶汤、白汤，是依据中国传统制汤方法并采用现代化加工设备生产的工业化、标准化产品，适用于烹调各类中餐菜肴。中式浓汤的主要原料为鲜（冻）畜禽水产等，并添加或不添加葱、姜、蔬菜、香辛料等辅助原料。主要工序为预处理、焯水或炸制、煮一汤、煮二汤、除渣、浓缩，产品形式有高温杀菌或速冻，包装方式有金属罐或复合食品包装袋。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜禽产品

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 水产品

应符合GB 2733的规定。

4.1.3 辅料

辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.4 其它

不额外添加其它外源蛋白质以及香辛料以外的其它调味料。

4.2 生产工艺过程

将畜禽水产等原料经清洗、切块等预处理，进一步焯水或油炸；然后将焯水或油炸后的原料放入煮汤锅中，按配方量加水，添加或不添加葱、姜、蔬菜、香辛料等辅料，熬煮得到一汤；出一汤后，在肉渣中再加水，熬煮得到二汤。将一汤和二汤合并，离心除渣、浓缩，即为中式高汤。灌装于金属罐、高温杀菌后即为高温杀菌产品；灌装于复合食品包装袋，水浴降温、速冻即为速冻产品。

4.3 感官

中式浓汤应符合表1的规定。

表1 中式浓汤感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 性 状 | 液体，或有少量固形物。 |
| 杂 质 | 无肉眼可见杂质。 |
| 色 泽 | 具有中餐浓白汤特有的色泽。 |
| 气 味 | 具有中餐浓白汤特有的气味，无不良气味。 |
| 滋 味 | 具有中餐浓白汤特有的滋味，无不良滋味。 |

4.4 理化指标

中式浓汤应符合表2的规定。

表2 中式浓汤理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 氯化物（以NaCl计）/(g/100g) ≤ | 2 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 1 |

4.5 微生物指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 微生物a | 符合商业无菌 |
| a仅限于高温杀菌产品 | |

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品置于烧杯内，在自然光下观察其色泽、状态，将样品按10%比例用热水稀释，搅拌均匀。将烧杯拿到鼻下，平静呼吸，闻其气味，然后品其滋味。在两次品尝间需用温开水漱口。

6.2 理化指标

6.2.1 氯化物

按GB 5009.44规定的方法检验。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验。

6.3 微生物指标

商业无菌按GB 4789.26规定的方法检验。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

每批次，随机抽取，抽取数量满足检验项目的需要，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

7.3 检验

7.3.1出厂检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量和商业无菌（高温杀菌产品）。每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证或报告单方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

— 新产品试制鉴定；

— 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

— 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

— 停产3个月及以上，再恢复生产时；

— 国家相关监管部门提出要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中抽取2倍样品复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。高温杀菌产品若有胀罐、泄露，则该罐/袋产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相应标准的要求。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋或镀锡薄钢板圆形罐头容器，应符合GB 9683、GB/T 21302或GB/T 14251的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

应符合GB 14881的规定，运输工具应清洁、干燥、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。冷冻产品运输还应符合GB 31605的规定。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁、无污染的环境中。冷冻产品在-18℃以下贮存。