

ICS 67.189.10

CCS X 33

团 体 标 准

T/XMSSAL 0162—2026

供厦食品 佛跳墙

Food for Xiamen — Fo tiao qiang

2026-02-04发布

2026-02-04实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 产品分类.....	2
5 技术要求.....	3
6 其他.....	5
附录 A（规范性） 食品添加剂及兽药残留重点监测项目.....	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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门鸿翼商业管理有限公司、厦门圣祺行食品科技有限公司。

本文件主要起草人：彭领、陈鑫、高静、孙金全、范崇、陈雪娇、葛秀秀、薛晓鹏、游振兴、李灿祥。

引 言

佛跳墙作为闽菜的代表菜品，承载着福建地区的饮食文化传统，体现了福建人民对美食的追求和独特的烹饪智慧，它不仅代表了美味和营养，也赋予了福寿全的美好寓意，是福建饮食文化的重要象征。2008年，“佛跳墙”制作技艺被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

随着时间的推移与人员的流动，佛跳墙这道名菜逐渐传入厦门。厦门作为重要的沿海城市，拥有丰富的水产资源，且饮食文化繁荣，对外来美食具有很强的包容性，为佛跳墙的落地生根提供了良好的土壤。制作佛跳墙在食材选择上十分讲究，注重选用高品质的鲍鱼、海参、瑶柱、花胶等海产品，以及土鸡、排骨等肉类食材，这些食材不仅新鲜度高，而且品质上乘，为佛跳墙的美味奠定了基础。在传统食材的基础上，厦门地区的佛跳墙还会根据当地特色和季节变化，加入一些特色食材，使菜品更加丰富多样，口感和风味也更多样。随着生活水平的不断提高，佛跳墙逐渐从国宴走向大众餐桌，成为招待亲友不可或缺的招牌菜肴，亦成了众多游客来厦的重点打卡美食之一，深受欢迎。

供厦食品 佛跳墙

1 范围

本文件规定了供厦食品 佛跳墙的术语和定义、分类、技术要求、标识、包装、储存运输和销售。本文件适用于第3章所定义的佛跳墙产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.20 食品安全国家标准 食品微生物学检验 水产品及其制品采样和检样处理
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定
- GB 5009.307 食品安全国家标准 食品中甲醛的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13662 黄酒
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
- GB 31602 食品安全国家标准 干海参
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- 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
- GB 31656.11 食品安全国家标准水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定
- GB/T 40962 干鲍鱼
- NY/T 2976 绿色食品 冷藏、速冻调制水产品
- QB/T 5471 方便菜肴
- SC/T 3207 干贝
- DBS35/ 007 食品安全地方标准 佛跳墙
- 农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱-串联质谱法
- 农业部1077号公告-5-2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

佛跳墙 fo tiao qiang

以鲍鱼、海参、鱼胶、干贝和其他动物性水产品及其制品等为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、肉及肉制品、蛋类，佐以高汤、调味料和其他原辅料，不添加植物蛋白、防腐剂、着色剂、乳化剂、增稠剂、食品用香精香料，经原料处理、烹调、速冻后内包或内包后速冻等工序制成，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

[来源：DBS35/ 007—2022，3.1，有修改]

3.2

原汤高汤 pure soup-stock

以鲜畜禽产品和水为主要原料，添加黄酒、调味料和其他辅料，不添加植物蛋白、防腐剂、着色剂、乳化剂、增稠剂、食品用香精香料，经原料处理、熬煮、调味、过滤等工序制成的汤汁。

3.3

金汤高汤 golden soup-stock

以鲜畜禽产品和水为主要原料，添加南瓜和（或）胡萝卜、调味料和其他辅料，不添加植物蛋白、防腐剂、着色剂、乳化剂、增稠剂、食品用香精香料，经原料处理、熬煮、调味、过滤等工序制成的汤汁。

4 产品分类

按高汤种类分：

- 原汤佛跳墙；
- 金汤佛跳墙。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜（冻）鲍鱼、海参等动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 5.1.2 干鲍鱼：应符合 GB/T 40962 的规定。
- 5.1.3 干海参：应符合 GB 31602 的规定。
- 5.1.4 干贝：应符合 SC/T 3207 的规定。
- 5.1.5 鱼胶等动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 5.1.6 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.7 肉及肉制品：应符合 GB 2707 或相关食品安全标准的规定。
- 5.1.8 蛋类：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.9 黄酒：应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 5.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.11 鲜畜禽产品：应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 5.1.12 南瓜、胡萝卜、调味料和其他原辅料：应符合相关食品安全标准及其他有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
产品分类	原汤佛跳墙	金汤佛跳墙	取适量样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中。在光线充足、无异味处，观察色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。另取样品，按照GB/T 10786中6.2.2.2规定的方法沥干内容物，用感量0.1g的电子秤分别检测主要固形物的规格
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀	汤色呈金黄色，色泽均匀	
滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，有酒香味，高汤味鲜柔顺，无异味，无酸败味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤微甜，无异味，无酸败味	
组织形态	汤汁均匀，主料（固形物）口感软糯，（除干贝外）形态完整，其中，鲍鱼 $\geq 10.0\text{g}/\text{粒}$ ，海参 $\geq 10.0\text{g}/\text{粒}$ ，鱼胶 $\geq 6.0\text{g}/\text{块}$		
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质		

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标要求	检验方法	备注
固形物 ^a /（g/100g）	≥ 40.0	GB/T 10786	采用DBS35/ 007特级和一级
蛋白质/（g/100g）	≥ 8.0	GB 5009.5	采用DBS35/ 007一级
脂肪/（g/100g）	≤ 2.5	GB 5009.6	采用DBS35/ 007特级和一级
氯化物/（g/100g）	≤ 1.25	GB 5009.44	/
羟脯氨酸/（%）	≥ 0.40	GB/T 9695.23	采用DBS35/ 007特级和一级
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227	采用DBS35/ 007
挥发性盐基氮 ^b /（mg/100g）	≤ 18	GB 5009.228	严于DBS35/ 007（ $\leq 30\text{mg}/100\text{g}$ ）
^a 还应符合标识宣称的固形物含量。 ^b 仅取其中动物性固形物进行检测。			

5.4 食品安全要求

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762中水产动物及其制品的规定，同时符合表3的要求。

表3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	Lead	≤0.5	GB 5009.12	参考欧盟（EU）2023/915《食品中污染物限量》，严于GB 2762（≤1.0mg/kg）
镉（以Cd计）/（mg/kg）	Cadmium	≤0.1	GB 5009.15	采用DBS35/007，严于GB 2762（无要求）
铬（以Cr计）/（mg/kg）	Chromium	≤1.0	GB 5009.123	参考香港规例第132V章，严于GB 2762（≤2.0mg/kg）
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	N-Nitrosodimethylamine	≤4.0	GB 5009.26	采用GB 2762中水产制品

5.4.2 农药和兽药残留限量规定

5.4.2.1 农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1以及国家有关规定。农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业规定的规定。检验样品制备时，取其中动物性固形物进行检测。

5.4.2.2 兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1、国家有关规定以及表4的规定。兽药残留的检验应遵守相应国家标准、行业标准和国家有关规定。检验样品制备时，取其中动物性固形物进行检测。

表4 兽药残留量规定

物质中文名称	物质英文名称	残留限量	检验方法	备注
土霉素、金霉素、四环素（以单个或组合计）/（μg/kg）	Oxytetracycline、Chlortetracycline、Tetracycline	不得检出（<10.0）	GB 31656.11	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
磺胺类药物 ^a （以总量计）/（μg/kg）	Sulfonamides	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
喹诺酮类药物 ^b （以总量计）/（μg/kg）	Sulfonamides	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
噻乙醇代谢物/（μg/kg）	Olaquinox	不得检出（<4）	农业部1077号公告-5-2008	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
溴氰菊酯/（μg/kg）	Deltamethrin	不得检出（<1）	GB 29705	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
氯氰菊酯/（μg/kg）	Cypermethrin	不得检出（<1）	GB 29705	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
甲砜霉素/（μg/kg）	Thiamphenicol	不得检出（<1.0）	GB/T 20756	采用NY/T 2976，严于GB 31650（无要求）
氯霉素及其盐、酯/（μg/kg）	Chloramphenicol and its salts and esters	不得检出（<0.1）	GB/T 20756	采用NY/T 2976
孔雀石绿/（μg/kg）	Malachite green	不得检出（<0.5）	GB/T 19857	采用NY/T 2976
^a 包含 17 种磺胺（磺胺二甲异噁唑、磺胺二甲异噻唑、磺胺噻唑、磺胺吡啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺甲氧嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺甲噻二唑、磺胺二甲基嘧啶、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺胍、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺嘧啶、磺胺氯吡嗪和磺胺喹噁啉）。 ^b 包含 15 种喹诺酮（氟罗沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、依诺沙星、环丙沙星、恩诺沙星、洛美沙星、丹诺沙星、奥比沙星、双氟沙星、沙拉沙星、司帕沙星、噁喹酸、氟甲喹和培氟沙星）。				

5.4.3 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921中相应类别下的规定，还应符合表5的要求。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法	备注
	n	c	m	M		
单核细胞增生李斯特氏菌/（CFU/g）	5	0	0	-	GB 4789.30平板计数法	采用DBS35/007，严于GB 29921（无要求）
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法	采用NY/T 2976，严于GB 29921（无要求）
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	100	1000	GB 4789.7	采用QB/T 5471，严于GB 29921（无要求）
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4	采用QB/T 5471，严于GB 29921（无要求）
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.20执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。						

5.4.4 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的要求，佛跳墙产品加工过程不得添加防腐剂、着色剂、乳化剂、增稠剂和食品用香精香料。

6 其他

6.1 标识

产品标识应符合GB 7718、GB 28050、GB 19295和《食品标识监督管理办法》的要求，建议标注产品类别（原汤佛跳墙或金汤佛跳墙）。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料为陶瓷坛、塑料复合膜或铝箔材质等，应分别符合GB 4806.4、GB 4806.7和GB 4806.9等相应食品安全国家标准的要求，清洁、无毒且耐低温（冷冻）和耐高温不变形，在冷冻、蒸煮等特定使用条件下不影响食品的安全。

6.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。未经包装产品不得销售。

6.3 贮存、运输和销售

6.3.1 储存时的中心温度应不高于-18℃，运输和销售过程的环境温度应不高于-18℃。

6.3.2 冷链物流过程应符合GB 31605的相关规定。

附录 A
(规范性)
食品添加剂及兽药残留重点监测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目及检验方法

物质中文名称	限量值	检验方法	备注
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 5009.28	采用GB 2760
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 5009.28	采用GB 2760
双乙酸钠	不得检出	GB 5009.277	采用GB 2760
脱氢乙酸及其钠盐	不得检出	GB 5009.121	采用GB 2760
柠檬黄及其铝色淀	不得检出	GB 5009.35	采用GB 2760
日落黄及其铝色淀	不得检出	GB 5009.35	采用GB 2760
诱惑红及其铝色淀	不得检出	GB 5009.35	采用GB 2760
甲醛	不得检出	GB 5009.307	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1—5批汇总）

A.2 兽药残留重点检测项目

兽药残留重点检测项目见表A.2。

表 A.2 兽药残留量规定及检验方法

物质中文名称	限量值	检验方法	备注
土霉素、金霉素、四环素（以单个或组合计）/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <10.0 ）	GB 31656.11	采用NY/T 2976
磺胺类药物 ^a （以总量计）/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <1.0 ）	农业部1077号公告-1-2008	采用NY/T 2976
喹诺酮类药物 ^b （以总量计）/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <1.0 ）	农业部1077号公告-1-2008	采用NY/T 2976
唑乙醇代谢物/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <4 ）	农业部1077号公告-5-2008	采用NY/T 2976
溴氰菊酯/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <1 ）	GB 29705	采用NY/T 2976
氯氰菊酯/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <1 ）	GB 29705	采用NY/T 2976
甲砒霉素/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <1.0 ）	GB/T 20756	采用NY/T 2976
氯霉素及其盐、酯/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <0.1 ）	GB/T 20756	采用NY/T 2976
孔雀石绿/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	不得检出（ <0.5 ）	GB/T 19857	采用 NY/T 2976
^a 包含 17 种磺胺（磺胺二甲异噁唑、磺胺二甲异噁啉、磺胺噻唑、磺胺吡啉、磺胺间甲氧噁啉、磺胺甲氧吡啉、磺胺甲噁唑、磺胺甲噁二唑、磺胺二甲基噁啉、磺胺对甲氧噁啉、磺胺甲基噁啉、磺胺胍、磺胺邻二甲氧噁啉、磺胺间二甲氧噁啉、磺胺嘧啉、磺胺氯吡啉和磺胺喹噁啉）。 ^b 包含 15 种喹诺酮（氟罗沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、依诺沙星、环丙沙星、恩诺沙星、洛美沙星、丹诺沙星、奥比沙星、双氟沙星、沙拉沙星、司帕沙星、噁喹酸、氟甲喹和培氟沙星）。			

参 考 文 献

- [1] 欧盟（EU）2023/915《食品中污染物限量》
 - [2] 香港地区规例第132V章《食物掺杂（金属杂质含量）规例》
 - [3] 台湾地区《食品中微生物卫生标准》
 - [4] 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1—5批汇总）
 - [5] 中华人民共和国农业农村部公告 第250号
-