《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》编制说明

一、项目背景和意义

《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准制定项目依据《国民营养计划（2017-2030年）》《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》《广东省“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程高质量发展“十四五”规划》《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见》《关于开展质量标准提升行动推动高质量发展的实施方案》《深圳经济特区健康条例》等文件要求。粤菜菜品标准是深圳市政府按照文件明确实施的任务之一。

《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准制定为贯彻落实《深圳市贯彻落实“粤菜师傅”工程高质量发展工作方案》，助力深圳建设中国特色社会主义先行示范区、实施乡村振兴战略，响应加强“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程领域的标准体系建设而开展。实施“粤菜师傅”工程，是广东省委、省政府贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的重大决策。为贯彻落实《中共广东省委广东省人民政府关于推进乡村振兴战略的实施意见》，省人力资源社会保障厅印发了《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》（以下简称《方案》），旨在促进广东城乡劳动者技能就业、技能致富，全面提升全省就业创业水平，助力广东乡村振兴，将“粤菜师傅”打造成弘扬岭南饮食文化的国际名片。《方案》鼓励打造“粤菜师傅”文

化品牌，提升岭南粤菜饮食文化海内外影响力。

《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准制定，为本地特色美食营养健康品质提供保障，助力餐饮业高质量发展，提升深圳“粤菜师傅”品牌影响力。《深圳市食品药品安全“十四五”规划》提出“美食之都”建设工程，打造具有国际影响力的美食之都，形成本土美食与外来美食荟萃、传统业态与创新场景协同的格局。推进实施“粤菜师傅”工程，加大对餐饮老字号的保护、传承和发展。同时积极培育特色美食产业，支持食品企业走出去，服务国家“一带一路”战略。在推动“粤菜师傅”工程的同时，结合深圳地方特色美食，在传承美食文化的基础上，通过制定“公明烧猪”菜品地方标准，有效地推动深圳“舌尖上的产业”发展，进一步推动“深圳本地特色粤菜”文化创新与品牌建设，深度挖掘深圳美食的文化历史，打造“深圳本地特色粤菜”文化名片。该地方标准的建立，不仅规范了行业、市场；同时，还能为构建深圳本地特色食物成分数据库提供基础数据，进而提升深圳市居民营养与健康水平，助力健康深圳建设。

二、工作简况

（一）任务来源

深圳市市场监督管理局于2024年1月31日发布了《深圳市市场监督管理局关于开展2024年深圳市地方标准制修订计划项目征集工作的通知》。2024年4月9日深圳市市场监督管

理局下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务，《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》等地方标准予以立项。

（二）主要起草过程

1. 成立标准编制项目组

标准立项后，由深圳鹏城技师学院和深圳市营养学会等单位工作人员共同成立标准编制项目组。2024 年 4 月-6 月期间，项目组多次召开研讨会，明确各成员职责与分工，制定详细工作内容与工作计划。

2. 企业调研

2024 年 6 月-2025 年 1 月，项目组成员与深圳餐饮行业专家现场调研了深圳市光明区级非物质文化遗产下村烧猪、深圳市新潮味酒店有限公司（新潮味酒店）、桃桃厨房、新宝餐厅（公明店）等多家餐饮企业。通过实地调研，项目组全面了解了公明烧猪菜品的相关内容，为标准的编制打下了坚实的基础。

3. 召开地方标准编制研讨会

为了科学地开展地方标准编制工作，2025 年 1 月 17 日项目组组织深圳市营养学会、深圳市预防医学会、深圳市计量质量检测研究院、深圳海关食品检验检疫技术中心、深圳职业技术大学、深圳市慢性病防治中心、深圳市疾病预防控制中心、深圳市深业航天食品与环境检测科技有限公司等单位共 10 余名专家召开标准编制项目研讨会。

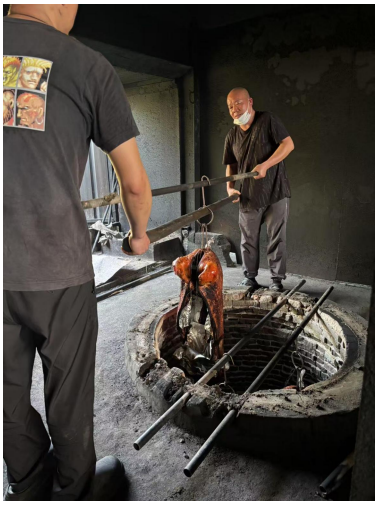
项目负责人首先对《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准编制背景进行了说明，重点阐述了本项目开展的必要性和

迫切性。接着，项目组成员结合本标准企业调研情况介绍菜品原辅材料营养指标、污染物指标、微生物指标等检测项目规划。随后，与会专家们结合深圳市餐饮行业的发展现状展开讨论，对《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准编制提出了众多操作性强、实用先进的建议。

4.标准草案的编制阶段

(1) 制作工艺研究

2025 年 3 月-8 月，项目组成员通过对多家餐饮企业公明烧猪制作过程以及口感特点开展对比分析，展开制作工艺研究。组织深圳餐饮行业专家召开公明烧猪感官品鉴会，针对色、香、味、形等全方位的感官评价，研究讨论公明烧猪最佳的制作工艺。同时发挥学校资源以及场地优势，验证公明烧猪原辅材料运用、制作工艺步骤、烹饪工艺参数等可行性及适用性。



(2)指标检测

2025 年 7 月-2025 年 9 月，项目组成员前往深圳市多家制作公明烧猪的餐饮企业进行原材料及公明烧猪成品取样，开展营养指标及部分理化指标的检测及对比分析。共完成了 6 个样品共计 50 项指标的检测工作。指标的选择主要针对烧猪原料的特点，既包括了脂肪、蛋白质、水分、总糖等宏量营养素的指标检测，同时也包括了 16 种氨基酸、3 种维生素、4 种矿物质元素、糖类以及脂肪酸（37 种总和）等营养素的指标检测。样品委托检测单位具有 CNAS、CMA、CATL 认证资质。为标准研制提供了依据并打下了坚实的基础。

(3) 标准草案的编写

项目组于 2025 年 5 月-8 月，分别对调研过程中收集到的相关资料以及开展的工艺验证、指标检测等进行了深度研究对比，并对不同餐饮企业的公明烧猪制作进行了分析；同时查阅了国内尤其是深圳关于中餐菜品制作工艺、餐饮食品、营养健

康等相关的法律法规，参照国家及各省市已出台的各种标准，反复分析研究。结合深圳本地的实际情况，遵循先进性、科学性、实用性的原则，编制了《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准(草案)。

标准编制过程中多次召开线上线下专项研讨会，分别邀请了十余位营养专家、检测专家以及数十位餐饮业知名专家，为地方标准（草案）的编制提供了宝贵意见。

(4) 行业内征求意见

《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》（草案）形成后，为了使标准更加符合餐饮企业的实际情况，2025 年 7 月至 8 月，项目组在行业内广泛征求意见，采用函件评审的方式，邀请了来自行、政、企、校共 20 名专家，包括餐饮企业行业专家、粤菜大师、食品经营许可专家、检验专家及食品营养专家等，此外还邀请了来自广东省属技工院校、广州市属院校以及广州市的五星级“粤菜师傅”等 3 名专家，共收集了 68 条修改意见（详见附件《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》行业内征求意见汇总及采纳情况），其中采纳意见 43 条、部分采纳意见 4 条、不采

纳意见21条。

项目组充分讨论并合理采纳了各领域专家们的建议措施，对标准文本进行修改后形成了《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》地方标准（征求意见稿），使标准研制具有更多操作性和先进性，充分体现了本标准的深圳地方特色及示范引领作用。

三、确定标准主要内容的依据

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，标准按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》给出的规则进行起草。

本文件规定了深圳特色粤菜菜品公明烧猪的术语和定义、原辅材料及质量要求、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施与设备要求、人员要求等相关信息。

本文件是在综合梳理、提炼深圳特色粤菜菜品公明烧猪实际制作过程中所涉及的材料、工艺、技术要求、场所、设施与设备、人员等内容的基础上，参考GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》、DBS 44/006《非预包装即食食品微生物限量》、GB 2707《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650《食品安全国家标准　食品中41种兽药最大残留限量》《中式烹调师国家职业技能标准(2018年版)》等多项标准和文件以及《中国食物成分表》编制而成。

四、主要条款的说明

当前《深圳特色粤菜菜品　公明烧猪》主要包括9个章节。

以下对标准中的章节内容及主要条款进行简要说明。

（一）范围

本章节规定了深圳特色粤菜菜品公明烧猪的术语和定义、原辅材料及质量要求、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施与设备要求、人员要求等。本文件适用于深圳特色粤菜菜品公明烧猪的制作。

（二）规范性引用文件

文件中的内容均在深圳特色粤菜菜品公明烧猪标准中进行规范性引用，包括GB 2707、GB 2712、GB 2720、GB 2721、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 4789.2、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.36、GB 4789.38、GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.6、GB 5009.44、GB/T 5461、GB 5749、GB/T 7652、GB/T 8937、GB 13104、GB/T 15691、GB 16869、GB/T 19618、GB/T 22267、GB/T 29370、GB/T 30381、GB 31650、GB 31654、SB/T 10415、SB/T 10416。

（三）术语和定义

为更好理解标准的主要内容，本章节给出了标准编制过程中涉及的术语和定义。规定了烧、烧猪、预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺相关定义。

（四）原辅材料及质量要求

本章节规定，原辅材料及质量要求的内容包括原辅材料的用料以及质量要求两个部分；明确了制作深圳特色粤菜菜品公

明烧猪的原辅材料包含的具体主料、辅料、调味料的种类、用量及质量要求。原辅料应符合 GB 2707、GB 2712、GB 2720、GB 2721、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB/T 5461、GB 5749、GB/T 7652、GB/T 8937、GB 13104、GB/T 15691、GB 16869、GB/T 19618、GB/T 22267、GB/T 29370、GB/T 30381、GB 31650、SB/T 10415、SB/T 10416 的要求。

（五）制作工艺

本章节规定了公明烧猪工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。预处理工艺的具体内容包括整猪初加工、调味料制备等；烹制工艺的具体内容包括腌制、灶炉预热后放入整猪烘烤；装盘工艺的具体内容包括放入盛器、或斩件造型。

（六）食用时间和温度

本章节规定了公明烧猪的食用时间和温度，具体内容包括菜品最佳食用时间、食用最低温度以及符合食品安全要求的菜品存放温度和时间。

（七）技术要求

本章节规定了公明烧猪的技术要求包括感官指标、理化指标、微生物限量指标及营养指标。感官指标的具体内容包括色泽、香气、味道、质地、外形等五项；理化指标的具体内容包括食盐（以 NaCl 计）、水分等两项；微生物限量指标的具体内容包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、单核细胞增生

李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157、金黄色葡萄球菌等六项；营养指标的具体内容包括蛋白质、脂肪等五项。技术要求应符合GB 4789.2、GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.36、GB 4789.38、GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.6、GB 5009.44、DBS 44/006的要求。

（八）加工场所、设施与设备要求

本章节规定了公明烧猪的加工场所要求和设施、设备的类别、品种及功能要求。加工场所、设施与设备应符合GB 31654的要求。

（九）人员要求

本章节规定了职业技能和道德要求应参照《中式烹调师国家职业技能标准》及相关岗位的职责规定。从业人员在加工经营过程中应严格依据 GB 31654和《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作。

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

七、实施标准的建议

（一）利用多种渠道、多种方式加强本文件的宣贯，提高人们的知晓率，并对本文件的执行情况进行跟踪调查，并对标准实施效果进行评估，及时发现并解决标准实施过程中存在的

问题，适时开展修订完善工作，提升标准的科学性和适用性。

（二）加强与标准使用单位的沟通，收集标准实施过程中的改进建议，不断提升深圳特色粤菜制作水平。