

《肉松质量要求》国家标准编制说明

(征求意见稿)

(一) 工作简况

根据国家标准化管理委员会“国标委综合【2014】88号”的项目批复计划，项目编号为20142776-T-601，项目名称为《肉松》。该项目是对GB/T 23968-2009《肉松》国家标准的修订。该项目由中国商业联合会提出，由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。项目批复后，全国肉禽蛋制品标委会秘书处组织浙江唯新实业股份有限公司等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

起草组根据秘书处的计划安排，查阅了大量资料，并对目前国内的肉松生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有的标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了新的标准草案。

2016年4月在浙江杭州召开了《肉松》国家标准第一次起草工作组会议，会上起草工作组的代表结合各自企业实际生产情况和目前国内肉松行业的发展趋势对标准“草稿”进行了认真细致的研究和讨论，主要内容包括以下几方面：

1. 鉴于SB/10281-2007《肉松》标准废止之后，肉粉松相关产品一度没有执行标准可以参考，致使产品质量水平参差不齐，市场混乱，消费者的权益难以保障。因此此次国标修订，将肉粉松相关产品质量要求纳入到标准当中。

2. 明确无论肉松、油酥肉松、肉粉松等都必须使用单一

的畜禽肉作为原料。

3. 为了更好地控制和提升产品质量，增加了生产过程中的投料要求。

4. 将原标准中微生物、污染物等食品安全指标列表的形式修改为直接引用现有食品安全国家标准的规定并保持协调一致。

5. 增加和调整了部分术语的内容。

6. 着重研究探讨了关于肉松相关产品淀粉检测方法的问题。

7. 请起草组相关单位准备肉粉松和肉酥相关质量指标的检测报告和提供相关数据。

起草组相关成员单位按照第一次会议讨论的内容积极准备肉松、肉粉松等产品生产过程中投料的数据和质量指标的检测报告及相关数据，起草组根据各生产企业提供的资料，对标准“草案”进行了再次修改完善，形成“工作组讨论稿”，于2018年4月在浙江杭州召开了《肉松》国家标准第二次起草工作组会议。

此次会议起草组主要围绕以下几个重点问题展开讨论：

1. 根据产品的实际特点对肉松、油酥肉松的定义进行修改完善；增加肉粉松、肉酥、豆粉的术语和定义。

2. 明确产品生产过程中投料的控制要求。

3. 根据产品的特点修改产品感官要求的内容。

4. 根据生产企业提供的相关数据对肉松和酥肉松的氯

化物和淀粉指标进行了修改，对肉粉松和肉酥给出了质量指标的要求并进行了产品等级的划分。

5.对产品中淀粉检测方法的问题再次进行了讨论和研究。

此次会议基本确定了标准所有修改和完善的内容，只有相关产品中淀粉的检测方法依然存在问题，为此会后标委会要求生产企业提供相关产品样品并专门委托三家检测机构对这些样品中淀粉进行检测并分析研究如何改进检测方法的问题。通过三家检测机构的系列研究和数据分析对比，起草组最后确定使用酸水解法作为肉松相关产品中淀粉的检测方法，将该方法作为规范性附录。淀粉检测方法确定后，起草组再次认真对标准修改完善，形成《肉松》国家标准“征求意见稿”。

（二）国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、综合考虑我国肉松相关生产企业的技术水平和目前市场相关产品的质量水平，在确保符合相关食品安全要求的前提下，充分考虑肉松产品的特点，结合国内部分企业历年来的检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，保持了产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

主要修订内容如下：

1.本标准是对 GB/T 23968-2009《肉松》国家标准的修订，原标准中仅涵盖“肉松”和“油酥肉松”两类产品。但由于 SB/10281-2007《肉松》标准废止之后，肉粉松相关产品没有了统一的执行标准作为参考依据，致使近几年来产品质量水平参差不齐，市场混乱，消费者的权益难以保障。因此考虑到国家对于消费品质量提升计划和国标委对于食品质量标准提出更高要求的情况下，此次标准的修订增加了“肉粉松”和“肉酥”两类产品。

2.此次修订对原有标准的术语和定义进行了修改和完善，并增加了“肉粉松”、“肉酥”和“豆粉”等的术语和定义。

3.在术语中明确肉松、油酥肉松等产品的原料必须是单一的畜禽肉，不再允许一种产品中使用多种原料肉。

4.为了更好地提高和确保产品质量，增加了生产过程投料的要求，如肉松和酥肉松生产中不得加入植物蛋白及淀粉类物质；对不同等级的肉粉松和肉酥生产过程中限制豆粉的添加量等。

5.对肉松和酥肉松的感官指标的语言表述进行了细微的调整。

5.为了响应“三减三健，全民行动”的健康生活方式，此次修订中对肉松和油酥肉松中的氯化钠指标进行调整，降低到氯化物（以Cl计）/（g/100g） 4.0。

6.增加了肉粉松和肉酥的质量指标（主要依据原行业标

准 SB/10281-2007) ，并在原有基础上增加了产品等级的划分。

7.关于肉松、油酥肉松、肉粉松、肉酥中淀粉检测方法问题的说明

自 GB/T 23968-2009《肉松》发布实施以来，企业和检测机构反映最大的问题就是产品中淀粉检测数据不准确的问题，关于这个问题起草组也做了专项的研究，主要情况如下：

上版标准中规定的淀粉检测方法为 GB/T 9695.14，目前该标准已经明确被 GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定取代，但新的检测方法也只是在格式上进行了简单的调整，检测方法的内容并没有改变，同时该标准范围中也明确指出：“第三法适用于肉制品中淀粉的测定，但不适用于同时含有经水解也能产生还原糖的其他添加物的淀粉测定。”

而肉松等产品由于生产工艺等原因，经水解之后会产生大量的还原糖，因此会干扰到正常检测的结果，致使有些不加入任何淀粉的纯肉松产品，在用该方法检测淀粉含量时，淀粉的含量的检测数据高达 20%左右，给生产企业带来了困扰和诸多不便。

为此标委会专门委托上海质检院、浙江方圆检测、华测检测三家专业的检测机构对肉松中淀粉的检测方法进行研究，并对相关企业提供的产品样品（企业提供样品时给出了在生产过程中豆粉的添加量）分别用不同的方法作了测定和数据分析，最终发现使用酸水解法测定的数据比较接近真实

数据。

因此起草组决定此次修订时将酸水解法作为肉松等产品中淀粉的检测方法，在标准作为附录 A 列出。

（相关验证对比数据详见附件）

8. 根据国标委食品质量标准清理整顿的原则，将除检测方法以外的食品安全国家标准全部不在新修订的标准中直接引用。

9. 按照食品质量标准清理整顿提供的方案，对 7 检验规则章节进行语言描述上的调整。

10. 本着对消费者负责的态度，解决市场上产品名称混乱的现象，此次标准修订增加了对产品命名的要求。

其中生产过程中加入豆粉或其它淀粉的产品不能使用肉松和油酥肉松进行产品命名；生产过程中豆粉添加量（以配方计）30%的产品不能使用肉粉松和肉酥进行命名。

（三）主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；

随着我国经济的发展，人民对美好生活的向往，市场上对高质量肉松产品的需求量不断加大。近年来肉松及相关产品的主流生产企业能够保证产品质量的稳步提升。但由于 SB/10281-2007《肉松》标准废止之后，肉粉松产品一度没有执行标准可以参考，部分小企业为追求利益，不顾产品质量，在一种产品中添加多种原料肉，胡乱添加一些淀粉类物质，在产品命名时故意误导迷惑消费者，给市场造成混乱无

序的现象，致使消费者的权益难以保障。

随着行业的进一步发展，市场竞争的加剧，消费者对食品消费的安全、卫生、营养的要求也越来越重视，上述存在的不足，应该成为行业进步和发展中亟需改进的关键问题。新标准的修订，必将为肉松及相关产品的生产企业提供规范的指导，为监管部门提供强有力的技术支持，引导行业更加健康有序的发展。

(四) 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

无。

(五) 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准为推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。本标准是食品质量推荐性国家标准，食品安全要求应符合相关食品安全国家标准的要求。

(六) 重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

(七) 国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

该项目国标委已批复为推荐性国家标准。修订后建议仍然作为推荐性国家标准，企业在使用中可以参照执行。

(八) 贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容);

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作,标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传,能够让消费者增强安全意识,及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

(九) 废止现行有关标准的建议;

与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。

(十) 其他应予说明的事项。

为做好该修订版标准的连续性和响应国家节约资源、提倡科学环保的倡议,建议相关产品在新修订版本正式实施后,食品质量指标应严格按照修订版本的条款规定执行,但按照原标准要求印刷的包装材料使用期顺延一年。