

DB4420

中山市地方标准

DB4420/T ×—2024

石岐乳鸽预制菜加工技术规范

(草案)

××-××-××发布

××-××-××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 贮存 4

8 运输 4

9 溯源管理 4

附录 A（规范性） 石岐乳鸽质量要求 5

参考文献 7

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：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

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、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，经清洗、腌制、卤制（或经熟制、上皮水、风干）、包装、消毒、速冻等主要工艺加工而成的产品的加工技术规范。

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- DB44/T 200-2004 石岐鸽饲养技术规程

3 术语和定义

3.1

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市石岐街道而得名，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—2004, 3.1]

3.2

石岐乳鸽 Shiqi Young pigeon

(12~30)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消毒设备、包装设备、速冻设备、冷库等。
- 4.3 应取得食品生产许可证。

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、原辅料名称、采购时间、采购数量、产品合格证明文件、批号、产品状态等内容。

5.2 原料

- 5.2.1 石岐乳鸽原料来源应为（12~30）日龄的石岐鸽，其活鸽质量应符合附录 A 的要求。
- 5.2.2 每批原料由专门人员查验原料的来源、新鲜度、感官、重量、兽药检测报告等，并做好相应记录。
- 5.2.3 卫生要求应符合 GB 2707、GB 16869、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

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 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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的法规和标准的规定。

6 加工技术要求

6.1 清洗

- 6.1.1 用清水将鸽胴体冲洗干净，清除表面粘黏的羽毛，去除残留的内脏。
- 6.1.2 水温加热至 70℃~80℃，将鸽胴体烫煮 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。

6.2 配料

- 6.2.1 调配使用的辅料应确认其外观形状、风味无异常且无杂质后方可使用，其用量应按配方正确使用，并做记录。
- 6.2.2 辅料种类及数量应经复核确认后清洗干净，盛放在经清洗消毒的容器中待用。
- 6.2.3 应检查调配、混合加工的器具，设备使用前是否保持清洁、适用的状态。

6.2.4 调配完成的半成品，置于贮存桶时，应注意外来杂物的污染及贮存时间不能过久，若需冷藏时，应控制贮存品温在 7℃以下、冻结点以上。

6.2.5 调配后应对半成品的外观、风味、杂质等做检查，以确认有无异常。

6.3 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，打开工作台的排水开关键，排放腌制过程产生的多余血水。

6.4 加工方式

6.4.1 红烧石岐乳鸽

6.4.1.1 卤制

在卤煮锅中加入 2/3 锅体的饮用水，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。

6.4.1.2 上皮水

皮水由水、麦芽糖等调配而成，将鸽胴体整体浸入皮水中后即刻捞出。

6.4.1.3 风干

将鸽胴体挂在架子上，排放整齐后进行风干，风干温度为 50℃~60℃，时间 10 min~15 min 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。

6.4.1.4 油炸（该工序视产品需求增加）

将风干的鸽胴体放入食用油中加热，油温 150℃~160℃，时间 7 min~8 min。

6.4.2 卤制石岐乳鸽

6.4.2.1 熟制

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（如豉油料包、麻辣料包等）放入锅中，待水温加热至 80℃~90℃，将腌制后的鸽子适量放入锅内卤制 20 min~30 min。

6.4.2.2 放凉

卤制后的鸽子捞起平摊放在摊凉周转车中，运至包装间等待真空封包。

6.5 称重、真空包装

6.5.1 将风干后的鸽胴体装入内包装袋，称重后进行真空包装。食品接触用塑料包装的材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。

6.5.2 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。

6.6 消毒

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

6.7 速冻

用速冻机对产品进行速冻，产品应均匀、整齐摆放在冻结输送带上，不宜过密或重叠。冻结过程冻结室内温度应低于 $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，冻结时间宜控制在30 min以内。

7 贮存

7.1 包装后的产品应贮藏在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷库中，库房温度波动应控制在 $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

7.2 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，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。

7.3 在进出货时，应做到先进先出。

8 运输

8.1 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显示器。

8.2 装货后应制冷至 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下方可离厂，运输过程中车辆厢内温度应控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

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。

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。

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 生长性能

A.2.1 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.2.2 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.3 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.4 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

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] DB 32/T 2022 肉用乳鸽加工技术规程
- [4] DB 50/T 1342 预制菜生产加工行为规范
- [5] DB 1306/T 201 预制菜分类
- [6] DB442000/T 30—2014 石岐鸽
- [7] AGI2020-02-3231 中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范 石岐鸽

中山市地方标准《石岐乳鸽预制菜加工技术规范（征求意见稿）》

编制说明

《石岐乳鸽预制菜加工技术规范》

标准编制组

二〇二四年三月

中山市地方标准《石岐乳鸽预制菜加工技术规范（征求意见稿）》编制说明

一、任务来源

根据《中山市市场监督管理局关于批准下达 2023 年第二批中山市地方标准制修订计划项目的通知》（中市监函〔2023〕311 号），由中山市大成冷冻食品有限公司联合中山市深中标准质量研究中心、中山市市场监督管理局港口分局、中山市港口镇食品药品监督所、中山市港口镇农业服务中心承担起草中山市地方标准《石岐乳鸽预制菜加工技术规范》。

二、项目背景

石岐乳鸽，因主要生产于广东省中山市石岐而得名，是中山市著名特产之一。石岐鸽是我国著名地方肉鸽品种，以体型、展翼和尾翼较长及形如芭蕉蕾为特征，羽色以白色为主。石岐乳鸽是石岐鸽的主要上市产品，为哺育至（12~30）日龄的石岐鸽。石岐乳鸽以体大肉嫩、胸肉特厚而著名，获得了多项荣誉，享誉海内外。石岐乳鸽烹制方法繁多，其中以红烧乳鸽闻名于省港澳各地。

近年来，随着国家出口产品不断丰富，石岐乳鸽逐渐从出口市场回撤，加快开拓国内市场。随着农业供给侧结构性调整和粤港澳大湾区市场一体化建设，石岐乳鸽产业将迎来更大的发展机遇，全产业链的贯通发展，不仅能丰富人们对优质安全肉食的需求，同时进一步带动文旅业发展，增加就业、乡村振兴等，其产生的经济效益和社会效

益将十分巨大、意义深远。中山市石岐鸽养殖有限公司是目前国内石岐乳鸽的唯一保种养殖场，年产乳鸽超过 200 万只，目前该公司每年内销份额已升至整体销售的七成。面对更加广阔但竞争更加激烈的国内市场，“回飞”石岐乳鸽在迎来发展机遇的同时，也面临着不少挑战，其中一个重要方面就是如何在众多名优农产品中突围。石岐乳鸽采用原粮饲养，质优但价不优，如何打造全国市场，促进石岐乳鸽产业进一步发展，推广发扬石岐乳鸽文化品牌，是当前亟需解决的问题。

石岐乳鸽不仅是一种美食，更是中山市文化的重要组成部分。越来越多的人对石岐乳鸽表达出了浓厚的兴趣和喜爱，将这种美味传承下去，成为了中山市一项重要的文化任务。通过开发石岐乳鸽系列预制菜，根据消费需求生产多种口味石岐乳鸽产品，是适应我国地域辽阔、消费者美食需求口味多元的有力举措，粤港澳地区以外的消费者足不出户即可品尝到石岐乳鸽的美味，使中山这座美食文化名城更添吸引力。因此，大力开发预制菜产品是石岐乳鸽产业进一步发展及中山文化传播的双重需求。

当前，石岐乳鸽预制菜加工技术流程不一，存在工序复杂、营养物质流失、未能完全保存地道风味，产品在生产过程中存在食材品质良莠不齐、缺乏标准化管理、食品安全监管不足等问题，同时实际发展中也存在着优质特色产品品质稳定性的需求，迫切需要通过建立石岐乳鸽预制菜加工技术规范助力中山特色预制菜品牌规范化发展。

2021 年 11 月农业农村部印发了《关于拓展农业多种功能 促进乡村产业高质量发展的指导意见》提出了以农产品加工业为重点打造

农业全产业链，推动种养业前后端延伸、上下游拓展，由卖原字号更多向卖制成品转变，推动产品增值、产业增效，促进联农带农和共同富裕的工作要求；2022年12月，中共广东省委关于实施“百县千镇万村高质量发展工程”促进城乡区域协调发展的决定，明确指出发展特色优势产业，以“粮头食尾”、“农头工尾”为抓手，培育农产品加工业集群，积极发展农业生产性服务业；2023年8月，广东省人民政府办公厅印发《广东省发展壮大农村经营主体若干措施》，提出要大力培育发展预制菜产业。加强对相关生产经营单位的监督检查，防范预制菜生产经营食品安全风险；《中山市推动预制菜产业高质量发展工作方案》指出将壮大中山岭南特色预制菜产业集群作为主要任务，推动食品（农产品）工业化发展，加快形成现代农业与食品产业集群，推动特色农业产业与预制菜加工产业深度融合。

通过优化屠宰加工环节，适应当前食材细分、机械屠宰、液氮冷藏、生鲜运输等需求，从安全和品质保障两方面着手，消除消费者对预制菜产品的顾虑，塑造中山特色预制菜产品品牌形象。

因此，通过对石岐乳鸽预制菜加工过程实施规范化管理，使加工生产的各个环节安全可追溯，同时优化流程细节，在保障预制菜食品安全的基础上，提升石岐乳鸽预制菜产品质量与口味，保障品质稳定性，为品牌打造及推广夯实基础，促进特色农产品产业高质量发展。

石岐乳鸽预制菜加工技术规范的制定，将助力中山岭南特色预制菜产业高标准发展，推动以石岐乳鸽为代表的中山粤菜产业往深加工和文旅等领域拓展，全面打造饮食文化品牌，使中山美食文化传播更

远。

石岐乳鸽菜式烹饪技艺于 2022 年 5 月被列入中山市市级非物质文化遗产代表性项目，使得这一美食技艺得到更好的保护和推广。石岐乳鸽烹制方法繁多，其中以红烧乳鸽闻名于省港澳各地。传统红烧乳鸽采用孵化后 22—25 天乳鸽作原料，2000 年以后较为普遍采用 12—14 天的乳鸽，称“妙龄鸽”，“红烧妙龄鸽”品评标准为：皮脆肉滑，骨软肉有汁。此外，国外的唐人街有很多经营传统粤菜的餐馆都会打上红烧石岐乳鸽作为卖点，其菜单上同样会把红烧石岐乳鸽列在消费者容易看到的位置，许多华侨就餐时习惯点上一份皮脆肉滑、香气扑鼻的红烧石岐乳鸽，这种浓浓的乡味，触动了扎根在游子内心对家乡的美好回忆。目前，中山企业已推出豉油、麻辣、盐焗、红烧四种口味的石岐乳鸽预制菜产品。产品销往到港澳地区、福建、广西、湖南、湖北、四川、安徽、山东、黑龙江、新疆等 20 多个省份，“石岐乳鸽养殖—肉鸽屠宰—预制菜加工—品牌销售”的产业链建设已基本成型。

《石岐乳鸽预制菜加工技术规范》的制定将促进特色农产品产业高质量发展，以延链、补链、强链为抓手，推动石岐乳鸽全产业链发展，同时向价值链中高端发展，增加石岐乳鸽产品附加值，促进石岐乳鸽产业品牌化、规模化发展，推动农村一二三产业融合发展，为特色预制菜产品安全和品质保障及中山美食文化传播提供技术支撑，助力中山岭南特色预制菜产业高标准发展，实现生态效益、经济效益和社会效益的有效统一。

三、编制原则

本文件的编制是在石岐乳鸽预制菜加工经验以及石岐乳鸽预制菜加工企业调研的基础上，本着“科学、适度、可行”原则，既考虑标准前瞻性又顾及石岐乳鸽加工实际情况，同时，充分听取各方意见的基础上形成的。本文件既可作为指导、规范、监督石岐乳鸽预制菜加工企业石岐乳鸽加工技术的依据，又可作为石岐乳鸽预制菜加工企业规范自身预制菜加工过程安全管理、提高地方特色产品预制菜品质的标准。

根据《中华人民共和国标准化法》《地方标准管理办法》《广东省标准化条例》等规定，参考相关国家标准、行业标准和地方标准，结合《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》《中山市推动预制菜产业高质量发展工作方案》的要求，依托于石岐乳鸽预制菜加工经验，确定了本文件的主要内容。

四、编制依据

（一）法律依据

- 1、中华人民共和国标准化法
- 2、地方标准管理办法
- 3、广东省标准化条例

（二）主要引用的文件

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

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

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

DB44/T 200-2004 石岐鸽饲养技术规程

（三）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、DB 32/T 2022 肉用乳鸽加工技术规程

4、DB 50/T 1342 预制菜生产加工行为规范

5、DB 1306/T 201 预制菜分类

6、DB 442000/T 30—2014 石岐鸽

7、AGI2020-02-3231 中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范 石岐鸽

五、编制过程

《石岐乳鸽预制菜加工技术规范》编制遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，严格按照国家、省、市对地方标准的规定和要求研制。在编制过程中，标准编制组根据相关资料和文件，结合我市石岐乳鸽预制菜加工实际情况，历经了草案编制、征求意见稿编制等阶段，对标准内容进行反复讨论、修改和补充，形成了目前的征求意见稿，标准编制工作概要如下：

2023年9月~11月，标准草案编制阶段。标准承担单位制定项目实施计划，明确组织形式、工作步骤、进度安排、保障措施等，开展标准起草工作。

2023年12月~2024年3月，标准征求意见稿编制阶段。中山市市场监督管理局下达地方标准立项通知，成立标准编制组。标准编制组根据调研情况，在对行业资料分析研究及参照、研读相关国家、行业、地方标准的基础上，形成工作组讨论稿，听取相关专家意见后，对工作组讨论稿进行修改，完善标准内容，形成本标准征求意见稿。

六、适用范围和主要条款说明

（一）适用范围

本文件适用于以石岐乳鸽为主要原料，经清洗、腌制、卤制（或经熟制、上皮水、风干）、包装、消毒、速冻等主要工艺加工而成的产品的加工技术规范。

（二）主要条款说明

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、贮存、运输及溯源管理。主要条款说明如下：

1、基本条件。规定了生产条件要求。

依据：参考 GB/T 27302、GB/T 27341、DB 32/T 2022 相关内容，结合石岐乳鸽预制菜加工实际情况编制。

2、原辅料要求。规定了一般要求、原料、辅料的要求。

依据：参考 DB 50/T 1342 相关内容，结合石岐乳鸽预制菜实际情况编制。

3、加工技术要求。规定了清洗、配料、腌制、加工方式、称重、真空包装、消毒、速冻的要求。

依据：参考 DB 32/T 2022、DB 50/T 1342 相关内容，结合石岐乳鸽预制菜加工实际情况编制。

4、贮存。规定了冷库温度、堆叠作业要求。

依据：参考 DB 50/T 1342 相关内容，结合石岐乳鸽预制菜加工实际情况编制。

5、运输。规定了冷冻集装箱或冷冻车装运及温度要求。

依据：参考 DB 50/T 1342 相关内容，结合石岐乳鸽预制菜加工实际情况编制。

七、采用国际标准或国外先进标准的程序及水平说明

查无相关国际标准和国外先进标准，因而本标准制定过程未启用采标程序。

八、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

九、重大意见分歧的处理

本标准在制定、编写过程中，经过征求相关单位、专家和编制组人员意见，没有重大的意见和分歧。

十、贯彻标准的要求和措施建议

石岐乳鸽预制菜加工企业是标准实施的主体，为促进预制菜加工企业理解、掌握和执行标准，规范管理，保障食品安全、提高石岐乳鸽预制菜品质，标准发布后，将通过标准宣贯培训或座谈等形式推动标准的落地实施。

十一、其他情况的说明

本标准需根据实际情况修订和更新，以适应技术和服务发展需要。

《石岐乳鸽预制菜加工技术规范》标准编制组

2024 年 3 月