

DB4420

中 山 市 地 方 标 准

DB4420/T ×—2024

中山安南龟汤预制菜加工技术规范

(征求意见稿)

××-××-××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 检验	5
8 溯源管理	5
附录 A（规范性） 中山安南龟质量要求	6
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。

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术语和定义、基本条件、原辅料要求、加工技术要求、检验、溯源管理。

本文件适用于以中山安南龟为主要原料，选择性添加辅料，调味后经熟制、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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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

3 术语和定义

3.1

中山安南龟 *Zhongshan Annamemys annamensis*

特指养殖于广东省中山市现辖行政区域的安南龟。原产于越南，70年代引进我国，已形成养殖种群，中山安南龟质量特色与中山市自然环境和养殖人文因素密切相关。

3.2

龟甲 *Tortoise shell*

龟壳和龟板的统称。

3.3

龟胴体 Turtle carcass

除去边角料、龟甲、龟内脏的龟肌肉部分。

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、GB 20941 的规定。
- 4.2 封口机械设备的密封性能应有足够的保障。
- 4.3 应配备为使罐装产品达到商业无菌要求的杀菌系统。
- 4.4 生产设备的排列应有秩序，且有足够的空间，使生产工艺流程顺畅、紧凑，并避免交叉污染。
- 4.5 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、批号、产品状态等内容。

5.2 原料

- 5.2.1 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。
- 5.2.2 应为体表完整无损，爬行、游泳动作自如的活体中山安南龟或经屠宰后的中山安南龟肉。中山安南龟质量要求应符合附录 A 的规定。
- 5.2.3 卫生要求应符合 GB 2733、GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

5.3 辅料

- 5.3.1 黄精、玉竹、百合、桃仁、大枣、枸杞子等药食同源物品应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）一部的规定。
- 5.3.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 5.3.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.3.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 5.3.5 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.3.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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 总则

- 6.1.1 生产加工过程应符合 GB 20941、GB 8950 的要求。
- 6.1.2 设备和工器具宜符合 GB/T 20938 的规定。
- 6.1.3 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。

- 6.1.4 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。
- 6.1.5 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。
- 6.1.6 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。
- 6.1.7 应制定杀菌操作规程，并有杀菌偏差纠正措施。
- 6.1.8 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。

6.2 原料预处理(适用于活体中山安南龟)

6.2.1 挂龟

在符合加工设备要求加工的条件下，以头往下固定住龟，龟只间具有合适的间隔。

6.2.2 致昏、放血

- 6.2.2.1 应一次致昏，确保在放血过程中不能恢复意识，致昏过程要及时挑出未昏迷、死亡龟只，不进入下游工序。
- 6.2.2.2 应避免龟的食道和气管，在颈动脉割开，沥血时间大于 15 min。切割完后，刀具和屠宰人员的手须清洗消毒。

6.2.3 分割、内脏处理

- 6.2.3.1 在龟板与龟壳的连接处对龟甲进行分离，并将与龟甲连接的龟胴肉进行切割。分开收集龟板、龟壳及龟胴体。
- 6.2.3.2 剃净龟甲内部剩余的内脏及肉，应避免刺破胆囊，流出胆汁污染副产品。掏内脏应及时分件收集，宜控制收集时间在 10 min 内。

6.2.4 热水浸泡

浸泡前应清洗好龟甲上的污血，浸泡温度控制在 90 °C~100 °C，浸泡时间在 5 min 为宜。

6.2.5 褪龟甲衣、修整

- 6.2.5.1 用专门的刀具对龟甲沿着缝隙进行刮取龟甲衣的操作。待新鲜的龟甲衣温度降至室温后，进行清洗并低温保存。
- 6.2.5.2 修整时使龟胴体在热水内快速浸泡，时间宜在 3 s~5 s 内，将龟胴体上的龟皮撕下。修整后将胴体冲洗干净，除去内脏中不可食用的部分（如淋巴、胆囊、脂肪等）。

6.2.6 切割、称量

- 6.2.6.1 切割龟胴体可采用自动化设备或人工切割的方式。
- 6.2.6.2 切割完成的龟肉进行人工挑选、分拣并称量后放入清洁容器中备用。

6.3 配料

- 6.3.1 调配使用的辅料、食品添加剂等应确认其外观形状、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。主料含量应不低于 20%（以 250 g 龟汤为例，主料为龟肉时，龟肉含量不低于 50 g，主料为龟肉及龟板时，龟肉含量不低于 20 g、龟板含量不低于 30 g）。
- 6.3.2 辅料的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。

6.3.3 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。

6.3.4 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。

6.3.5 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。

6.4 加工方式

6.4.1 速冻龟汤

6.4.1.1 熟制

6.4.1.1.1 将配好的食材放入大小适宜的炖盅内，加入适量饮用水，以饮用水能淹没固形物，且不超过罐体的 4/5 处为宜。

6.4.1.1.2 宜采用蒸汽炉对炖盅进行加热，根据食材不同选择不同炖煮时间。原料为龟肉炖煮时间宜为 3 h~4 h，原料为龟肉、龟板炖煮时间宜为 5 h~6 h。

6.4.1.2 真空包装

6.4.1.2.1 待龟汤冷却至室温后装入内包装袋，称重后进行真空包装。包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.4.1.2.2 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。

6.4.1.3 速冻

用速冻机对产品进行速冻。冻结过程冻结室内温度应低于-60℃，冻结时间宜控制在 30 min 以内。

6.4.2 常温龟汤

6.4.2.1 预煮、装罐、密封

6.4.2.1.1 将食材在沸水中煮至沸腾后 2 min~3 min 捞起，用清水洗干净后装填入经清洗消毒的容器中。

6.4.2.1.2 罐体中放入调配好的配料及适量饮用水，以饮用水能淹没固形物，且不超过罐体的 4/5 处为宜。

6.4.2.1.3 装罐后进行真空封口，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。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。

6.4.2.1.4 罐体经密封后放入杀菌锅内进行蒸煮。

6.4.2.2 蒸煮

6.4.2.2.1 蒸煮时应逐步升温加热，使龟肉入味，且营养物质不轻易流失。

6.4.2.2.2 蒸煮过程中应控制锅内压力大于罐内压力，使罐内部始终处于完全密封状态。

6.4.2.2.3 蒸煮温度应每 30 min 检查一次，并做记录。

6.4.2.3 杀菌、冷却

6.4.2.3.1 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。

- 6.4.2.3.2 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。
- 6.4.2.3.3 间歇式通入循环冷却水，逐步让锅温度降至 40 °C~60 °C。
- 6.4.2.3.4 杀菌时间、温度及重要因素的监测及记录的间隔时间宜以 10 min 为原则，不宜过长。
- 6.4.2.3.5 杀菌前后的产品应有明显标识，不应存在将未杀菌的罐体误送入下一道工序的可能性。
- 6.4.2.3.6 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) 蒸汽主管压力；
 - 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。

7 检验

7.1 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，产品应符合 GB 10136 要求，罐头产品还应符合商业无菌要求。

7.2 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，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。

8 溯源管理

8.1 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。

8.2 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)
中山安南龟质量要求

A.1 感官指标

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	≥ 70
蛋白质, g/100g	≥ 14
脂肪, g/100g	≥ 0.8

参 考 文 献

- [1] GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
 - [2] GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
 - [3] GB/T 27303 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求
 - [4] NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类
 - [5] NY/T 2105 绿色食品 汤类罐头
 - [6] QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
 - [7] QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
 - [8] QB/T 5753 绿色设计产品评价技术规范水产罐头
 - [9] SN/T 0400.3 进出口罐头食品检验规程 第3部分：加工卫生
 - [10] SN/T 0400.5 进出口罐头食品检验规程 第5部分：罐装
 - [11] SN/T 0400.6 进出口罐头食品检验规程 第6部分：热力杀菌
 - [12] DB 37/T 910 罐头生产质量安全控制
 - [13] DB 50/T 1342 预制菜生产加工行为规范
 - [14] DB 1306/T 201 预制菜分类
 - [15] 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.
-

中山市地方标准《中山安南龟汤预制菜加工 技术规范（征求意见稿）》

编制说明

《中山安南龟汤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《中山安南龟汤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），由中山市深中标准质量研究中心联合中山市安南龟协会、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承担起草中山市地方标准《中山安南龟汤预制菜加工技术规范》。

二、项目背景

自古以来，人们就将龟作为高级滋补品和防治疾病的食疗佳品，现今以龟肉为主要原料制成的各类龟肉羹，已成为宴席上的名贵佳肴。安南龟是原产于越南中部的一种优质名贵高档龟类品种，俗称越南草龟，属爬行纲，龟鳖目，地龟科，安南龟属。70 年代引进我国，已形成养殖种群，主要分布在广西、广东和海南等省。经过多年发展，中山市已成为国内安南龟最大的聚集地，所产安南龟品质上乘，营养素含量高，与中山市自然环境和养殖人文因素密切相关，故称中山安南龟。

中山市养殖证有登记安南龟的约 600 户左右，中山安南龟存栏种龟约 6.3 万只，亚种 48 万只，年产苗 65 万只左右，年度可上市的商品龟达 720 吨。随着安南龟养殖技术日趋成熟，养殖面积和养殖产量

不断提高，但鲜活安南龟价格容易受中介操控，市场价格波动大，养殖户处于被动地位，其次龟的屠宰难度高，复杂的加工过程使得大多数消费者放弃尝试食龟，极大限制了中山安南龟的市场销售，影响了中山安南龟产业的进一步发展。因此，通过积极研发中山安南龟衍生食品或是开发中山安南龟系列预制菜是中山安南龟产业提质扩容的有效渠道及符合当今预制菜产业蓬勃发展的市场需求。以中山安南龟肉为原材料，辅以药食同源中药材开发的龟汤预制菜产品受到广大消费者的青睐。当前，汤类预制菜加工技术流程不一，存在工序复杂、营养物质流失、未能完全保存原有风味、灌装环节产品质量无法保障等问题，迫切需要通过建立中山安南龟汤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。因此，通过对中山安南龟汤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，提升中山安南龟汤产品质量与口味，保证特色水产制品品质的稳定性，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。

加工技术规范将引导中山市汤类预制菜行业健康发展，预制菜产业规模巨大，目前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，标准的制定将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，为其他汤类预制菜加工提供借鉴意义，助力预制菜产业高标准发展，为中山市打造一批预制菜知名企业、连锁品牌提供技术支撑。

中山安南龟汤预制菜加工技术规范的制定有利于相关产业的规模化发展，通过安南龟加工技术的普及和进一步升级，加快安南龟的养殖流通速度。以延链、补链、强链为抓手，推动发展中山安南龟全产业链，同时向价值链中高端发展，增加中山安南龟产品附加值，助力安南龟产业规模壮大，形成产业集群。

中山安南龟目前形成了以协会为主导、龙头企业带动、养殖户规范化养殖的发展格局。养殖企业积极与食品药品相关高校、科研院所合作，研发出龟苓膏、龟苓茶、食龟汤等衍生食品。其中，龟汤预制菜产品的关键加工工艺流程为预煮、装罐、真空封盖再放入杀菌锅，

通过逐步升温的方式进行蒸煮，熟制后进行升温杀菌等，避免了流程中多次开盖或蒸煮后再装罐等情况，100%保留了原有的本味和营养；罐中的食材全程在密闭条件下，接触不到细菌、微生物等污染物，制备的预制菜产品品质稳定；蒸煮时逐步升温加热，使罐中的食品入味，且营养物质不轻易流失，兼顾味道和营养，能真正媲美特色饭店所提供的龟汤。消费者购买后，只需要把产品用烫水直接加热或打开倒在锅里热下即可喝到美味营养的龟汤。因此，《中山安南龟汤预制菜加工技术规范》具有先进性和可行性，为特色预制菜产品安全和品质保障提供有力支撑，推动农村一二三产业融合发展。

中山安南龟汤预制菜加工技术规范标准的制定，将保障特色水产制品安全和品质，有利于促进安南龟产业品牌化、规模化发展，助力我市汤类预制菜产业高标准发展，具有较高的经济效益和良好的社会效益。

三、编制原则

本文件的编制是在中山安南龟汤加工经验以及中山安南龟养殖及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中山安南龟汤预制菜加工现状实际情况，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、监督中山安南龟汤预制菜加工企业龟汤加工技术的依据，又可作为各中山安南龟汤预制菜加工企业规范自身龟汤加工过程安全管理、提高龟汤品质的标准。

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，依托于中山安南龟汤预制菜加工经验，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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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

(三) 参考文献

- 1、GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 2、GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- 3、GB/T 27303 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求
- 4、NY/T 1050 绿色食品 龟鳖类
- 5、NY/T 2105 绿色食品 汤类罐头
- 6、QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- 7、QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- 8、QB/T 5753 绿色设计产品评价技术规范水产罐头
- 9、SN/T 0400.3 进出口罐头食品检验规程 第3部分：加工卫生
- 10、SN/T 0400.5 进出口罐头食品检验规程 第5部分：罐装
- 11、SN/T 0400.6 进出口罐头食品检验规程 第6部分：热力杀菌
- 12、DB 37/T 910 罐头生产质量安全控制
- 13、DB 50/T 1342 预制菜生产加工行为规范
- 14、DB 1306/T 201 预制菜分类
- 15、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.

五、编制过程

《中山安南龟汤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，结合我市中山安南龟汤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

本文件适用于以中山安南龟为主要原料，选择性添加辅料，调味后经熟制、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

本文件规定了中山安南龟汤预制菜的术语和定义、基本条件、原辅料要求、加工技术要求、检验、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 7098、GB/T 27303 相关内容，结合中山安南龟汤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，结合中山安南龟汤预制菜实际情况编制。

3、加工技术要求。规定了总则、原料预处理、配料、加工方式的要求。

依据：参考 GB/T 20938、SN/T 0400.3、DB 37/T 910 、DB 50/T 1342 相关内容，结合中山安南龟汤预制菜加工实际情况编制。

4、检验。规定了产品检验要求。

依据：参考 DB 50/T 1342 及《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》相关内容，结合中山安南龟汤预制菜加工实际情况编制。

5、溯源管理。规定了生产记录和档案管理的要求。

依据：参考 GB/T 20938、DB 50/T 1342 相关内容，结合中山安南龟汤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

中山安南龟汤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、提高中山安南龟汤预制菜风味和质量，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。

《中山安南龟汤预制菜加工技术规范》标准编制组

2024年3月