

ICS 67.040

CCS X10

团体标准

T/AHFS 011-2024

家庭自制熟食（肉类） 保鲜分级评价

Fresh-keeping classification evaluation of
home-made cooked food

2024-12-04 发布

2024-12-04 实施

安徽省食品科学技术学会 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由长虹美菱股份有限公司提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：长虹美菱股份有限公司、合肥工业大学、安徽省东升食品有限公司、安徽国泰众信检测技术有限公司、安徽农业大学。

本文件主要起草人：胡海梅、蔡克周、陈开松、吴雨、汪振威、刘迪、葛磊、王、梅林、徐秀丽、向俊飞、梅何宝、胡曼子、张云凯、李琦、王兆明、周辉、徐磊。

本文件为首次制定。



家庭自制熟食（肉类）保鲜分级评价

1 范围

本文件规定了家庭自制熟食的技术要求、熟食保鲜指标要求、保鲜分级指标及方法和检验规则。本文件适用于对家庭自制熟食保鲜进行分级评价。

2 规范性文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定

GB 5009.227 食品中过氧化值的测定

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 16291 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则

GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检验

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 家庭自制熟食 homemade cooked food

家庭自制熟食是指在家庭中制作的经过烹饪和处理的食物，这些食物通常可以立即食用或稍微加热后食用，通常可以保存一段时间。它包括了各种类型的自制菜肴，以及一些预制的食品，比如腌腊制品等。

4 技术要求

4.1 贮存温度要求

4.1.1 冷藏贮存条件

确保冷藏室的温度保持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。使用适当的密封容器或包装材料，确保家庭自制熟食被密封以防止氧气进入。不同种类的家庭自制熟食分开存放，避免异味传播。不同食物应满足不同的贮藏需求。

4.1.2 微冻贮存条件

确保冷冻室的温度保持在 $-1^{\circ}\text{C} \sim -4^{\circ}\text{C}$ 。使用适当的密封容器或包装材料，确保家庭自制熟食被密封以防止氧气进入。不同种类的家庭自制熟食分开存放，避免异味传播。不同食物应满足不同的贮藏需求。

4.1.3 冷冻贮存条件

确保冷冻室的温度保持在 $-16^{\circ}\text{C} \sim -24^{\circ}\text{C}$ 。使用适当的密封容器或包装材料，确保家庭自制熟食被密封以防止氧气进入。不同种类的家庭自制熟食分开存放，避免异味传播。不同食物应满足不同的贮藏需求。

5 家庭自制熟食保鲜指标要求

5.1 感官要求

家庭自制熟食的感官要求应符合表1的规定

表1 家庭自制熟食感官要求

项目	要求	得分	检验方法
外观	菜品形状饱满、完整，没有明显的损伤。	15-20分	将家庭自制熟食放在白色容器中，经过低温贮藏的菜品需要经过复热后经过感官评价。先目测菜品外观、色泽变化，再使用刀叉等工具将菜品切开，观察其组织结构，最后通过品尝和嗅闻，评价其滋味和气味。评价应在安静、清洁、光线适宜（自然光或接近自然光的人造光源）的环境中进行。每次仅展示一个样品，避免交叉污染。样品应放置于统一规格的容器中，并在适当条件下保存直至评价开始。
	菜品形状基本完整，个别食材可能轻微缺损。	10-15分	
	菜品形状变形明显，缺损较多，影响观感。	10分以下	
色泽	色泽鲜亮，保持菜品应有色泽，没有明显的褪色或变色。	15-20分	
	色泽稍显暗淡，存在轻微的褪色现象，但整体仍可接受。	10-15分	
	色泽明显变暗或变色，影响视觉感受。	10分以下	
滋味	具有该菜品应有滋味，味道丰富且协调，令人愉悦。	15-20分	
	滋味保留较好，有一定的层次感，但某些味道可能稍显薄弱。	10-15分	
	滋味平淡，整体缺乏吸引力。	10分以下	
气味	菜品风味浓郁，能激发食欲。	15-20分	
	菜品风味减淡，但仍能感受到诱人的气息。	10-15分	
	菜品风味微弱或缺失，影响整体感官。	10分以下	
口感	菜品食材新鲜，咀嚼感适中，令人满意。	15-20分	
	口感尚可，部分食材可能略显软烂或韧性，但整体可接受。	10-15分	
	口感不佳，某些食材过于干燥、老化或过于软烂，影响体验。	10分以下	

总分为所有感官要求得分的加和，并通过得分进行分级。

5.2 理化指标

家庭自制熟食的理化指标应符合表 2 的规定

表 2 家庭自制熟食理化指标

项目	要求		检验方法
	动物性	非动物性	
丙二醛/ (mg/kg)	≤2 (畜、禽产品)	-	GB 5009.181
过氧化值/ (g/100g)	≤0.5 (肉制品以脂肪计)	-	GB 5009.227

荤素混合类家庭自制熟食应检测其中动物性食品，检测结果应符合相应国家标准。

5.3 微生物限量

表 3 微生物限量

单位为 CFU/g

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ³	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3

注: n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出 m 值的样品数; m: 微生物指标可接受水平限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

6 家庭自制熟食保鲜分级评价方法

6.1 分级标准

6.1.1 食品安全标准

家庭自制熟食在进行低温贮存后, 按照 5.2-5.3 进行试验。有理化指标超过国家食品安全标准, 或检出有害物质, 则不进入后续感官评价, 认为食品已达到保质期限, 不可食用。

6.1.2 感官评价标准

家庭自制熟食在进行低温贮存后, 按照 5.1 进行试验, 其感官评价标准应符合表 5 的要求。

表 4 感官评价分级评价标准

等级	得分
一级	75-100 分
二级	50-75 分
三级	50 分以下

注: 感官评价得分综合外观、色泽、滋味、气味和口感得分, 进行分级。

6.2 综合评价标

表 5 家庭自制熟食保鲜分级评价标准

等级	得分
一级	85-100 分
二级	70-85 分
三级	60-70 分

7 检测规则

7.1 食品理化检测

食品理化检测中样品采集、运输、保存与检测等应符合 GB/T 27404 标准。

7.2 食品感官检测

食品感官检测中样品采集、运输、保存、感官分析人员的选拔与培训等应符合 GB/T 10220、GB/T 10221、GB/T 16291、GB/T 22210 标准。

