



团 体 标 准

T/HNSZA XXXX—2026

预制扇子骨

Pre-prepared Spare Ribs

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 1

5 原料要求 2

6 加工技术要求 2

7 产品要求 3

8 检验规则 3

9 标志、标签、包装、运输、贮存 4

参考文献 5

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本文件涉及知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：湖南湘典食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司、浏阳市菜帮主食品有限公司、国检测试控股集团（湖南）华中科技大学、湖南鼎誉检验检测股份有限公司、中南林业科技大学食品科学与工程学院。

本文件主要起草人：邹陶、张鹏飞、刘军宝、黄桂华、万杏元、罗申良、付湘晋。

本文件为首次制定。

预制扇子骨

1 范围

本标准规定了预制扇子骨的术语和定义、分类、原料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于预制扇子骨的生产、流通。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-二甲基亚硝胺的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻米面与调制食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制扇子骨

以扇子骨^a为原料，经分切、风干或不风干、灌装、加汤汁、封口、静置、冷冻或速冻等工序制成的预制肉制品。

注：扇子骨是猪肩胛骨的俗称，猪前腿上方与背部连接处，呈扁平扇形（或三角形）的骨骼部位。

4 分类

根据加工工艺，将预制扇子骨分为两类：

4.1

调理扇子骨

未经过风干的预制扇子骨。

4.2

腌腊扇子骨

经过风干的预制扇子骨。

5 原料要求

- 5.1 肩胛骨：鲜、冻品呈扇形状，大小匀称，带肉率 40%以上，安全指标应符合 GB 2707 及相关规定。
- 5.2 香辛料应符合 GB/T 15691 及相关规定。
- 5.3 味精应符合 GB 2720 及相关规定。
- 5.4 食用盐应符合 GB 2721 及相关规定。
- 5.5 生产用水应符合 GB 5749 及相关规定。
- 5.6 其他原辅料及食品添加剂应符合相应国家标准及其公告规定。

6 加工技术要求

6.1 工艺流程

原料→分切→风干或不风干→灌装→加汤汁→封口→静置→冷冻或速冻

6.2 关键工艺操作要点

6.2.1 分切

将每一块扇子骨按照产品尺寸要求均匀切割成头厚尾薄的片状。分切好的骨片根据带肉率、骨头与肉的状态分为优品、良品、合格品，具体见表 1。

表 1 扇子骨片质量等级要求

等级	带肉率	骨肉状态
优品	≥70%	板面无骨，肉体较厚，长度符合规格要求
良品	50%~70%	板面有骨，肉体较厚，长度符合规格要求
合格品	40%~50%	板面有骨，肉体稍薄，长度符合规格要求

6.2.2 风干

腌腊扇子骨自然风干或机械风干30分钟以上。

6.2.3 灌装

按照产品设计标准，选配相应质量等级的扇子骨片装入包装容器中。

6.2.4 加汤汁

灌装后的包装容器中加入设定比例的汤汁。

6.2.5 封口

包装容器真空或不真空封口。

6.2.6 静置

在0-10℃条件下放置6-30h。

6.2.7 冷冻或速冻

腌腊扇子骨在冷冻条件下使产品中心温度达到-18℃或以下。

调理扇子骨在速冻条件下使产品中心温度快速达到-18℃或以下。

7 产品要求

7.1 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求		检验方法
	调理扇子骨	腌腊扇子骨	
色泽	肌肉呈鲜红色至红褐色，表面色泽均匀。	肌肉呈鲜红至暗红色，表面色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
组织形态	片形均匀，形态清晰，肉块色泽无异常。		
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味。		
杂质	无正常视力可见外来杂质。		

7.2 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标		检验方法
	调理扇子骨	腌腊扇子骨	
过氧化值（g/100g）（以脂肪计）≤	0.25		GB5009.227
亚硝酸盐（mg/Kg）≤	不得添加	30	GB5009.33

7.3 微生物指标

速冻类产品符合GB 19295 及相关规定。

7.4 安全要求

调理扇子骨符合GB 19295及相关规定。

腌腊扇子骨符合GB 2730及相关规定。

7.5 食品添加剂要求

执行GB2760要求，并不得添加防腐剂。

7.6 生产过程中的卫生要求

调理扇子骨应符合GB 31646 及相关规定。

7.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一品种、同一产线（设备）、同一生产日期的产品为一批。

8.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足出厂检测或型式检验项目需要，以及留样的需要。

8.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官、净含量、过氧化值。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

8.4.2 正常生产时每年不少于一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时。

8.5 判定规则

检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）不合格时，对不合格项目从该批次留样中取样复测，复测合格则判该批产品合格；如复测仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

- 9.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。
- 9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 产品的包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及公告的要求。
- 9.2.2 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

9.3 运输与贮存

- 9.3.1 应符合 GB 31621 的规定
- 9.3.2 速冻产品应符合 GB 31605 的规定。

9.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第70号（2022）《定量包装商品计量监督管理办法》
-

《预制扇子骨》团体标准（征求意见稿） 编制说明

一、制定的背景和意义

1.1 产业现状

湖南预制扇子骨产业目前处于全国领先地位，是湘菜食材中最具代表性的爆款大单品之一。其区域地位突出，核心产区集中在浏阳（尤其是浏阳农科园），这里汇聚了大量预制菜企业，扇子骨、外婆菜、梅菜扣肉等即烹类单品销量在全国同品类中领跑。

在产业规模方面，虽然暂无湖南省扇子骨单独的总产值统计，但以核心单品表现来看，头部企业菜帮主的扇子骨年销量已突破 2 万吨，年销售额破亿元；聪厨食品、顺餐食品、创特食品、湘汇食品等企业也将该产品作为主力品类，且浏阳一地一年内扇子骨工厂就新增了 20 多家，显示出品类扩张的迅猛势头。当前湖南预制菜市场规模达 300-500 亿元，扇子骨总产值在 20 亿元以上，发展势头迅猛。

1.2 立项背景

1.2.1 政府不断出台对预制食材产业及湘菜产业发展的相关扶持政策，为产业的迅猛发展提供了契机

湖南省政府发布的《关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见》，提出了明确的发展目标，并配套了实质性举措：将预制菜纳入乡村振兴基金重点投向，并且政府全力支持制定全产业链相关团体标准并给予奖励政策（计划出台团体标准 30 项以上）。长沙市作为预制湘菜企业的主要集聚地，印发了《长沙市推动预制菜产业高质量发展行动方案》提供了园区集聚和爆品培育等方面的政策支持。同时，为确保产业特色和品质保障，政府对预制食材冷链系统的建设专门给予了相关的专项资金奖补支撑。

1.2.2 当前本产业或行业的标准现状及需解决的问题

尽管有 GB/T 9959.3 等分割肉标准，但针对经过腌制、调理等深加工的“预制扇子骨”成品，尚无国家、行业或地方标准。湖南预制食材产业发展迅猛，湖南湘菜产业已经在全国同行业领域已经走在全国前列，已经在预制湘菜特色食材产业链生产链、标准链已经领先全国同类行业，颁布湘菜标准化及预制食材方面

的标准超过 100 多项，为促进特色产品健康发展，确保产品品质安全，本标准的制定促进产业的健康发展，同时改标准的制定旨在填补这一空白，明确预制扇子骨产品的术语、分类、等级、工艺及质量要求。

1.2.3 必要性

针对上述问题，尤其是标准缺失的核心痛点，制订《预制扇子骨》团体标准显得尤为迫切和必要。

建立统一的质量标尺：通过明确“预制扇子骨”的定义、建立基于“带肉率”的质量等级（优品、良品、合格品），为原料采购、产品分级定价提供了客观、量化的依据，保障买卖双方公平交易。

规范生产加工过程：标准详细规定了“调理型”和“腌腊型”两类产品的工艺流程与关键操作要点（如分切、风干、灌装、静置、速冻等），有助于企业建立规范的生产规程，确保产品安全、风味稳定。

保障食品安全与品质：标准设置了感官、理化（如过氧化值、二甲基亚硝胺、苯并芘）、微生物等一系列指标，为产品安全与核心品质划定了红线，保护消费者健康。

促进品牌建设与市场流通：统一的标准是产品获得市场广泛认可和进入大型流通渠道的基础。本标准有助于打造“预制扇子骨”的公共品质形象，提升整个品类在更广阔市场的竞争力。

综上所述，预制扇子骨产业正处于从“有”到“优”、从“大”到“强”转型升级的关键时期。其发展虽具规模与基础，但受限于产业链条较短、品牌溢价不足、市场秩序待规范等挑战，而核心标准的缺失是这些问题背后的一个重要症结。

因此，及时制订并推行《预制扇子骨》团体标准，是突破产业发展瓶颈、引领产业迈向标准化、品牌化和高端化的战略支点。这不仅是产业内部提质增效的内在要求，也是巩固和扩大“预制扇子骨”市场竞争力、实现可持续发展的必然选择。通过标准引领，打造预制扇子骨品牌口号，筑牢坚实的技术根基和持久的市场生命力。

为推动预制扇子骨从数量增长向质量提升转型的良性发展与品牌影响，在湖南省食品质量技术安全协会的指导下，湖南湘典食品有限公司牵头组织浏阳市菜

帮主食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司、国检测试控股集团(湖南)华中科技大学有限公司、湖南鼎誉检验检测股份有限公司、中南林业科技大学食品科学与工程学院等企业和单位一起参与制定《预制扇子骨》团体标准。于 2025 年 8 月份在湖南省食品质量技术安全协会的组织下，召开了相关产品标准的研讨会，各团标参与企业、第三方检测机构、高校科研院所等单位参加了情况汇报。湖南省食品质量安全技术协会依据协会的《团体标准管理办法》，组织扇子骨生产相关企业、相关立项专家组，于 2025 年 11 月 19 日在长沙召开了立项讨论会，并通过了《扇子骨》团体标准立项，确定了团标的起草组人员组成和分工。2025 年 12 月 26-27 日，协会以及调研专家组、参标单位等组成的调研工作组到各相关生产企业进行了实地的调查访问。2026 年 4 月 21 日在长沙举行团体标准征求意见稿（初稿）讨论会，经专家提议将名称修改为《预制扇子骨》。

二、工作简况

2.1 任务来源、起草单位和起草人

任务来源：2025 年 11 月 19 日在长沙由湖南湘典食品有限公司牵头，召开了立项讨论会并由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出立项。起草单位：湖南湘典食品有限公司，浏阳市菜帮主食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司、国检测试控股集团（湖南）华中科技大学有限公司、湖南鼎誉检验检测股份有限公司、中南林业科技大学食品科学与工程学院。起草人员及单位、工作内容：具体见表 1。

表 1 起草人员及单位、工作内容

序号	起草人姓名	单位	工作内容
1	张鹏飞	湖南湘典食品有限公司	主持
2	邹陶	湖南湘典食品有限公司	参与起草
3	黄桂华	浏阳市菜帮主食品有限公司	参与起草
4	刘军宝	湖南顺餐食品有限公司	参与起草
5	万杏元	国检测试控股集团（湖南）华中科技大学有限公司	资料收集/参与验证
6	罗申良	湖南鼎誉检验检测股份有限公司	资料收集/参与验证
7	付湘晋	中南林业科技大学食品科学与工程学院	资料收集/参与验证

2.2 成立起草小组

成立了以邹陶、张鹏飞、黄桂华、刘军宝、万杏元、罗申良、付湘晋等人员组成的团体标准起草工作小组。

2.3 调查研究与资料收集、明确采样及检测指标

在省食安协会指导与要求下，起草小组于 2025 年 12 月先后到浏阳市菜帮主食品有限公司、湖南湘典食品有限公司、湖南顺餐食品有限公司等企业进行实地调研，并采集了扇子骨原料、汤汁、扇子骨半成品、扇子骨成品等 24 个样品（原料、半成品、成品）进行检测与数据分析，同时调取了近几年 67 个监督抽检样品和企业外检或外检数据。对采集自不同企业的样品进行了验证性测试。测试项目涵盖水分、氯化钠、亚硝酸盐、重金属、微生物等。

2.4 试验数据分析与验证，形成征求意见稿

为确保标准中技术指标的科学性和可行性，本项目委托具备资质的检测机构，依据 GB 5009 系列等国家标准方法，通过对测试数据的统计分析，并结合行业实际生产水平，确定了标准中各项技术指标的合理限值。

2025 年 11-12 月，起草小组通过调研得到的数据和检验结果，参考有关资料，结合实际工艺，并经多轮讨论，完成了标准的讨论稿。

2025 年 12 月 26 日-27 日，湖南省食质安协会组织起草小组及调研专家组到各企业进行走访调研，通过实际对比验证标准讨论稿的内容合理性与务实性。

2026 年 4 月 21 日在长沙（湖南聪厨商务中心）召开标准起草小组讨论会，起草组成员和协会组织的专家组逐条进行研究与分析，形成了征求意见稿。

2.5 其他情况变更说明

2025 年 11 月份立项时确认的标准名称为《扇子骨》。在 2026 年 4 月 21 日讨论中进行了名称变更，主要基于以下原因：

一是名称定义上，扇子骨容易被理解为猪肩胛骨原料，而本标准是特指用猪肩胛骨经分切、调理或腌腊后的预制半成品，和原料有明显区别。

二是该产品经过了调理或腌制，有了一定的入味处理，更符合预制的概念。

三是标准体系层次更为清晰，便于企业使用。

调整后将原《扇子骨》修改标准名称为《预制扇子骨》。

三、标准编制原则与主要内容确定的依据

3.1 标准编制原则

1. 科学性原则：标准内容紧密结合预制扇子骨生产的实际工艺和产品特性。技术指标的设置参考了行业内通行做法及部分企业标准的先进经验，并确保检测方法均引用现行有效的国家标准方法，保证标准的科学性和结果的可靠性。

2. 目的性原则：旨在解决预制扇子骨产业无标可依的突出问题，通过统一产品分类和质量安全要求，为产品生产、检验和销售提供技术依据，规范市场秩序。

3. 适用性原则：标准紧密结合产业现状，产品分类（调理/腌腊扇子骨）覆盖了当前主流产品类型，技术要求针对性强，易于企业和监管部门理解和应用。

4. 协调性原则：标准严格遵循国家食品安全法律法规，所有安全指标均符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 等强制性国家标准的要求，并与 GB 14881、GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》等基础标准相协调。

3.2 主要技术内容确定的依据、实验数据分析

1. 范围、定义与分类

范围：本标准规定了预制扇子骨的术语和定义、产品分类、原料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

根据产品工艺不同，分为二类：调理扇子骨和腌腊扇子骨。

2. 要求及设定依据

(1) 原料要求：

肩胛骨原料的鲜、冻品呈扇形状，大小匀称，带肉率 40%以上，安全指标应符合 GB 2707 及相关规定。

(2) 感官要求：

表 2 感官指标要求

项目	要求		检验方法
	调理扇子骨	腌腊扇子骨	
色泽	肌肉呈鲜红色至红褐色，表面色泽均匀	肌肉呈鲜红至暗红色，表面色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，

项目	要求	检验方法
组织形态	片形均匀，形态清晰，肉块色泽无异常	在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

(3) 理化要求：

① 调理扇子骨和腌腊扇子骨的过氧化值指标综合 GB 19295 和 GB 2730 的规定，设定不超过 0.25g/100g。腌腊扇子骨成品对二甲基亚硝胺的限量要求依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》为 $\leq 3.0 \mu\text{g}/\text{Kg}$ ，考虑日常检测常用检测亚硝酸盐残留量的方式，根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，对腌腊扇子骨成品亚硝酸盐残留量指标设定为 $\leq 30\text{mg}/\text{kg}$ ，调理扇子骨不得添加亚硝酸盐。采用普通风干腌腊制法且未经过熏烤的腌腊肉制品，国标暂无专门针对性的苯并(a)芘限量，故本标准不对苯并[a]芘做限量的要求。

对三家生产企业的预制扇子骨成品进行了抽样检测，亚硝酸盐残留量检测结果均符合国标规定。

② 近年监督抽检的历史数据

收集出厂检验报告 43 份，委托检验报告 24 份，共计 67 份，其中包含调理扇子骨检测 45 份，腌腊扇子骨检测 22 份。其中因产品浸出脂肪量无法满足该过氧化值项目检验要求有 30 份，4 份未检测该指标，其余 33 份检测中，过氧化值均指标均合格。N-二甲基亚硝胺含量检测两种扇子骨共有 15 份样品对此指标进行了检测，检测结果均为未检出。亚硝酸盐含量有 7 份腌腊扇子骨对此指标进行了检测，其中 3 份未检出，4 份检出，最高含量 7.4mg/kg。过氧化值检测结果具体情况如下：

表 3 近年预制扇子骨监督抽检或自检及委检结果统计

项目	浸出量不满足份数	过氧化值合格份数	过氧化值超标份数	未检份数
调理扇子骨	23	18	0	4
腌腊扇子骨	7	15	0	0
百分比	44.78%	49.25%	0%	5.97%

表 4 近年监督抽检或自检及委检过氧化值统计表

监测值范围	浸出量不满足检测	0.00—0.2	0.21—0.25	≥0.25
样品数量（个）	30	33	0	0
占比%	47.62%	52.38%	0%	0%

综合检测结果和统计数据，本标准设计的指标见表 6。

表 5 理化指标要求

项目	指标		检验方法
	调理扇子骨	腌腊扇子骨	
过氧化值（g/100g）（以脂肪计）≤	0.25	0.25	GB5009.227
亚硝酸盐残留量≤（mg/kg）	不得添加	30	GB5009.33

（4）微生物指标

- ① 腌腊扇子骨执行腌腊肉制品标准，对微生物无明确要求。
- ② 调理扇子骨产品执行 GB 19295 规定中微生物要求。

根据 GB 19295 的要求，致病菌限量引用 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的相关标准。

表 6 GB 29921 微生物限量表

项目	采样方案“及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30

注：样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

③ 调研成品抽检结果

调研抽取 6 个不同厂家和不同批次的样品检测，金黄色葡萄球菌和沙门氏菌指标均符合国标要求。

本标准对微生物指标设计为：速冻调理扇子骨执行 GB 19295 及相关规定。

（5）污染物限量

- ① 腌腊扇子骨执行 GB 2730 及相关规定，调理扇子骨执行 GB 19295 及相关规定。两类产品的执行标准均引用 GB 2762 的相关要求。

表 7 相关标准中污染物限量要求

序号	标准编号及名称	Pb(mg/kg)	Cd(mg/kg)	Hg(mg/kg)	As(mg/kg)	Cr(mg/kg)
1	GB2762 食品安全国家标准 污染物限量	0.3	0.1	0.05	0.5	1.0

- ② 调研成品检测结果

调研对 3 家企业共 6 批成品样品进行了检测，铅含量均未检出。

- ③ 近年监督抽检的历史数据

24 份委外检测报告中各项污染物限量指标均达标。

本标准规定污染物指标：腌腊扇子骨执行 GB 2730 及相关规定，调理扇子骨执行 GB 19295 及相关规定。

(6) 添加剂要求

本次调研共抽检 3 家企业 6 个不同批次的样品，防腐剂含量检测结果显示：

6 个抽检样品中，均未检测出苯甲酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐；有 2 个样品中检测出含量极微的山梨酸及其钾盐，经排查分析，企业未主动添加此类成分，山梨酸来源于辅料的夹带。

本标准要求：执行 GB2760 要求，并不得添加防腐剂。

四、与我国有关法律法规和标准关系的情况说明

本标准严格遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规。

标准编写符合 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》的要求。

标准技术内容与 GB2760、GB 2762、GB 2763 等强制性国家标准保持一致，并与 GB 14881、GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 3164《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》等基础标准相协调。

腌腊扇子骨参照 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、调理扇子骨参照 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订相关指标。

五、重大意见分歧及处理结果

1. 关于标准名称

立项使用的《扇子骨》，本次经过起草组内部研讨后做了修改。主要的考虑是因为扇子骨这个名称容易被理解为猪肩胛骨（也叫月亮骨）原料，与本标准所指的经过分切、调理或腌腊处理的半成品食材有明显的区分，且产品有了一定的入味处理，更符合预制的概念。故最终将名称变更为《预制扇子骨》，具体原因在 2.4 中已阐述。

2. 关于产品的覆盖范围

在标准制定过程中，主要分歧在于“预制扇子骨”产品范围的界定，即是否包含腌腊扇子骨产品，腌腊扇子骨工艺是否符合腌腊制品的定义。经工作组充分讨论与确认，腌腊扇子骨有风干的工序，其整体工艺流程符合腌腊肉制品的定义。最终一致决定将本标准产品的分类明确限定包含调理扇子骨和腌腊扇子骨。此界定使标准范围更全面，技术要求更具针对性和科学性。

六、实施地方标准要求和措施建议

1. 加强宣传培训

由湖南省食品质量安全技术协会，组织开展标准宣贯培训会议，审定与标准起草专家、行业技术骨干为湖南预制扇子骨加工企业的管理人员、技术人员和操作人员系统培训，详细解读标准内容和操作要点，计划培训企业 10 家以上。

2. 提供技术支持

鼓励科研机构、高校与企业建立产学研合作联盟，开展联合攻关和技术服务，推动企业技术创新和升级。

搭建企业间技术交流平台，组织开展技术交流活动、现场观摩会等，促进企业相互学习、借鉴先进经验，共同提升标准实施效果，推动湖南预制扇子骨产业整体技术水平提升，实现产业高质量发展。