

DB4420

中山市地方标准

DB4420/T 64—2024

中山安南龟汤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 5

8 检验 5

9 溯源管理 5

附录 A（规范性） 中山安南龟质量要求 7

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、中山市安南龟协会、广东德健朗农业科技有限公司、中山市好友龟鳖专业合作社、广东东御食品有限公司、中山市珍宝食品有限公司。

本文件主要起草人：魏健全、陈淑曲、魏苑君、欧慧敏、陈伟亮、袁燕玲、谭淑冰、吴梓聪。

地方标准信息服务平台

中山安南龟汤预制菜加工技术规范

1 范围

本文件规定了中山安南龟汤预制菜的基本条件、原辅料要求、加工技术要求、标识、检验、溯源管理。

本文件适用于以中山安南龟为主要原料，添加辅料，经熟制、真空包装、速冻等工艺，或经预煮、装罐、密封、蒸煮、杀菌、冷却等工艺，制作而成汤类预制产品的加工。

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 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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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

中山安南龟 *zhongshan annam turtle*

属于爬行纲，龟鳖目，地龟科，拟水龟属。养殖于广东省中山市现辖行政区域，质量符合本文件附录 A 要求的安南龟 (*Mauremys annamensis*)。

3.3

龟甲 *tortoise shell*

龟壳和龟板的统称。

3.4

龟胴体 *turtle carcass*

除去边角料、龟甲、龟内脏的龟躯干部分。

4 基本条件

4.1 厂区环境与车间、设施与设备、卫生管理、生产过程食品安全控制应符合 GB 14881、GB 20941 等的要求。

4.2 常温龟汤的加工，应配备为使罐装产品达到商业无菌要求的杀菌系统，封口机械设备的密封性能应有足够的保障。

4.3 速冻龟汤的加工，应配备与加工工艺相适应的生产设备。

4.4 生产设备的排列应有秩序，且有足够的空间，便于清洁和维护，使生产工艺流程顺畅、紧凑，并避免交叉污染。

4.5 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、采购数量等内容。

5.2 原料

5.2.1 每批原料由专门人员查验来源、感官、重量、合格证明文件等，并做好相应记录。

5.2.2 中山安南龟质量要求应符合附录 A 的规定。

5.3 辅料

5.3.1 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。

5.3.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

5.3.3 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

5.3.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.3.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.3.6 其它辅料还应符合相关产品的法规和标准的规定。

6 加工技术要求

6.1 原料预处理

6.1.1 环境条件

加工车间的温度不宜高于 16℃。

6.1.2 挂龟

在符合加工设备要求的条件下，以头往下固定住龟，龟只间具有合适的间隔。

6.1.3 致昏、放血

6.1.3.1 应致昏，确保在放血过程中不能恢复意识。

6.1.3.2 应避开龟的食道和气管，在颈动脉割开，沥血时间大于 15 min。切割前后，刀具和宰杀人员的手须清洗消毒。

6.1.4 褪龟甲衣、龟皮

浸泡前应清洗干净龟甲上的污血，水温控制在 90℃~100℃，浸泡时间在 5 min 为宜。用专门的刀具对龟甲沿着缝隙刮取龟甲衣，并将龟皮撕下。待新鲜的龟甲衣温度降至室温后，进行清洗并低温保存。

6.1.5 分割、内脏处理

6.1.5.1 在龟板与龟壳的连接处对龟甲进行分离，并将与龟甲连接的肉进行切割。分开收集龟板、龟壳及龟胴体。

6.1.5.2 剔净龟甲内部剩余的内脏及肉，应避免刺破胆囊。掏内脏应及时分件收集。

6.1.5.3 将龟胴体冲洗干净，除去内脏中不可食用的部分（如淋巴、胆囊、脂肪等）。

6.1.6 切割

6.1.6.1 切割龟胴体可采用自动化设备或人工切割的方式。

6.1.6.2 切割完成的龟胴体块进行人工挑选、分拣后备用。

6.2 配料

6.2.1 主料（龟胴体、龟甲等）含量应不低于 10%。

6.2.2 辅料种类及数量按配方正确使用，并做记录。

6.2.3 动物性辅料应清洗干净后备用。

6.3 加工方式

6.3.1 速冻龟汤

6.3.1.1 一般要求

6.3.1.1.1 原辅料贮藏有贮藏条件要求（如温度等）的按相关要求执行，冻藏原料按照相关技术规范解冻。

6.3.1.1.2 生产过程中原辅料的投料使用情况应进行记录，应包括原辅料批号、使用时间、使用数量、库存数量等内容，以便于产品追溯。

6.3.1.1.3 动物性和植物性原辅料应分区或分隔清洗处理，处理后尽快加工或冷藏、冷冻。经预处理的原料应在规定时间内使用完毕。

6.3.1.2 熟制

6.3.1.2.1 将配好的食材放入大小适宜的容器内，加入适量饮用水达到净含量要求。

6.3.1.2.2 根据食材不同选择不同炖煮时间。原料为龟胴体炖煮时间宜为3 h~4 h，原料为龟胴体、龟甲炖煮时间宜为5 h~6 h。

6.3.1.3 真空包装

6.3.1.3.1 待龟汤冷却至室温后装入包装袋。包装材料应符合GB 4806.1的规定。

6.3.1.3.2 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。

6.3.1.4 速冻

6.3.1.4.1 产品应均匀、整齐摆放，不宜过密或重叠。

6.3.1.4.2 速冻装置内部空气温度应预冷到 $\leq -30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，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，冻结完成后，产品的中心温度应达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下。

6.3.2 常温龟汤

6.3.2.1 一般要求

6.3.2.1.1 生产加工过程应符合GB 20941、GB 8950的要求。

6.3.2.1.2 设备和工器具宜符合GB/T 20938的规定。

6.3.2.1.3 原辅料贮藏有贮藏条件要求（如温度等）的按相关要求执行，冻藏原料按照相关技术规范解冻。

6.3.2.1.4 生产过程中原辅料的投料使用情况应进行记录，应包括原辅料批号、使用时间、使用数量、库存数量等内容，以便于产品追溯。

6.3.2.1.5 动物性和植物性原辅料应分区或分隔清洗处理，处理后尽快加工或冷藏、冷冻。经预处理的原料应在规定时间内使用完毕。

6.3.2.1.6 用于测定、控制或记录的测量仪器或记录仪，应准确并定期校正。

6.3.2.1.7 应制定杀菌操作规程，并有杀菌偏差纠正措施。

6.3.2.1.8 应对生产加工的各个环节做好记录，注明温度、时间、投料数量、加工人员信息等。

6.3.2.2 预煮

将食材在沸水中煮至沸腾后2 min~3 min捞起，用清水洗干净。

6.3.2.3 装罐

将食材装填入经清洗的容器中，同时放入调配好的配料及适量饮用水达到净含量要求。罐体材质应符合GB 4806.9、GB 4806.10的要求。

6.3.2.4 真空密封

6.3.2.4.1 罐体装填好后进行真空封口，在封口操作前，应对封口设备进行调试，检查或检测试封产品封口或卷边质量，确保达到规定要求。

6.3.2.4.2 正常生产过程中，应定时作封口质量检测，确保密封的完整安全，并做相应记录。

6.3.2.5 蒸煮、杀菌

- 6.3.2.5.1 将罐体放入杀菌锅内进行蒸煮。
- 6.3.2.5.2 蒸煮达到预定的时长后,升高锅内温度至 115 °C~130 °C,压力保持在 0.15 MPa~0.20 MPa,杀菌时间保持 60 min 左右。
- 6.3.2.5.3 杀菌前应测定半成品内容物的初温,应抽取每锅次第一篮(筐)、第一罐摇匀后测定并记录,以确保杀菌初温不低于杀菌条件所规定的最低初温。
- 6.3.2.5.4 杀菌前后的产品应有明显标识,不应将未杀菌的罐体送入下一道工序。
- 6.3.2.5.5 应有杀菌工作报告,包括但不限于:
- a) 品名、批次、日期;
 - b) 罐型、锅(机)号、罐数;
 - c) 压力;
 - d) 初温;
 - e) 排气时间(开始及结束时间);
 - f) 杀菌时间(开始及结束时间);
 - g) 杀菌温度;
 - h) 冷却后品温。

6.3.2.6 冷却

间歇式通入循环冷却水,逐步让锅温度降至 40 °C~60 °C。

7 标识

产品包装标签应符合 GB 7718 的要求。

8 检验

- 8.1 可自行或委托第三方具有资质的检测机构对产品进行检验,速冻龟汤产品应符合 SB/T 10379 要求,常温龟汤产品应符合 GB 7098 要求。
- 8.2 出厂前产品应逐批进行检验。产品自行检验的,应按照产品执行标准中规定的项目进行检测或相关规定进行,应配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施,并确保检验设备设施的性能、精度满足检验要求,并做好检验记录。

9 溯源管理

9.1 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。

9.2 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。对于常温龟汤产品，保质期为18个月及以上的，产品相关档案保存期限不得少于产品保质期满后6个月。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(规范性)
中山安南龟质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项目	要求
外观	体表完整无损，体质健壮，爬行、游泳动作自如、敏捷，同规格的龟，个体均匀、体表清洁，龟身整体椭圆形，头顶部无鳞，背部有三条呈“川”状背棱
色泽	头顶呈深橄榄色，头顶有倒“V”型黄色头线，眼后有灰白色头线，头的腹面、喉部呈黄色，背甲呈黑褐色，腹甲呈浅黄色，腹甲有对称黑斑
气味	龟应有的气味，无腐败等异味
组织形态	肌肉紧密、有弹性
杂质	无其他肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项目	指标
维生素E,mg/100g	≥ 1.0
水分, g/100g	≤ 85
蛋白质, g/100g	≥ 14
脂肪, g/100g	≥ 0.8

A.3 卫生指标

应符合 GB 2733 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- [2] GB/T 27303 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求
- [3] NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类
- [4] NY/T 2105 绿色食品 汤类罐头
- [5] QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- [6] QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- [7] QB/T 5753 绿色设计产品评价技术规范水产罐头
- [8] SN/T 0400.3 进出口罐头食品检验规程 第3部分：加工卫生
- [9] SN/T 0400.5 进出口罐头食品检验规程 第5部分：罐装
- [10] SN/T 0400.6 进出口罐头食品检验规程 第6部分：热力杀菌
- [11] DB 37/T 910 罐头生产质量安全控制
- [12] DB 50/T 1342 预制菜生产加工行为规范
- [13] DB 1306/T 201 预制菜分类
- [14] 国家药典委员会编. 中华人民共和国药典 一部 2020年版[M]. 北京：中国医药科技出版社，2020. 02.
- [15] 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.