

DB4420

中 山 市 地 方 标 准

DB4420/T 62—2024

石岐乳鸽预制菜加工技术规范

地方标准信息服务平台

2024 - 12 - 03 发布

2025 - 02 - 03 实施

中山市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本条件	2
5 原辅料要求	2
6 加工技术要求	2
7 标识	4
8 检验	4
9 贮存	4
10 运输	4
11 溯源管理	4
附录 A（规范性） 石岐乳鸽质量要求	6
参考文献	8

地方标准信息服务平台

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。

本文件由中山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：中山市深中标准质量研究中心、中山市石岐鸽养殖有限公司、中山市食品学会、中山市信科食品有限公司、中山市知识产权保护中心、中山市市场监督管理局石岐分局、中山洪力健康食品产业研究院有限公司。

本文件主要起草人：李正晟、张延杰、陈淑曲、欧慧敏、丁小伟、苏俊良、吴洁伊、黄剑锋、殷欢、江承成、贺丽君、赵成、黎新强。

地方标准信息服务平台

石岐乳鸽预制菜加工技术规范

1 范围

本文件规定了石岐乳鸽预制菜加工的基本条件、原辅料要求、加工技术要求、标识、检验、贮存、运输及溯源管理。

本文件适用于以石岐乳鸽为主要原料，经腌制、卤制（或经卤制、上脆皮水、风干）、包装、消毒、速冻等主要工艺制作而成的产品的加工。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10379 速冻调制食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prefabricated dish

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

3.2

石岐鸽 shiqi pigeon

中国著名地方肉鸽品种之一，因原产地为广东省中山石岐而得名，该肉鸽品种以体型、展翼和尾翼较长及形如芭蕉蕾为特征，主要羽毛为纯白色。

[来源：DB44/T 200—2004，3.1，有修改]

3.3

石岐乳鸽 shiqi young pigeon

12 日龄~30 日龄的石岐鸽。

4 基本条件

4.1 厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理及生产加工的食品安全控制应符合 GB 14881 的规定。

4.2 应配备与加工工艺相适应的生产设备。

4.3 应取得相应产品类别的食品生产许可证。

5 原辅料要求

5.1 一般要求

5.1.1 原辅料采购应来自合格供应商，有产品合格证明文件。

5.1.2 应做好进货记录，包括供方名称及联系方式、原辅料名称及批号、采购时间、采购数量、产品合格证明文件等内容。

5.2 原料

5.2.1 石岐乳鸽质量应符合 GB 2707 及附录 A 的要求。

5.2.2 每批原料由专门人员查验原料的来源、日龄、感官、重量、兽药残留检测报告等，并做好相应记录。

5.2.3 每批产品应有合格证明或食用农产品承诺达标合格证。

5.3 辅料

5.3.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5.3.2 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

5.3.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。

5.3.4 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

5.3.5 麦芽糖应符合 GB 15203 的要求。

5.3.6 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。

5.3.7 其它辅料还应符合相关产品标准及相关法规的规定。

6 加工技术要求

6.1 原料预处理

6.1.1 用水将鸽胴体清洗干净。

6.1.2 将鸽胴体在温度为 70℃~80℃ 的水中烫煮 30 s 后捞起过冷水，仔细检查鸽胴体表皮、大腿、翅膀等部位，进行二次清毛。

6.1.3 清洗干净的鸽胴体沥干水分后备用。

6.2 配料

- 6.2.1 辅料种类及数量按配方正确使用，并做记录。
- 6.2.2 应检查调配、混合加工的器具，确保设备使用前保持清洁、适用的状态。
- 6.2.3 调配完成的腌制味料，置于贮存容器时，应注意外来杂物的污染及贮存时间不能过久，贮存时间不宜超过 6 h。若需冷藏时，应控制贮存温度在 7 ℃ 以下、冻结点以上。
- 6.2.4 调配后应对腌制味料的外观、风味、杂质等做检查，以确认有无异常。

6.3 加工方式

6.3.1 红烧石岐乳鸽

6.3.1.1 腌制

加入腌制味料，充分搅拌均匀。红烧石岐乳鸽腌制时间为 3 h 以上。应每隔 0.5 h 将鸽胴体搅拌翻滚一次，当腌制时间达到 2 h，排放腌制过程产生的多余血水。

6.3.1.2 卤制

在卤煮锅中加入 2/3 锅体的饮用水及调配好的料包，待水温加热至 80 ℃~90 ℃，将腌制后的鸽胴体适量放入锅内卤制 20 min~30 min 后捞起过冷水，晾干备用。

6.3.1.3 上脆皮水

脆皮水由水、麦芽糖等调配而成，将鸽胴体整体浸入脆皮水中后即刻捞出。

6.3.1.4 风干

鸽胴体挂架，排放整齐风干，风干温度为 50 ℃~60 ℃，时间 10 min~15 min 直至鸽胴体表皮干爽，取下鸽胴体放至摊凉周转车上，运至包装间等待真空封包。油炸品进入下一工序。

6.3.1.5 油炸（该工序视产品需求增加）

将风干的鸽胴体放入油温 150 ℃~160 ℃ 的食用油中，时间 7 min~8 min，制作完成后放至摊凉周转车上，运至包装间等待真空封包。

6.3.2 卤制石岐乳鸽

6.3.2.1 腌制

加入腌制味料，充分搅拌均匀。卤制石岐乳鸽腌制时间 2 h~3 h，应每隔 0.5 h 将鸽胴体搅拌翻滚一次，当腌制时间达到 2 h，排放腌制过程产生的多余血水。

6.3.2.2 卤制

在卤煮锅中加入 2/3 锅体的饮用水，根据口味不同，将调配好的料包放入锅中，待水温加热至 80 ℃~90 ℃，将腌制后的鸽胴体适量放入锅内卤制 20 min~30 min。

6.3.2.3 放凉

卤制后的鸽胴体捞起平摊放在摊凉周转车中，运至包装间等待真空封包。

6.4 称重、真空包装

- 6.4.1 将加工完成的鸽胴体装入包装袋并称重。包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.4.2 对包装袋进行抽真空。检测抽真空效果，封口应完好，包装应紧实，不应出现漏气、气袋、封口破损的现象。

6.5 消毒

用消毒设备对产品进行消毒，消毒温度为70℃~75℃，消毒时间6 min~10 min。

6.6 速冻

6.6.1 产品应均匀、整齐摆放，不宜过密或重叠。

6.6.2 速冻装置内部空气温度应预冷到 ≤ -30 ℃，经预包装后的产品应尽快进入速冻装置内进行速冻。冻结时间宜控制在50 min以内。经冷冻后，产品中心温度应达到-18℃或以下。

7 标识

产品包装标签应符合GB 7718的要求。

8 检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目按相关标准及规定执行，产品质量应符合SB/T 10379要求。

9 贮存

9.1 产品应贮藏在-18℃或以下的冷库中，库房温度波动应控制在 ± 2 ℃以内。温度自动监测仪应有温度异常警报功能。

9.2 堆叠作业时，应将成品置于垫架上，堆放高度以纸箱受压不变形为宜，垛底垫托板，托板高度不低于15 cm，产品堆放与库内壁留有10 cm以上的空隙，与库顶之间留有100 cm以上的空隙。进出库搬运过程中，注意小心轻放，不可碰坏包装箱，不同批次、规格的产品应分别堆垛、排列。

9.3 在进出货时，应做到先进先出。

10 运输

10.1 产品应用洁净卫生、制冷系统运转正常的冷冻集装箱或冷冻车装运。冷冻集装箱或冷冻车应有温度记录仪。

10.2 装货前运输设备应预冷至-18℃或以下，运输过程中温度波动应控制在 ± 2 ℃以内。

11 溯源管理

11.1 生产记录

应建立产品追溯程序，能够从最终成品追溯到所使用主要原辅料的来源。用于产品可追溯的记录应包括但不限于以下信息：

- a) 原辅料来源信息、产品批次信息；
- b) 原辅料产品合格证明文件；
- c) 加工过程记录文件；
- d) 检验记录；

- e) 贮藏及运输情况记录;
- f) 销售记录。

11.2 档案管理

应建立完整的质量管理档案,设有档案柜和档案管理人员,各种记录分类按月装订、归档,保存期限不得少于2年。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(规范性)
石岐乳鸽质量要求

A.1 分类

按石岐乳鸽的上市日龄不同，可分为：

- 小乳鸽，上市日龄（12~17）d；
- 中乳鸽，上市日龄（18~24）d；
- 大乳鸽，上市日龄（25~30）d。

A.2 活鸽质量要求

A.2.1 生长性能

A.2.1.1 生长重量

应符合表A.1的规定。

表 A.1 生长重量

项 目	12日龄	18日龄	28日龄
生长重量（以活重计，g）	330.0±104.0	412.5±123.8	537.0±102.3

A.2.1.2 体尺

应符合表A.2的规定。

表 A.2 体尺

项 目	12日龄	18日龄	28日龄
龙骨长（cm）	5.6±1.4	6.8±1.4	8.9±1.5

A.2.2 肉用性能

应符合表A.3的规定。

表 A.3 肉用性能

项 目	12日龄	18日龄	28日龄
半净膛率（%）	68.4±8.3	73.2±5.4	78.5±6.4
全净膛率（%）	56.5±7.8	62.2±4.4	68.9±6.1

A.2.3 上市重量

应符合表A.4的规定。

表 A.4 上市重量

项 目	小乳鸽	中乳鸽	大乳鸽
上市重量（以活重计，g）	250~450	350~550	400~650

A.3 鸽肉质量要求

A.3.1 感官要求

应符合表A.5的规定。

表 A.5 感官要求

项 目	要 求	
	鲜（冷却）鸽肉	冻鸽肉（解冻后）
状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状，无正常视力可见外来异物	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状，无正常视力可见外来异物
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	

A.3.2 生长重量

应符合表A.6的规定。

表 A.6 生长重量

项 目	12日龄	18日龄	28日龄
生长重量（以全净膛重计，g）	193.5±66.9	255.0±66.0	336.0±77.6

A.3.3 上市重量

应符合表A.7的规定。

表 A.7 上市重量

项 目	小乳鸽	中乳鸽	大乳鸽
上市重量（以全净膛重计，g）	170~280	250~400	300~450

A.3.4 理化指标

应符合表A.8的规定。

表 A.8 理化指标

项 目	指 标
蛋白质含量（g/100 g）	≥ 20.2
脂肪含量（g/100 g）	≤ 2.9

参 考 文 献

- [1] GB/T 27302 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求
 - [2] GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
 - [3] DB32/T 2022—2011 肉用乳鸽加工技术规程
 - [4] DB44/T 200—2004 石岐鸽饲养技术规程
 - [5] DB50/T 1342—2022 预制菜生产加工行为规范
 - [6] DB1306/T 201—2022 预制菜分类
 - [7] 市场监管总局 教育部 工业和信息化部 农业农村部 商务部 国家卫生健康委. 关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知[EB/OL]. (2024-03-18) [2024-04-02]. https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm.
-

地方标准信息服务平台