

安徽省食品行业协会团体标准编制说明（征求意见稿）

标准名称	速冻调制肉制品				
任务来源	企业提出				
负责起草单位	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				
单位地址	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				
参加起草单位	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
2.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
3.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
4.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
5.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
6.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
7.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
8.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
9.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
10.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
11.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX
12.	XXX	XXXXX	XXX	XXX	XXXXXXXX

编制情况

1、编制过程简介

2019年7月,XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX等单位联合开展了速冻调制肉制品的研究,2019年8月,XXXXXXX为牵头单位联合向安徽省食品行业协会申请团体标准《速冻调制肉制品》立项。

2019年8月25日,收到安徽省食品行业协会下达的团体标准制修订通知后,成立标准编制小组,并根据实际情况初步确定了工作计划和技术路线。

标准起草过程:

(1) 形成讨论稿:

通过第三方食品机构检测对速冻调制肉制品的感官、理化等项目进行了检测。标准编制小组依据标准制定程序和要求,确定了速冻调制肉制品的指标,于2019年11月10日形成了标准讨论稿;

(2) 形成征求意见稿:

在讨论稿完成后,标准编制小组先后征求了相关专家的意见,完善标准修订内容,形成标准征求意见稿及编制说明。

2、制定标准的必要性和意义

必要性:

速冻调制肉制品的产生得益于食品工业科技的快速发展、冷冻与微波技术的广泛应用。经过速冻工艺处理并在冻藏条件下贮存、运输、销售的食品,微生物及酶活性受到抑制,产品质量得到保障,货架期延长,对食品安全和生产效率提升意义重大。近年来,速冻调制肉制品已基本实现工业化生产,走入千家万户,使人们对于快捷便利、安全质优,营养均衡的饮食需求得到满足,成为人们必不可少的饮食选择。

意义:

目前速冻调制肉制品没有国家标准,只有中华人民共和国国内贸易行业标准 SB/T 10379-2012《速冻调制食品》,标准中只对感官指标、理化指标(过氧化值)、卫生指标(污染物限量、微生物限量、食品添加剂)等进行了规定。为填补标准空白,指导速冻调制肉制品产业发展,规范当地企业的生产加工和市场行为,加强产品管理,确保质量,实现产业自律,保护消费者的合法权益,亟需制定《速冻调制肉制品》的团体标准。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

标准制定主要遵循以下原则：一是科学实用原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴检测结果实际，具有可操作性和实用性。二是确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，积极参照和采用国家有关标准，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。三是遵循《中华人民共和国食品安全法》和《团体标准管理规定》，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》标准规定的规则编写。

本标准制定的依据：团体标准《速冻调制肉制品》应在执行 SB/T 10379《速冻调制食品》、GB2760《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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等国家强制性标准的基础上，结合速冻调制肉制品产品的特点制定。

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

样品来源

样品为企业提供的5组样品。

主要条款：

本标准规定了速冻调制肉制品的术语和定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

主要的技术指标、参数：

一、术语和定义

速冻调制肉制品 quick-frozen prepared meat products: 以鲜、冻畜禽肉及畜禽副产品为主要原料，经清洗、配料后，用相关加工工艺调制（或加热成熟），采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

生制品 frozen without cooking: 产品冻结前未经加热或轻度加热尚未至熟的制品。

熟制品 cooked before frozen: 产品冻结前经加热至熟的制品。

标准中的术语和定义是充分听取速冻调制肉制品生产企业及相关大专院校等有关专家意见后确定的。

二、质量要求

1、原料要求

畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。其他原辅料应符合国家标准及有关规定。

2、感官要求

感官要求是产品质量最直接最基本要求。本标准中感官要求从速冻调制肉制品的最基本的色泽、滋味、状态加以限定，确定方式是根据产品特性及检测结果并充分听取有关科研单位、生产企业及专家意见后确定。

产品按照本标准规定的方法检测。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑

3、理化指标

结合速冻调制肉制品的特点，经广泛调研，综合生产企业、监管部门、大专院校及食品检测机构的日常研究和检测数据制定出速冻调制肉制品的理化指标：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、蛋白质、水分、食盐（以NaCl计），并经多批次产品验证。结果见表2。

表2 理化指标

项目	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	平均值	拟定指标
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	1.3	1.6	1.3	1.8	1.4	1.6	1.5	≤3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	0.057	0.063	0.069	0.048	0.051	0.049	0.056	≤0.01
蛋白质/（g/100g）	20.9	27.9	26.4	19.8	23.8	23.9	23.78	≥15
水分/（g/100g）	33.8	31.3	31.7	30.3	32.2	28.6	31.3	≤40
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	2.44	2.76	2.46	3.48	2.73	3.17	2.8	≤4

4、食品安全要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

微生物和致病菌限量应符合 GB 19295 和 GB 29921 的规定。

5 食品添加剂

使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6、净含量

按国家质量监督检验检疫总局第75号令执行。并按照JJF 1070的规定检验。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

试验验证的论述：

标准的制定单位选择了速冻调制肉制品为试样，用本标准规定的检测方法对规定的检测项目进行检测，结果符合标准要求。

5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无

7、重大分歧意见的处理经过和依据

无

8、标准的建议及其理由

作为推荐性标准。

该标准技术内容符合国家有关法律法规和标准要求，具有科学性、适用性和可操作性，能为速冻调制肉制品产品生产过程提供有效的技术指导，对提高速冻调制肉制品的品质起积极作用。

9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

2020年在全省范围内执行。

10、其它应予说明的事项

无