

ICS 67.120.10

X22

T

团 体 标 准

T/GFPU 1007-2022

中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸

Foodstuff in primary and secondary schools and kindergartens
—Chaoshan beef balls

2022-11-30 发布

2022-11-30 实施

广东省食品行业协会 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。

本文件由广东省食品行业协会质量专业委员会提出。

本文件由广东省食品工业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：广东省食品行业协会质量专业委员会、广东省食品工业研究所有限公司、广东省公共卫生研究院、仙味爷爷（广州）食品科技有限公司、汕头市潮庭食品股份有限公司、**广东笑咪咪食品有限公司**、**广东扬航食品有限公司**、广东潮禧饮食文化传播有限公司、汕头市万壮食品有限公司。

本文件主要起草人：张俊修、曾初欢、陈志斌、钱曼、郭和利、陈湘、李秋松、陈万壮、冯志强、彭接文、杨敏、**郭维盛**、陈嘉宇、陈怀博、林丹、庾晓欣、张介民、**杨杭**、陈育彬、曾祥云。

引 言

本文件是根据《中华人民共和国妇女儿童权益保护法》、《“健康中国2030”规划纲要》和工业和信息化部、商务部、国家市场监督管理总局、国家药品监督管理局、国家知识产权局联合印发的《数字化助力消费品工业“三品”行动方案（2022-2025年）》等政策文件精神编制。

牛肉是蛋白质最优质、含量最丰富的动物性食材之一。以广东潮汕地区传统特色菜品潮汕牛肉丸为载体，通过供餐标准化，确保中小学幼儿园供餐的安全性与营养性，助力中小学幼儿园学生健康成长。

中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸

1 范围

本文件规定了“中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸”的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、生产加工过程的食品安全控制、销售、认定评价。

本文件适用于“中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸”。

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必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该注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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 33300 食品工业企业诚信管理体系
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10648 冷藏调制食品

国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中小学幼儿园供餐 foodstuff in primary and secondary schools and kindergartens

指专门为中小学、幼儿园在校学生设计，在原辅材料、生产工艺、营养搭配、感官性状等方面有特定要求或突出特点，并批量提供的早餐、午餐或晚餐（可包括课间餐及夜宵）的预包装菜肴或食品。

3.2

中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸 foodstuff in primary and secondary schools and kindergartens—
Chaoshan beef balls

指专门为中小学、幼儿园在校学生设计，以新鲜分割牛肉为原料，添加适量食用冰碴（冰水）、食用盐，不添加其他原辅料和食品添加剂，以传统槌打或机械糜化，制成丸状、固化成型、冷却、冷冻或冷藏等工艺制成的具有潮汕地方特色的非即食预包装纯牛肉制品。

3.3

调料 flavoring

牛肉丸以外用于调味的可食用物料，与牛肉丸分开单独包装。

4 技术要求

4.1 原料

新鲜分割牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

4.2 辅料

4.2.1 食用冰碴（冰水）

食用冰碴（冰水）使用的饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.2.3 调料

色泽正常、无异味，包装完整，应符合 GB 31644 的规定。由生产单位根据市场需求或与使用单位协商提供。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	表面呈灰褐色，色泽均匀。
滋味、气味	具有牛肉特有的香气、滋味。
组织状态	组织细腻，口感脆爽，形态完整，呈球丸状，大小均匀；切面分布有大小不等气泡孔。
杂质	表面及丸内无正常视力可见的外来异物。
弹性	将煮熟的牛肉丸从距离平台上方 1m 处自由落下，弹起高度达到 20cm 以上。用手指捏压至牛肉丸直径 2/3，应迅速恢复原状，不发粘。

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标 (g/100g)
水分	≤ 70.0
蛋白质	≥ 16.0
脂肪	≤ 12.0

4.5 过氧化值限量

过氧化值限量应符合 GB 19295 的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 微生物指标

微生物限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、滋味、气味、组织状态、杂质

取适量试样：按产品包装或标签上标明的食用方法进行加热或熟制，分别嗅闻和品尝，检查其气味和滋味；置于白色瓷盘中，切开肉丸后在自然光下观察组织形态、色泽及杂质情况。

5.1.2 弹性

将成品牛肉丸煮熟后，置于光滑平整台面上方 1m 处自由落下，测量弹起的高度；用手指捏压至牛肉丸直径 2/3，应迅速恢复原状。

5.2 水分

按 GB 5009.3 的方法测定。

5.3 蛋白质

按 GB 5009.5 的方法测定。

5.4 脂肪

按 GB 5009.6 的方法测定。

5.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

6.1.1 预包装产品组批

同一原料，同一班次、同一生产线的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 预包装产品抽样

从生产企业成品库抽取。抽样数量为批量的 1/1000，但不少于 5 份独立包装，总重量不低于 2000 g。

6.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门或生产作坊的质量检验员按本文件规定逐批进行检验。无检测能力的生产企业或生产作坊应委托具备相关资质的检测机构检验，检验合格方可出厂或出售。

6.3.1.2 出厂检验项目：感官、水分、蛋白质、脂肪和净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目：4.1~4.8 规定的全部项目。

6.3.2.2 一般情况下，型式检验半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品，且不得复检。

6.4.3 其他项目不符合本文件规定时，应在原批次产品中双倍抽样复检 1 次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有 1 项或多项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签

应符合 GB 7718 及 GB 28050 要求外，还应标示非即食提示信息及烹煮方法。

8 包装

应符合相应文件和有关规定。包装箱应清洁、干燥、严密无破损。

9 运输

冷冻产品应在 -15°C 以下运输、销售，冷藏产品应在 $0-4^{\circ}\text{C}$ 下运输、销售。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。产品装卸时小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，不能与有毒、有害、有异味、易污染的货物混载。

10 贮存

冷冻产品贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，波动 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，冷藏产品贮存温度为 $0-4^{\circ}\text{C}$ 。贮存环境应为洁净库房，不与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

11 生产加工过程的食品安全控制

应符合 GB 14881、GB 31646 和/或《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》的规定。

12 销售

12.1 应符合 GB 20799、GB 31621 和 GB 31646 的规定。

12.2 应配备相应的冷藏、冷冻设备，并保持正常运转。

12.3 在经营过程中不得更改原有的生产日期和延长保质期；食品的包装材料和容器应无毒无味。

12.4 生产单位如同时从事潮汕牛肉丸批发及销售业务的，应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

13 认定评价

13.1 广东省食品行业协会是“中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸”项目策划、评价组织部署和统筹协调与发布的管理单位。生产企业可自愿执行本文件，在此基础上自愿向广东省食品行业协会申请“中小学幼

儿园供餐 潮汕牛肉丸”认定。中共广东省食品医药行业纪律检查委员会负责“中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸”评价过程及评价结果监督。

13.2 评价工作由广东省食品行业协会或委托第三方评价机构组织评价组开展。评价组由3名及以上（奇数）食品安全、生产技术等相关领域专家组成，其中组长1名。评价组专家应具备以下条件：

- a) 具有良好的职业道德和科学、客观、公正的专业精神；
- b) 身体健康，具有从事食品相关产品、技术评价工作的身体条件；
- c) 从事食品行业相关技术工作10年以上，经验丰富；
- d) 具有食品相关专业高级职称或食品类高级技师（一级）职业资格或职业技能等级。

13.3 “中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸”评价的内容包括产品原辅料和包材、质量保障以及产品感官品质等。评价机构根据附录 A 的评价指标对申报产品进行评价。综合评价总得分（基础得分与加分项之和）80 分及以上的产品，由广东省食品行业协会颁发认定证书。

13.4 凡被认定为“中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸”的产品，可向广东省食品行业协会申请许可使用“中小学幼儿园供餐”证明商标。证明商标的使用应符合《中小学幼儿园供餐证明商标管理规则》。

附录 A 中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸评价表

评分项目 (分值)	评分标准 (基础总分 100 分, 加分 15 分)	评分区间	评价描述	专家评分
基本条件	申报产品及单位应同时满足以下条件: 1. 申报单位近三年来诚信守法经营, 建立了食品工业企业诚信管理体系并取得第三方评价证书; 2. 申报单位生产或经营满三年, 经营情况良好; 3. 申报单位近三年未发生重大食品安全、生产安全事故或环保违法等问题; 4. 申报单位产品近三年内在政府职能部门抽检中未出现不合格情况; 5. 申报产品无知识产权纠纷; 6. 产品符合本文件相关规定要求, 并提供具有法定资质的第三方检测报告。	不符合则 不予评定		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
原辅料和包材 (20 分)	原辅料、包材符合食品安全标准及本标准有关规定的要求, 出具第三方检测机构的检测报告。	不符合则 不予评定		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	选用绿色, 有机或其他具有优质属性的原辅料或产品取得绿色食品等认证。	5~10		
	选用的产品包装材料符合食品安全要求, 能更好地避免生物的、化学的、物理的外来因素对内容物的损害。	0~10		
质量保障 (45 分)	已建立产品质量保障体系和相关管理制度, 可有效管控原料和产品质量, 保证不受污染, 不变质。	5~10		
	车间、生产/加工工艺流程设计先进, 合理。	5~10		
	生产全过程记录详实, 质量可追溯; 并建立售后质量反馈和改进相关制度。	0~15		
	具有满足牛肉丸生产和内控检验需要的设备设施。相关设备设施及时检定, 运转正常。	5~10		

附录 A 中小学幼儿园供餐 潮汕牛肉丸评价表（续）

评分项目（分值）	评分标准（总分 100 分）	评分区间	评价描述	专家评分
产品感官品质 (35 分)	根据执行产品标准中感官指标要求酌情评分。色香味形俱佳，综合感官体验良好。	0~30		
	优于市场同类产品，符合中小学幼儿园饮食喜好。	0~5		
加分项 (15 分)	1.参评产品曾作为市级以上政府部门或机构组织的活动的指定供应产品。（加 0~5 分） 2.参评产品或相关技术曾获得市级以上政府部门或省级以上行业组织授予的荣誉称号。（加 0~5 分） 3.评价组认为可以加分的情况。（加 0~5 分）	加 0~15		