

四川省食品饮料产业协会

川食协字〔2026〕9号



关于《浅发酵肉制品》等5项团体标准 立项的公告

各相关单位：

为深入贯彻国家标准化管理委员会和民政部《团体标准管理规定》等文件精神，按照《团体标准管理规定》和《四川省食品饮料产业协会团体标准制修订管理办法》有关规定，协会收到相关单位提交的立项申请。拟立项项目信息详见附件1，该5项团体标准符合立项条件，现对立项进行公示。

请参与起草单位和个人严格按照国家有关团体标准制定的相关政策和规定，严把质量关，加强组织协调，增强本标准的适用性和国际性，达成与应用机构的广泛共识，确保高标准高质量，按期完成标准编制工作。

如有单位或个人对该标准项目存在异议，请在公告之日起7个工作日内均可以通过来信、来电、来访的形式将意见反馈致四川省食品饮料产业协会标准工作组，并提供必要的证据材料，以便核查证实。同时欢迎相关单位参与标准起草

工作。有意愿参与标准编写制定的单位请向省食协反馈需求并填写附件2。

公示时间：2026年6月6日—2026年6月12日。

联系人：徐艳 13550068258

陶瑞霄 17340201107

电话、邮箱：028-62347616 zgsfda@126.com

联系地址：四川省成都市锦江区桦彩路158号

附件：1. 拟立项团体标准信息

2. 团体标准制定需求意见反馈表

四川省食品饮料产业协会

2026年6月5日



附件 1 :

四川省食品饮料产业协会 拟立项团体标准项目信息

序号	计划号	项目名称	牵头编制单位	参与单位	主要内容
1	T/SCSSX 26—2026	浅发酵肉制品	成都大学肉类加工四川省重点实验室	成都大学、四川高金实业集团股份有限公司、肉类加工四川省重点实验室、四川枫叶牧场食品有限公司、四川王家渡食品股份有限公司、成都美好食品股份有限公司、川爱吃兔食品有限公司、四川味滋美食品股份有限公司、四川德康通内斯食品有限公司、芭夯食品开发有限公司、其他	本文件规定了浅发酵肉制品的术语和定义、产品分类、原辅料要求、技术要求、生产加工管理、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输要求。适用于以畜禽肉为主要原料，经浅发酵工艺加工而成的非即食肉制品的生产、检验和贸易。
2	T/SCSSX 27—2026	“健康甜”软饮料通用技术要求【暂定名】	内江市经济和信息化局	四川佳美食品工业有限公司、天丝红牛四川饮料有限公司、四川紫泉饮料工业有限公司、四川久润泰科技有限公司、四川央普生物科技股份有限公司、四川汇源惠农农业科技有限公司、内江市职业技术学院、四川省内江市农业科学院、其他	文件规定了“健康甜”软饮料的术语和定义、原辅料要求、感官要求、理化指标、安全指标、检验方法与规则、标签包装、运输与贮存、保质期等方面的要求。各部分标准内容涉及的主要指标和技术参数均通过查阅相关资料，产业实地调研收集，试验测定和验证得出。
3	T/SCSSX 28—2026	“健康甜”高纤维休闲食品【暂定名】	内江市经济和信息化局	四川金四方果业有限责任公司、黄老五食品股份有限公司、四川根兴食品有限公司、隆昌思雨食品有限公司、四川新茂源农业发展有限责任公司、内江市职业技术学院、四川省内江市农业科学院、其他	文件规定了“健康甜”高纤维休闲食品的术语定义、原料要求、技术要求（感官、理化、微生物）、检验规则、标签标识、包装运输贮存等。适用于以谷物、豆类、薯类、果蔬（尤其内江产威远无花果、资中血橙等）、坚果、乳制品等为主要原料，经加工制成的饼干、糕点、蜜饯、果干、膨化食品、谷物棒等预包装休闲食品，且宣称“健康甜”“高纤维”或使用“内江健康甜”标识的产品。

序号	计划号	项目名称	牵头编制单位	参与单位	主要内容
4	T/SCSSX 29—2026	高品质 东坡大 米生产 与加工 技术规 范	眉山市 农业投 资有限 公司	四川农业大学、眉山市乡村振兴协会、四川省食品饮料产业协会、四川省川味食品产业创新有限公司、眉山宝家粮油有限公司、仁寿县腾赢量农业专业合作社、丹棱县优科粮油专业合作社、仁寿县丘岭种养殖农民专业合作社、洪雅县禾润丰生态农业有限公司、眉山市农投供应链管理有限公司、四川眉州智慧农业科技有限公司	本文件适用于东坡大米原料稻谷生产、收储、成品大米加工、产品质量控制及追溯管理。本文件按照 A 类过程控制和 B 类绿色生产控制进行分类管理，突出分级生产、分级储存、分级加工和全程可追溯的技术要求。
5	T/SCSSX 30—2026	精酿啤 酒零糖 零脂零 嘌呤	劳德巴 赫（广 元）啤 酒有限 公司	劳德巴赫啤酒集团、劳德巴赫（广元）啤酒有限公司、劳德巴赫（菏泽）啤酒股份有限公司、长白山保护开发区劳德巴赫啤酒有限公司、广东韩江轻工机械有限公司、泸州老窖新酒业有限公司、济南大学、吉林大学、澜埔国际酿酒学院、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、四川省食品饮料产业协会、四川工商职业技术学院。	文件规定了零糖零脂零嘌呤精酿啤酒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。 文件适用于以麦芽（或部分非发芽谷物）、水为主要原料，添加或不添加啤酒花，经酵母发酵酿制而成的，称零糖、零脂、零嘌呤的精酿啤酒。

附件 2:

四川省食品饮料产业协会

团体标准制定需求意见反馈表

申请单位 (盖章)		联系人	
申请名录	XX 团体标准名称	联系电话	
参与时间	交表时间:	标准参与 说明	标准整体设计规划/组织/编制工作
参与单位及人员署名: (牵头单位 4 人, 参与单位 2 人)			
拟立项标准名录【暂定名】(最终名称以评审结果而定) (1) 浅发酵肉制品 (2) “健康甜”软饮料通用技术要求 (3) “健康甜”高纤维休闲食品 (4) 高品质东坡大米生产与加工技术规范 (5) 精酿啤酒零糖零脂零嘌呤			

注:

- 1、该确认表用于发布单位核准参编单位名称及人员位次等信息, 请详细准确填写;
- 2、此表将作为标准文本编写参与单位的佐证材料;
- 3、根据递交确认表的时间、企业规模、参与程度确认排位;
- 4、此表盖章后反馈四川省食品饮料产业协会秘书处徐艳 13550068258 (微信同号), 邮箱 zgsfda@126.com。