

T/CIQA -001—2025

ICS 67.120.10

CCS X 22

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	
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	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。

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。