**中国肉类协会团体标准《通辽牛肉酱卤制品》(征求意见稿)**

**编制说明**

# 一、工作简况

## （一）任务来源

本任务来自中国肉类协会2025年标准制订项目。

## （二）起草单位、起草人

略。

## （三）主要工作过程

**1.起草阶段**

标准立项后，中国肉类协会组织通辽市农畜产品质量安全中心、中国肉类食品综合研究中心等相关参编单位成立标准起草组。标准起草组对国内外同类或类似标准、研究文献、研究成果等进行收集整理，并广泛开展行业调查，在此基础上拟定具体技术参数和内容，形成标准征求意见稿。

2025年1月，以通辽市农畜产品质量安全中心为牵头单位，协同中国肉类食品综合研究中心等相关参编单位成立标准起草组，确定其组成、责任与分工。

2025年2月，标准起草组对国内外同类或类似标准、研究文献、研究成果等进行收集整理。

2025年3月，收集与起草标准需求相关的国家标准、政策法规、技术资料等信息，对资料进行整理，为标准起草工作提供依据。

2025年4月，起草工作组考察了通辽市调理牛肉产品加工企业，确定标准制定计划，形成标准草案，并在通辽市召开了系列团体标准起草工作组会议。

2025年5月，标准起草工作组完成了《通辽牛肉酱卤制品加工技术规范》工作组讨论稿。结合通辽牛肉的特征，对起草标准讨论稿进行调整、修改、补充内容。

**2.征求意见阶段**

略

**3.审查阶段**

略

# 二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

## （一）标准的修订原则

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 1.2-2020《标准化工作导则 第2部分：以ISO/IEC标准化文件为基础的标准化文件起草规则》、GB/T 20001.4-2015《标准编制规则 第4部分：试验方法标准》的规定和要求对标准进行修订编写。本标准的修订遵循以下原则：

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合行业和产品特点，密切联系企业生产实践，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细说明。

二是适用性原则。与我国现行食品法律法规协调一致。标准内容便于实施，易于被其他标准或文件所引用，确保标准的适用性。

## （二）主要内容的依据

1 范围

标准文本：

本标准规定了通辽牛肉酱卤制品的产品分类、技术要求、生产加工管理、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存及运输的要求。

本文件适用于通辽牛肉酱卤制品的生产、检验和销售。

**制定依据：**

本部分列出了标准正文的主要内容和适用范围。

2 规范性引用文件

标准文本：

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于 本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 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 4789.17 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/CMATB 3012 通辽牛肉

制定依据：

本部分列出了标准正文中引用的相关标准和文件。主要包括国家、行业的通用标准和一些基础性标准。这些引用文件对于本文件是不可或缺的，在相关内容中都有引用。

3 术语和定义

标准文本：

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

通辽牛肉酱卤制品 Tongliao beef soy sauce and pot-roast products

在通辽地区生产的，以鲜(冻)通辽牛肉或通辽肉牛的可食副产物为原料，经预处理后，配以食品辅料，经腌制(或不腌制)、预煮（或不预煮）、酱制或卤制、包装、杀菌、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。

制定依据：

本条定义了通辽牛肉酱卤制品的概念。

通辽牛肉酱卤制品的定义未制定在标准文件中，但酱卤肉制品定义在多个文件中出现，如GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》中酱卤肉制品的定义“以鲜（冻）畜禽肉或可食副产品为主要原料，经预处理后,配以食品辅料,经腌制(或不腌制)、酱制或卤制、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却等工艺加工而成的熟肉制品”；GB/T 19480-2009《肉与肉制品》定义“酱卤肉制品”为以鲜(冻)畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油(或不加)、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制(卤制)等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。

本文件依据“酱卤肉制品”的定义，结合通辽牛肉酱卤制品的生产工艺特点，进一步完善了“通辽牛肉酱卤制品”的定义。

4 产品分类

标准文本：

4.1　酱卤牛肉类

以通辽牛肉为主要原料加工而成的酱卤肉制品。其中，酱卤牛肉类根据是否添加外源蛋白（非肉类蛋白质）分为：

优级产品：不应添加任何外源蛋白（非肉类蛋白质）类物质和多糖类物质（如膳食纤维、淀粉、卡拉胶等）。

普通级产品：可适当添加外源蛋白（非肉类蛋白质）类物质，外源蛋白（非肉类蛋白质）添加量不应大于1.5%。

4.2　酱卤牛蹄筋

以通辽肉牛的牛蹄筋为主要原料加工而成的酱卤制品。

4.3　酱卤其他类

以通辽肉牛的可食副产品（包括头、蹄、尾、皮、骨、内脏等部位）为主要原料加工而成的酱卤肉制品。

制定依据：

参考GB/T 23586，结合对通辽牛肉酱卤制品产品调研和产品特点确定。经过对通辽地区牛肉酱卤制品进行市场调研发现，牛蹄筋类产品是当地特色产品，因其较高的营养价值和劲道的食用口感广受消费者喜爱，产量和销量较大，因此单独进行产品分类。酱卤牛肉类产品腌制等加工过程可采取加入大豆分离蛋白等外源蛋白物料以增加产品出品率和蛋白质含量，为保证传统无添加产品的优质优价，防止劣币驱良币现象，对酱卤牛肉类产品根据是否添加外源蛋白进行分类，分为优级和普通级。外源蛋白（非肉类蛋白质）添加量不应大于1.5%根据生产中加工经验和加工适宜性确定。

5 技术要求

标准文本：

5.1　原辅料要求

5.1.1　原料应符合T/CMATB 3012的相关规定。

5.1.2　辅料应符合相关产品标准和有关规定。

5.1.3　食品添加剂及使用应符合GB 2760的相关规定。

制定依据：

本条对产品所使用的原料、辅料和食品添加剂的使用标准进行了规定。尤其是对通辽牛肉调理制品原料进行了特定要求。GB 2760是国家强制性标准，需按规定使用。

标准文本：

5.2　投料要求

特级产品在生产过程中不应添加外源蛋白和多糖类物质。

制定依据：

为优化和规范通辽牛肉酱卤制品生产，实现优质优价，对优级通辽牛肉酱卤制品投料要求进行外源蛋白和多糖类等保水性物质的进一步限定。

标准文本：

5.3　感官要求

感官应符合表1的要求。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 外观、色泽 | 具有该产品应有的外观和色泽，表面色泽基本一致 |
| 组织状态 | 具有产品应有的组织形态 |
| 风味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

制定依据：

感官指标的描述根据通辽牛肉酱卤制品产品特点，结合对所采集样品的感官检验和GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》中对感官检验的描述确定，并给出检验方法。

标准文本：

5.4　理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 酱卤牛肉类 | 酱卤牛蹄筋 | 酱卤其他类 |
| 优级 | 普通级 |
| 蛋白质（g/100g) | ≥30.0 | ≥20.0 | ≥30.0 | ≥10.0 |
| 水分（g/100g） | ≤60.0 | ≤70.0 | ≤55.0 | ≤80.0 |
| 氯化物（以NaCl计）（g/100g） | ≤2.5 |
| 注1：蛋白质、水分指可食部分。注2：用肥瘦相间的通辽牛肉为原料的酱卤肉制品蛋白质含量参照其他类产品执行（例如带皮带脂的酱汁牛肉、卤汁牛肉、酱卤牛腩等）。 |

制定依据：

针对公众关注的食品工业制品高盐、高油等问题，着力贯彻落实并认真践行《中国食品工业减盐指南》、《“健康中国2030”规划纲要》、《健康中国行动（2019-2030年）》、《国民营养计划（2017-2030年）》，引领通辽酱卤牛肉制品向营养健康方向发展，规定了蛋白质、水分、氯化物（以NaCl计）的技术要求。同时，本标准在制定过程中还考虑了是否设定淀粉等指标，经过调研及分析，水分含量的限定在一定程度上已经限制了淀粉的加入，且淀粉的过量添加不利于产品品质的保持同时难以做到类似酱卤肉制品的形态、滋气味和组织状态，因此没有单独设定淀粉指标进行限定。

注释内容参考国标GBT/T 23586结合通辽牛肉酱卤制品产品情况规定。可食部分主要考虑其他类里有带骨的产品，测定时候仅测定去骨后可以直接食用的部位；肥瘦相间的产品比如牛腩肥肉和瘦肉混合，很难全部分离，假如采用牛腩制作蛋白质含量会偏低，类型这种原料制备的产品归为其他类。

与GB/T 23586相较，本标准增加对氯化物含量的规定。为保护企业利益，促进不同质量等级产品划分有据可依，本文件还进行了酱卤牛肉类产品的等级分级，体现了标准的先进性。通过对通辽地区通辽牛肉酱卤类产品进行调研，发现酱卤牛蹄筋是当地产销量较高的特色牛肉产品，牛蹄筋含有丰富的蛋白质和特殊的食用口感，广受消费者喜爱。为保证牛蹄筋产品的高质量发展，本标准特对牛蹄筋产品进行单独分类并限定要求。各项指标的具体限量值根据市售样品营养标签调研和在通辽地区实际采集样品的检测结果确定。采集样品的具体测定结果见表3。

（1）蛋白质

蛋白质含量是牛肉酱卤产品品质的重要指标。该部分的蛋白质指的是可食用部分蛋白质的总量。根据样品检测的结果，共收集5种产品检测结果，产品中蛋白质含量范围在19.5-33.4 g/100g之间，平均值为29.46 g/100g，中位值为32.6g/100g。同时本标准对通辽牛肉酱卤制品的酱卤牛肉类按照蛋白质含量进行了分级，使消费者选择商品时更加明确，保证优质优价，防止以次充好等现象的发生。根据市场调研和采集样品测定结果设定蛋白质含量≥30 g/100g为优级，参照GB/T 23586，蛋白质含量≥20 g/100g设定为普通级。酱卤牛蹄类产品蛋白质含量根据市场产品营养标签结果调研和采集样品测定结果，规定酱卤牛蹄筋蛋白质含量≥30 g/100g。考虑到产品可能选用带皮、带脂肪等部位肉为原料，蛋白质含量偏低，因此参考GB/T 23586将此类产品归为酱卤其他类，结合通辽地区酱卤肉制品加工企业调研结果并适当进行提高要求，规定蛋白质含量≥10 g/100g。

（2）水分

水分含量可以从不同程度上反映产品的品质，水分含量与大豆蛋白、淀粉和卡拉胶等的使用具有重要的相关性，添加外源性成分将增加产品中的水分含量，为了防止外源性成分的过量添加，保证通辽牛肉酱卤制品的品质，标准限定产品水分含量具有良好的实用性。标准起草组收集5项不同通辽牛肉酱卤产品信息，水分含量范围在49.5-70.4 g/100g之间，平均值为56.6 g/100g,中位值为52.4 g/100g。根据样品的检测结果和市售产品调研结果，结合GB/T 23586，同时考虑到不同企业的生产水平和储存包装运输条件的不同和变化，本标准将酱卤牛肉类优级水分含量设定为≤60 g/100g，普通级水分含量设定为≤70 g/100g；酱卤牛蹄筋水分含量设定为≤55 g/100g，酱卤其他类设定为≤80 g/100g。

（3）氯化物

产品中氯化物含量对人体健康有重要影响，通过对5种产品NaCl含量分析，NaCl含量在0.94-2.54 g/100g之间，平均值为1.82 g/100g,中位值为2.05 g/100g。结合企业的生产实际情况和酱卤制品的质量提升要求，本标准中规定通辽牛肉酱卤制品中酱卤牛肉类产品氯化物含量≤2.5 g/100g，不满足的该标准的产品经过提升可较容易满足。

1. 采集样品理化指标检测结果

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 样品编号 | 蛋白质（g/100g） | 水分(g/100g) | 氯化物(以NaCl)（g/100g） |
| 1 | 28.6 | 70.424 | 0.94 |
| 2 | 19.5 | 59.89 | 1.03 |
| 3 | 33.2 | 50.656 | 2.05 |
| 4 | 33.4 | 52.428 | 2.52 |
| 5 | 32.6 | 49.471 | 2.54 |

标准文本：

5.5　食品安全指标

5.5.1污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5.2　微生物指标

预包装产品应符合GB 2726的规定。

5.6　净含量

预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

制定依据：

经过查阅相关资料和行业调研发现，酱卤肉制品的食品安全水平整体良好。我国强制性国家标准对污染物限量、致病菌限量和净含量等有明确规定，结合通辽牛肉酱卤制品的特点，本标准执行相关国家食品安全标准的要求可以满足食品安全的需要。因此，依据成熟国家标准和规定进行要求。

6　生产加工管理

标准文本：

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

制定依据：

为了保障和提升调理素肉的质量安全水平，规定生产加工管理应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。依据国家标准对产品生产加工管理规定进行了要求，国家标准GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 20940-2007 《肉类制品企业良好操作规范》和GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》等均对酱卤肉制品需遵循的生产加工管理要求进行了规定，文本中提出应符合相关标准的规定，不逐一列出具体标准。

**7 试验方法**

标准文本：

7.1 感官指标测定

取适量试样（冻品应预先解冻）置于白色器皿内，在自然光照下观察其外观、色泽、组织状态和杂质，嗅其气味，尝其滋味，手触感觉组织状态。

7.2 理化指标测定

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.2.3 氯化物

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3.2 微生物指标测定

按GB 2726规定的方法测定。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定的方法检验。

制定依据：

感官评价结合现有标准和科学评价方法，国家标准对食品中蛋白质、水分、氯化物、污染物、微生物含量的检测有明确的方法描述，本标准直接引用。

标准文本：

8　检验规则

8.1　组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

8.2　抽样

按照GB/T 9695.19、GB 4789.17中规定的方法取样,保证抽样数量满足检验和留样的需求。

8.3　出厂检验

8.3.1　每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

8.3.2　出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

8.4　型式检验

8.4.1　每半年进行一次型式检验，发生下列情况之一时也应进行型式检验：

-------新产品试制鉴定及正式投产时；

-------正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

-------停产半年及以上恢复生产时；

-------出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

-------国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2　型式检验项目应包含5.3～5.6规定的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1　出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

5.5.2　型式检验判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，判定产品为合格；除微生物限量外，所检项目中若有1项指标不符合本文件规定时，可加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。其它指标检验结果中若有2项或2项以上指标不符合文件规定时，则判该批产品不合格；微生物指标有1项或1项以上检验结果不合格，则判该产品为不合格，不应复检。

制定依据：

以上内容的确定根据行业的例行情况结合产品高端特征确定。

标准文本：

9　标签、标志、包装、贮存及运输

9.1　标签与标志

9.1.1　产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并注明等级。

9.1.2　包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。获准使用地理标志产品专用标志的生产者，应按《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定在其产品上使用防伪专用标志。

9.2　包装

9.2.1　包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2　包装完整，无损坏，无污染。

9.3　贮存

9.3.1　产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或0～4℃，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

9.3.2　贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质污染。不应与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

9.4　运输

9.4.1　运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

9.4.2　运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。

9.4.3　有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

制定依据：

以上文本参数的确定均参考相关的国家标准、农业标准等文件确定，重点突出了获准使用地理标志产品可使用专用防伪标志，可以明白的展示给消费者，产品的属性。

# 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

在本标准制定过程中，中国肉类食品综合研究中心通过企业生产调研、产品特性分析、标准和参考文献研究等多途径进行科学求证。

# 四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本文件未采用国际标准。

# 五、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本文件在现行法律法规的框架内起草，引用或参照相关法律法规的有关规定，与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致，没有矛盾或冲突，并按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》制定。

# 六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

# 七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为团体标准发布实施。

# 八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

系统化组织培训，到企业现场讲解，按照相关标准要求进行推广。整理各级别的典型企业先进性技术，在行业和企业中宣传。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无。

标准编制组

 2025年6月