

DBS13

河北省地方标准

DBS 13/022-2024

食品安全地方标准

预制李鸿章烩菜

2024-09-13 发布

2024-10-01 实施

河北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由河北省卫生健康委员会归口。
本标准于2024年09月13日首次发布

食品安全地方标准

预制李鸿章烩菜

1 范围

本标准规定了预制李鸿章烩菜的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求和产品标识等要求。

本标准适用于预制李鸿章烩菜的生产、检验和销售。

2 术语和定义

2.1 预制李鸿章烩菜

以鲍鱼、海参、鱼胶、响螺片和/或其他水产动物及其制品、牛筋等为主要原料，佐以高汤、黄酒等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工，包括分拣、漂洗、整理、烹煮、冷却、包装、速冻制成，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

2.2 高汤

以猪、鸡等畜禽产品为主要原料，添加水及其他原料，但不添加食品用香精香料，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成含有鲜味的汤汁。

2.3 产品分级

根据使用鲍鱼和海参的规格分为特级和一级。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲍鱼、海参、鱼胶、响螺片等动物性水产品应符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 牛筋等畜禽产品应符合 GB 2707 的要求。

3.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的要求。

3.1.4 其他辅料应符合相关的国家标准和规定。

3.2 感官要求

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
	特级	一级	
色泽	汤色呈棕褐色或黄色，色泽均匀		按标识食用方法处理后， 取适量样品置于白瓷盘 内，在自然光下用肉眼观 察其色泽、组织形态、杂 质。闻其气味，用纯净水 漱口后品其滋味。
滋味、气味	滋味鲜咸醇香，食材软糯，有酒香味，无异味、无酸败味		
组织形态	汤汁均匀，固形物形态完整。 其中，鲍鱼≥15.0 克/只，海 参≥15.0 克/条	汤汁均匀，固形物形态完整。 其中，鲍鱼≥6.0 克/粒，海 参≥5.0 克/块	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物（%）	≥ 40.0	GB/T 10786
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯*/（μg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.190
*多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案*及限量 (若非指定，均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 31646 及相关标准的规定。

6 产品标识要求

产品标识应注明速冻、熟制、非即食以及食用方法。
