附件 4：

《预制菜　土豆牛肉》团体标准编制说明

编制说明

《预制菜　土豆牛肉》标准起草工作组

二〇二二年八月

《预制菜　土豆牛肉》团体标准编制说明

一、 制定标准的目的和意义

预制菜--土豆牛肉是一道传统中华美食，因其味道浓郁，肉菜结合，营养丰富深受广大消费者喜欢。近年来随着人民生活水平的不断提高，市场上各式各样的预制菜类食品涌现出来，土豆牛肉就是其代表之一。目前由于企业的生产条件的不同，导致预制菜--土豆牛肉产品在市场上的质量参差不齐，制定相应的团体标准进行规范、引导，对产品质量的提升和推动整个行业的进步都有着不可或缺的作用。但是目前行业内没有相匹配的国家标准、行业标准，相近的标准不能完全适用。

标准起草工作组依据土豆牛肉的特点，结合生产企业的实际情况，参照相关标准，编制了本标准。本标准制订，为规范行业健康发展，促进产品质量和技术水平提升，奠定了基础。

该标准属于产品标准，本标准的制定实施将能通过科学合理的技术要求对生产土豆牛肉进行严格的质量控制，解决产品的规范性问题，为新产品的开发、推广及应用提供可靠的技术保障，引导行业和市场健康有序地发展。

二、 任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

《预制菜--土豆牛肉》团体标准编制项目由：河南双汇投

编制说明

资发展股份有限公司等企业向漯河市食品工业协会提出申请，漯河市食品工业协会根据《漯河市食品工业协会团体标准管理办法》，经过审查准予立项，根据漯河市食品工业协会立项要求，制定本标准，河南双汇投资发展股份有限公司、漯河汇享食品有限公司、漯河央厨餐饮有限公司、双汇恩加餐饮管理有限公司、郑州拙卓食品科技有限公司、郑州拙为食品科技有限公司等企业参与起草，计划完成时间为 2022 年 9 月。

(二)编制原则和依据

在编制过程中，本着以下原则和依据对标准进行了起草：

1、以市场需求为导向，与产业政策、行业实际相互协调，规范预制菜--土豆牛肉生产、流通。在结构编写和内容编排等方面依据 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》和 GB/T 20001.10-2014 《标准编写规则 第 10 部分 产品标准》的规定。贯彻我国相关的法律法规和强制性国家标准，按照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等相关标准的规定编制。

2、本标准是在结合企业多年来生产实践经验基础上，根据土豆牛肉特性，并参照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等标准来制定。标准主要技术内容及性能指标的制定，

编制说明

综合考虑生产企业的能力和用户的利益，寻求最大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和合理性。

三、 编制过程

（一）成立编制工作组

2022 年 8 月，在接到批准立项通知后，漯河市食品工业协会、河南双汇投资发展股份有限公司、漯河汇享食品有限公司、漯河央厨餐饮有限公司、双汇恩加餐饮管理有限公司、郑州拙卓食品科技有限公司、郑州拙为食品科技有限公司等企业等共同成立标准编写工作组，多方协作，开展标准编制的需求调研、资料收集、工作方案确定，明确了标准编制的指导思想、目标任务与进度要求，开始标准草案的编写。

（二）编制标准征求意见稿

标准编写工作组在广泛调研和收集资料的基础上，结合土豆牛肉特点，并参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等标准，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》、GB/T 20001.10-2014 《标准编写规则 第10部分 产品标准的要求》和GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等食品安全国家标准，本着认真、负责的态度对《预制菜--土豆牛肉》团体标准进行了编制,完成标准征求意见稿草案。

编制说明

标准起草工作组多次向有关企业质量、技术和标准化工作人员，广泛征求意见，并针对一些重点难点问题进行了研讨，完成本标准的征求意见稿及编制说明。

四、主要技术内容的说明

（一）主要技术内容确定

根据土豆牛肉的性能特点以及相关标准的要求，确定本标准的主要技术内容：术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

（二）主要技术内容说明

结合土豆牛肉的特点，提出了原辅料、食品添加剂、感官、理化、微生物、污染物、农药残留等指标，其中，感官指标中的形状、色泽、组织状态、风味，理化指标中的氯化物、固形物含量、过氧化值、酸价等指标结合土豆牛肉的特性和产品的实际情况，企业经过多次试验确定，指标符合食品安全国家标准相关规定。

五、标准中涉及到任何专利情况

本标准未涉及到任何专利。

六、预期达到的社会效益

通过本标准的制定、宣贯，不仅有利于贯彻国家食品工业发展政策，规范土豆牛肉的生产、管理、检测和推广，促进土豆牛肉产业链的高效运转,整合节约更多的有效资源；也使土豆牛肉生产、流通、检验有据可依，对规范行业健康发展，促进

编制说明

产品质量和技术水平提升，将发挥重要作用。

七、标准与国际标准（国外先进标准）的对比分析及采用情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准水平为国内领先水平。

八、标准在体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准适用于食品行业。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，符合国家强制性标准的要求。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧。

十、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性团体标准。

十一、标准的贯彻与实施意见与建议

建议本标准自发布后实施。

十二、废止现行相关标准的建议

无。

十三、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组

2022年8月

编制说明