

ICS 67.120.10
CCS X 22

T/CIQA -001—2025

团 体 标 准

T/CIQA -001—2025

肉蟹煲

Meat Crab Casserole

2025 - ** - **发布

2025 - ** - **实施

中国出入境检验检疫协会 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。

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。

本文件由中国出入境检验检疫协会综合质量服务标准化技术委员会（CIQA/TC12）提出并归口。

本文件起草单位：嘉兴盐商餐饮管理有限公司、中国检验认证集团研究院、盐臻食品科技（嘉兴）有限公司、艺康（中国）投资有限公司、钛和中谱检测技术（江苏）有限公司、杭州媛宝餐饮管理有限公司、杭州瀚斐质量管理咨询有限公司、杭州瀚斐科技有限公司、温州蟹秘餐饮有限公司、深圳市博运通餐饮有限公司、上海子厚餐饮有限公司、长沙家俩餐饮有限公司、武汉乐新惠餐饮有限公司、成都时代佳盛餐饮有限公司、北京味鲜味美餐饮有限公司、苏州湖龙餐饮有限公司、杭州杭农仓储物流配送公司、深圳市庆辉农产品开发有限公司、北京沃农商业管理有限公司

本文件主要起草人：李宁、陈志锋、方兵兵、阮佳春、潘沈阳、周娟、周文琛、王震、刘宝昌、刘木子、乔占利、蔡雨、许嘉益、吕文杰、朱秉达、戚革华、杨家辉、徐珍巧

本文件版权归中国出入境检验检疫协会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印刷、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

肉蟹煲

1 范围

本文件规定了肉蟹煲的术语和定义、原辅料要求、分级、投料、质量要求、卫生要求、检验规则、判定规则、标签、装盛出品、传送。

本文件适用于以锯缘青蟹为主要原料，添加鸡爪、年糕、土豆及复合风味调味酱等辅料，经炒制、炖煮等工艺烹饪而成的菜品。

本文件适用于肉蟹煲的制作、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过本文件的规范性引用而构成本文件的条款。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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准
NY 5276 无公害食品 锯缘青蟹
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
SB/T 10379 速冻调制食品
GB/T 13662 黄酒
GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉蟹煲 meat crab casserole

以活锯缘青蟹为主要原料，经预处理，宰杀，切块，添加鸡爪、年糕、土豆、黄酒及复合风味调味酱等辅料，经炒制、炖煮等工艺烹饪而成的菜品。

3.2

锯缘青蟹 mud crab

属十足目梭子蟹科青蟹属，俗称青蟹、肉蟹，广泛分布在东南亚沿海滩涂地的海产蟹类。其肉质鲜嫩，营养丰富，全年盛产，活性良好。

3.3

鸡爪 chicken feet

活鸡经屠宰、放血，去除羽毛、脚角质层、趾壳和喙壳后的鸡体，沿跗关节切断，除去趾壳

3.4

复合风味调味酱 Special seasoning sauce for crab pot

以海鲜酱、蚝油为主要原料，添加食用盐等辅料，经搅拌、均质、调配、包装等工艺加工而成的非即食复合风味调味酱（非油型）。

3.5

黄酒 yellow wine

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

4 原辅料要求

4.1 应选择采购符合相应的食品安全国家标准或地方标准的原辅料。

4.2 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 活锯缘青蟹

应符合 NY 5276 的规定。

4.4 鸡爪

应符合GB 2707的规定。

4.5 黄酒

应符合GB/T 13662 的规定。

4.6 其他配料

应符合相应食品安全标准的要求。

5 要求

5.1 分级

5.1.1 按照产品投料的不同可分为：

- 一级肉蟹煲；
- 二级肉蟹煲；
- 三级肉蟹煲。

5.2 投料

表1 主要原料的规格和在菜品净含量中的含量

等级		一级	二级	三级
锯缘青蟹	规格/(g)≥	100	90	80
	含量/(%)≥	20	15	10
鸡爪	规格/(g)≥	25	22	18
	含量/(%)≥	20	15	10

5.3 感官

菜品的感官状态应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	整体呈现为红棕色的酱色，螃蟹外壳鲜艳红亮	取适量样品后置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察产品色泽、组织形态和杂质；在出品时利用嗅觉感受产品气味，并品评口感。
组织形态	汤汁浓稠适中，均匀包裹食材，配料块状均匀	
滋味、气味	螃蟹咸鲜味美，鸡爪香糯软烂，其他辅料具有固有的滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3理化指标

项目	指标	检测方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227
氯化物（以NaCl计）/（g/100g）	≤3.5%	GB5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥10	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤20	GB 5009.6

5.5 污染物限量

应符合表 4 的规定，应不低于GB 2762 规定的要求。

表 4 污染物限量

项目	指标	检测方法
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.5	GB5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤3	GB5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.2	GB5009.17

5.6 微生物限量

应符合表 5 的规定

表 5 微生物限量

项目	采样方案				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB4789.2
大肠埃希氏菌/（CFU/g）	5	0	10	—	GB4789.38
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	0	0	—	GB4789.10
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB4789.4
样品的采样和处理按GB4789.1执行					

5.7 农兽药残留

应不低于GB 2763及有关标准和法规规定的要求。

5.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

6.1 应符合 GB 31654和《餐饮服务食品安全操作规范》 的规定。

6.2 添加剂

产品生产过程中不添加食品添加剂。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 组批

同一餐期、同一品种、同一规格，同一分级的菜品为一批。

7.1.2 抽样

7.1.2.1 一般原则

- a. 所取样品应具有代表性，抽取同一批次的菜品。
- b. 抽样量应满足检验项目、复验及留样备查的总量需求。

7.1.2.2 抽样操作

- a. 从同一批次菜品中，随机选取5个独立装盛单元（堂食为单份菜品，外卖为单份密封铝箔盒）。
- b. 抽样应在菜品烹饪完成、装盛出品前，且经内部感官检验合格后进行。

7.1.2.3 抽样环境与工具

- a. 在符合GB 31654规定的餐饮加工清洁区域内进行，避免二次污染。当餐饮加工清洁区环境不符合时，应整改至符合时再进行抽样。
- b. 采用经121℃高压蒸汽灭菌30分钟（或同等效果灭菌方式）处理后的无菌采样勺、无菌采样袋（或无菌容器）；使用前需检查灭菌指示标识，确认有效性。

7.1.2.4 辅助要求

- a. 抽样过程同步记录抽样时间、抽样人员、批次信息。
- b. 感官评价应在出餐20分钟内完成。

7.2 检验分类

检验分成内部检验和型式检验两种。

7.2.1 内部（店内）检验

每批次菜品按照7.1.2的规定抽样后，按照5.3规定项目进行检验。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，但在有下列情况之一时进行，应增加型式检验。

- a. 正式生产和新产品试制定型时；
- b. 正式制作后，原料和工艺出现较大变化时；
- c. 菜品质量出现严重不合格时；
- d. 市场监督管理部门或者其他行政管理部门提出型式检验要求时。

7.2.2.2 型式检验项目为本文件第六章中规定的所有项目。

7.3 判定规则

7.3.1 内部检验的判定和复验

7.3.1.1 内部检验项目均符合本文件规定，则判定菜品为合格品。

7.3.1.2 内部检验项目中，若有一项指标不符合，允许使用备样再复验一次，复验结果仍有不符合本文件规定的项目，则判定菜品为不合格品。

7.3.2 型式检验的判定和复验

7.3.2.1 型式检验项目均符合本文件规定，则判定菜品为合格品。

7.3.2.2 型式检验项目中 5.3 感官指标不符合时，允许使用备样再复验一次，复验结果仍有不符合本文件规定的项目，则判定菜品为不合格品。

7.3.2.3 型式检验项目中除 5.3 外的其它指标不符合时，则判定为不合格。

8 标签、装盛出品、传送和销售

8.1 标签

8.1.1 标签应明确标注“肉蟹煲”菜品品名、下单时间、烹饪出品时间及产品等级（一级 / 二级 / 三级）。

8.1.2 外卖菜品除 8.1.1 规定的内容外，应带有“请尽快食用”和菜品盛器“不可微波”的温馨提示。

8.2 装盛出品

8.2.1 堂食出品

8.2.1.1 菜品的堂食盛器使用食品级不锈钢材质，规格、形状应满足出品需求，其它项目符合相关标准的规定。

8.2.1.2 盛器清洗消毒后使用。

8.2.1.3 盛放时应优先放置土豆、年糕，再盛放螃蟹、鸡爪，操作时避免汤汁滴落在盛器边沿。

8.2.2 外卖出品

8.2.2.1 菜品的外卖盛器使用铝箔盒，规格、形状应满足出品需求，其它项目符合相关标准规定。

8.2.2.2 盛放时应优先放置土豆、年糕，再盛放螃蟹、鸡爪，操作时避免汤汁滴落在盛器边沿。

8.2.2.3 装盛好菜品后盛器应加盖密封。

8.2.2.4 将密封好的盛器平稳放入外卖包装袋，使用外卖封口贴沿包装袋开口处完整粘贴，确保封口紧密、不易开启。

8.3 传送

8.3.1 堂食传送

8.3.1.1 每批次菜品检验合格后，由传菜员在 5 分钟内传送至餐桌供顾客食用。

8.3.2 外卖传送

8.3.2.1 每批次菜品检验合格后，由外卖配送员在 30 分钟内传送至顾客端。