

《内蒙风味牛肉干》团体标准编制说明

一、任务来源及目的意义

1、任务来源

中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会根据行业发展和企业要求，于2022年7月初向中国食品工业协会提出申请制定《内蒙风味牛肉干》团体标准立项申请。2022年10月12日中国食品工业协会发布团体标准立项的公告。

2、目的意义

根据查阅资料信息，目前没有牛肉干的标准，仅有一个《牦牛肉干》(GB/T 25734)的国家标准，可以作为参考。内蒙古风味牛肉干是内蒙古特产，被誉为“成吉思汗的行军粮”，源于蒙古铁骑的战粮，携带方便，有丰富的营养。内蒙风味牛肉干选用内蒙古优质无污染的牛肉，结合蒙古传统手工与现代先进工艺制作而成。内蒙古牛肉干作为带有明显地域特色的产品，需要走出内蒙古，走向全国，才能得到长足发展，但是截止到目前，没有关于内蒙古牛肉干产品的标准，为满足市场和创新的需要，填补标准空白，发挥团体标准引领作用，申请立项了《内蒙古风味牛肉干》团体标准。

二、标准属性

本文件为团体标准。

三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合国内内蒙古牛肉干产品生产企业实际情况，参考国内外相关标准。

四、制定情况

为了更好地规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并制定本标准。具体制定情况如下：

- 1、2022年10月12日正式立项，组织成立了标准起草工作组。
- 2、2023年3月6日，起草工作组完成了草稿，并对《内蒙古风味牛肉干》团体标准初稿进行讨论和提出意见；
- 3、2023年4月23日，起草工作组对修订稿进行讨论和提出意见；
- 4、2023年4月-7月，对修订稿进行完善，形成了征求意见稿。

五、确定标准主要内容依据

《内蒙古风味牛肉干》团体标准为首次制定，文件中确定的主要内容依据，具体如下：

1、术语和定义

经查阅其他国家及行业标准，目前没有内蒙古风味牛肉干的相关定义，但国家标准《牦牛肉干》（GB/T 25734）和《肉干》（GB/T 23969）可以作为我们制定《内蒙古风味牛肉干》的参考，其中规定了“牦牛肉干是以牦牛肉为原料，经选料、修割、预煮、调味、干燥等工艺制成的肉干产品”“肉干是以畜禽瘦肉为原料，经修割、预煮、切丁（或片、条）、调味、复煮、收汤、干燥制成的熟肉制品”。本标准根据我国企业生产内蒙古风味牛肉干产品的实际情况，参考上述两个国家标准的相关规定，对内蒙古风味牛肉干产品进行了定义“内蒙风味牛肉干是以内蒙古来源的鲜（冻）牛肉为原料，配以辅料，经修割、切条、腌制、熟化、干燥、包装杀菌等工艺制成的牛肉制品”。

2、原料要求

原料要求中牛肉、食用盐、植物油、酱油等需要符合食品安全国家标准《鲜（冻）畜、禽产品（GB2707）》和《食用盐卫生标准（GB2721）》或《植物油（GB2716）》的规定，其他辅料也需要符合相应的食品安全国家标准。

3、感官要求

根据肉干产品特点，结合内蒙古地区产品的特点，对内蒙古风味牛肉干产品的感官要求进行了规定。具体要求如下表所示：

项目	要求
形态	呈片、条、粒等形状，薄厚、长短基本一致，表面可有（见）细微肉纤维或香辛料，无明显结缔、脂肪组织
色泽	表面呈牛肉干自然色泽。
滋味与气味	具有该品种特有的滋味和气味。

4、理化指标

本标准规定的产品属于预制产品，因此根据预制产品和牛肉干产品的要求，对内蒙古风味牛肉干产品中蛋白质、脂肪、水分、总糖、氯化物、重金属等进行检测，具体检测内容和参考的检测方如下表所示：

项目	指标
----	----

蛋白质 / (g/100g) \geq	40
脂肪 / (g/100g) \leq	10
水分 / (%) \leq	48
总糖 (以蔗糖计) / (g/100g) \leq	32
氯化物 / (g/100g) \leq	5
铅 (Pb) / (mg/kg)	符合GB 2726的规定
无机砷 (As) / (mg/kg)	
镉 (Cd) / (mg/kg)	
总汞 / (mg/kg)	

5、微生物指标

本标准参考国家标准《牦牛肉干》(GB/T 25734)、《肉干》(GB/T 23969)和食品安全国家标准《熟肉制品》(GB 2726)中对微生物限量的要求,规定了菌落总数、大肠菌群和致病微生物的限量。

6、制作工艺

根据企业的实际生产过程,对内蒙古风味牛肉干的制作工艺进行了规定,主要包括修割、切条腌制、熟化脱水、包装杀菌等步骤,并且对于每一步的工作内容进行了说明。

六、国内外相关标准说明

目前,国内外没有关于内蒙古风味牛肉干的相关标准,考虑到本标准国内市场的适应性,因此,本标准仅适用于国内市场上的产品,尚未考虑国外市场的适应性。

七、其他需要说明的情况

无。