《挂浆肉制品》团体标准编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

根据中国食品工业协会《关于〈速冻调理包〉、〈鳌虾制品〉、〈速冻挂浆肉制品〉等三项团体标准的立项公告》，《速冻挂浆肉制品》团体标准正式立项。该项标准牵头单位为中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会，归口管理为中国食品工业协会，执笔起草单位为河南双汇投资发展股份有限公司。

（二）起草单位

2021年第一批团体标准计划任务下达后，为确保项目顺利实施，中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会牵头组织成立了由冷冻冷藏食品行业产、学、研各领域共同参加的团体标准起草工作组，通过开展行业调研工作。确定河南双汇投资发展股份有限公司、山东佳士博食品有限公司、中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会、苏州市味知香食品股份有限公司、苏州好得睐食品科技有限公司、上海酣畅食品有限公司、上海豪守（河南）食品有限公司、上海联豪食品有限公司、福建亚明食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司等单位为工作组成员，共同承担本次标准的制定工作。

其中中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会负责在行业里组织发动工作，组织行业调研，征求意见的收集、制定进度协调和汇报、标准送审等主要工作；河南双汇投资发展股份有限公司作为执笔标准起草单位，负责标准文本草案及编制说明的起草，返回意见的汇总处理等工作；其他参与单位负责标准的组织讨论、资料查阅和收集、修改意见提交、实验验证等工作。

（三）标准制定背景及意义

随着连锁餐饮业的发展，家庭消费方便快捷，挂浆肉制品因食用时仅需简单烹饪，多以熟食为主，能够有效保持营养，外观呈金黄色，口感酥脆及风味独特，从而成为餐饮、家庭渠道产品中的主要品类，受到消费者的青睐。

该产品包括小酥肉、鸡米花、猪（鸡）排、鸡柳等。与传统肉制品相比，产品制作工艺多样化，核心工序一般有原料切条（块）、调味、腌制、挂浆（裹粉）、油炸等。

《挂浆肉制品》团体标准起草工作组在标准调研中得到，由于食堂、零售商贩等市场需要，一部分挂浆肉制品没有经过速冻工艺，油炸加工后直接热链配送到食用场所，不需解冻直接食用。为了规范未经速冻工艺的裹面肉制品的产品质量，经起草工作组讨论，建议修改原立项名称《速冻挂浆肉制品》，更改为《挂浆肉制品》。本标准制定工作，均以《挂浆肉制品》产品范畴开展标准起草工作。

（四）工作过程

1、标准调研及查询相关文献资料

2020年2月至2021年2月，广泛开展行业标准调研工作，了解挂浆肉制品市场情况，产品质量水平，及制定《挂浆肉制品》标准的必要性，迫切性。

2021年2月后，团体标准正式立项，成立起草标准工作组。制定标准的准备工作阶段，检索、收集和了解国内行业及标准法规情况，着手起草标准草案。

2、起草团体标准讨论稿

2021年3月，起草单位结合市售产品和自产产品情况，起草《挂浆肉制品》的标准草案和编制说明。

3、召开标准启动会

2021年6月，中国食协冷专委组织召开标准启动会，中国食协冷专委、河南双汇投资发展股份有限公司、苏州市味知香食品有限公司、苏州好得睐食品股份有限公司、山东佳士博食品股份有限公司、上海酣畅食品有限公司、上海联豪食品有限公司、上海潮香园、山东惠发等单位出席会议，讨论标准文本。

4、标准征求意见阶段

①确定征求意见稿

2021年6月底，根据标准启动会研讨结果，起草组对标准草案的基本内容、核心条款等进行完善，形成《挂浆肉制品》标准征求意见稿。

②行业征求意见

2021年7-9月，在全国范围内进行标准意见征集工作；发出征求意见稿60份，返回意见建议42条，经研究，采纳24条，部分采纳 5条，不予采纳13条。

起草组针对收集的意见，经分析、讨论，形成《挂浆肉制品》的预审查征求意见稿。

③审查、报批阶段

2021年11月，《挂浆肉制品》团体标准上报归口单位，中国食品协会标准化工作委员会专家对《挂浆肉制品》预审稿及编制说明进行函审，形成送审稿。

④2022年3月，经过修改完善，《挂浆肉制品》团体标准在中国食品工业协会官网审批公示。

二、标准编制原则和依据

1 编制原则

本文件编制遵循“科学性、统一性、规范性、协调性、适用性”原则。

本文件制定过程中参照的主要标准见本文件第四部分“参考和依据的资料”

本文件遵循现行国家相关标准进行编制，注重标准的科学性和可操作性，尽量与国家现行标准接轨，重点突出明确理化指标、微生物限量指标，以保障食品质量安全，维护消费者权益。

2 主要条款说明

2.1 术语与定义的说明

为便于对标准的理解与执行，本章针对挂浆肉制品涉及到的术语作了定义，共 10 个术语，部分定义说明如下：

挂浆肉制品：参照SB/T 10379-2012《速冻调制食品》中“裹面制品”、“菜肴制品”，QB/T 5471-2020《方便菜肴》、T/CNFIA 115-2019《预制包装菜肴》中相关内容确定。

生制挂浆肉制品：参照SB/T 10379-2012《速冻调制食品》中3.3“生制冻结品”、SB/T 10648-2012《冷藏调制食品》中3.5“生制品”等相关术语定义确定。

熟制挂浆肉制品：参照SB/T 10379-2012《速冻调制食品》中3.4“熟制冻结品”、SB/T 10648-2012《冷藏调制食品》中3.6“熟制品”等相关术语定义确定。

冷藏挂浆肉制品：参照QB/T 5471-2020《方便菜肴》中“3.5 冷藏方便菜肴”的术语定义确定。

冷冻挂浆肉制品：参照 QB/T 5471-2020 《方便菜肴》中“3.4 冷冻方便菜肴”的术语定义确定。

含肉量：参照SB/T 10610-2011《肉丸》中3.5“含肉量”的术语定义确定。

挂浆率：参照 GB/T 21672-2014 《冻裹面包屑虾》、SC/T 3118-2006《冻裹面包屑虾》中关于“裹衣”的相关描述，结合挂浆肉制品特点、配方设计及过程控制设定。

2.2 分类及分级

2.2.1 产品分类

根据主要原料不同，产品分为单一型原料挂浆肉制品和混合型原料挂浆肉制品；根据生制或熟制工艺不同，产品分为生制挂浆肉制品和熟制挂浆肉制品；根据贮运方式不同，产品分为常温挂浆肉制品、冷藏挂浆肉制品和速冻挂浆肉制品。

2.2.2 产品分级

产品按含肉量分为：特级，含肉量不低于70%；优级，含肉量不低于50%；普通级，含肉量不低于30%；按挂浆率分为：特级，挂浆率不高于30%；优级，挂浆率不高于50%；普通级，挂浆率不高于70%。

2.3 指标设置

2.3.1 理化指标

参考相关标准规定，结合产品实际检测情况，确定水分、过氧化值、酸价指标，具体如下：

项目	指标设置依据
水分	结合产品实际检测情况
过氧化值	参照GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》规定
酸价	参照GB 16565《油炸小食品卫生标准》规定
苯并[a]芘	参照GB 2762规定

2.3.2 部分安全指标

项目	指标设置依据
菌落总数	参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定
大肠菌群	

三、主要试验（或验证）情况

无

四、参考和依据的资料

本文件主要参考和依据的资料如下：

序号	标准号	标准名称
1	GB/T 191	包装储运图示标志
2	GB 2707	食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品
3	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
4	GB 2733	食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品
5	GB 2760	食品安全国家标准食品添加剂使用标准

6	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
7	GB 2762	食品安全国家标准 食品污染物限量
8	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
9	GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
10	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
11	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
12	GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
13	GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并芘的测定
14	GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
15	GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
16	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
17	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
18	GB 16565	油炸小食品卫生标准
19	GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
20	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
21	GB/T 21672	冻裹面包屑虾
22	GB/T 22180	冻裹面包屑鱼
23	GB/T 2828.1	计数抽样检验程序第 1 部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
24	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
25	SC/T 3118	冻裹面包屑虾
26	QB/T 5471	方便菜肴
27	SB/T 10379	速冻调制食品
28	SB/T 10610	肉丸
29	SB/T 10648	冷藏调制食品
30	T/CNFIA 115	预制包装菜肴

五、标准中涉及专利的情况

本文件为挂浆肉制品行业通用产品标准，不涉及技术专利等知识产权内容。

六、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

鉴于我国挂浆肉制品行业规模化、产业化发展的趋势，本文件的发布实施将对全国挂浆肉制品产业具有重要意义，对提高挂浆肉制品质量安全水平具有重要作用。

七、与国际、国内对比情况

目前，国际上与挂浆肉制品相关的标准有《国际食品法典标准 速冻面包屑或面糊包裹鱼块和鱼片（CODEX STAN 166-1989, Rev. 2-2004）》，该标准仅适用于面包屑或面糊包裹的鱼条、鱼块、鱼片，包括生制品或预加热处理的生制品，与我国行业内的挂浆肉制品不太匹配。

在国内，针对个别挂浆产品有相应的标准，但尚未出台覆盖全部挂浆肉制品品种的标准。

国内对《挂浆肉制品》团体标准制定有参考借鉴意义的相关标准有：

SB/T 10379-2012《速冻调制食品》：明确“裹面制品”的术语定义、生制、熟制分类及相关技术要求；

SB/T 10648-2012 《冷藏调制食品》：明确生制、熟制分类及相关技术要求；

QB/T 5471-2020 《方便菜肴》、T/CNFIA 115-2019 《预制包装菜肴》：明确常温、冷藏和冷冻分类及相关技术要求；

SB/T 10610-2011 《肉丸》：明确含肉量定义及分级；

GB/T 21672-2014 《冻裹面包屑虾》、SC/T 3118-2006 《冻裹面包屑虾》：明确裹衣（挂浆）定义；

GB 16565-2003 《油炸小食品卫生标准》：明确油炸食品的卫生要求；

八、在标准体系中位置，与现行相关法律、法规及相关标准，特别是强制性标准的协调性

与现行相关法律、法规、标准保持协调一致，无冲突。本文件是在遵循现行法律、法规和强制性标准基础上制定的，在标准正文中，还引用了 19 项现行的强制性国家标准，4 项推荐性国家标准, 5 项行业标准，1 项团体标准。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

十、标准性质的建议说明

建议作为推荐性标准。

十一、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）

建议由食品行业管理机构中国食品工业协会牵头推进标准的实施。

十二、废止现行相关标准的建议

无。

十三、其它应予说明的事项。

无。