

团体标准《速冻牛排》征求意见稿编制说明

一、项目来源：

速冻牛排是以鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为主要原料，经修整、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺制作的生制肉制品。

根据嘉兴市食品工业协会《关于印发2019年第一批团体标准制订、修订计划的通知》要求，由潮香村食品科技有限公司负责团体标准《速冻牛排草案稿》的起草工作，并由嘉兴市食品工业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

速冻牛排是以鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为主要原料，经修整、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺制作的生制肉制品。目前我国没有相关的国家标准、行业标准。

通过制定团体标准《速冻牛排》，填补我国速冻牛排标准方面的空白，有利于促进速冻牛排行业质量控制和行业发展，同时为我国食品监管机构提供执法的科学依据。

三、标准制定工作主要过程：

1、2019年8月19日，潮香村食品科技有限公司提交了《速冻牛排》团体标准的立项申请。

2、2019年8月29日，嘉兴市食品工业协会通过《速冻牛排》团体标准的立项申请并印发《2019年第一批团体标准制订、修订计划》。

3、2019年9月17日，嘉兴市食品工业协会组织潮香村食品科技有限公司等单位在嘉兴沙龙国际宾馆召开标准起草工作组会议。

四、标准制定原则：

- 1、保证标准的适用性；
- 2、保持标准的先进性；
- 3、注意标准的统一性和协调性；

4、注意标准的经济性和社会效益。

五、标准主要条款说明：

（一）、标准名称：

根据嘉兴市食品工业协会《2019年第一批团体标准制订、修订计划》，与计划保持一致，征求意见稿中确定的标准名称确定为“速冻牛排”。

（二）、前言部分：

在“前言”中确定由嘉兴市食品工业协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

（三）、范围：

本标准规定了速冻牛排的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

（四）、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据速冻牛排的指标、检测方法及生产要求引用了相关国家标准等。

（五）、术语和定义：

在本标准中，根据速冻牛排行业目前存在的配料及工艺进行归纳，给出“速冻牛排”的定义。

（六）、技术要求：

1、原料要求

牛肉应符合GB 2707或GB/T 17238的规定。

生产用水应符合GB 5749的规定。

食用盐应符合GB 2721的规定，其他原料应符合相应的国家标准、行业标准等。

2、感官要求

为该产品提出了符合产品特点的基本要求。

3、理化指标

3.1水分：依据GB 18394中规定的牛肉中的水分含量，同时结合2019.09.17召开的标准起草工作组会议中专家提到的对速冻牛排进行等级划分的建议，制订了此项标准要求。

3.2蛋白质：根据QB/T5443-2019《牛排质量等级》行业标准，制订了此项标准要求。

3.3过氧化值：依据SB/T 10379中对速冻生制品的理化要求，制订了此项标准要求。

3.4挥发性盐基氮：依据GB 2707中对鲜（冻）畜、禽产品的理化要求制订了此项指标。

4、微生物限量

微生物限量应符合GB 29921的规定。

5、污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6、食品添加剂和营养强化剂

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

7、净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

（七）、检验方法：

为了规范速冻牛排指标参数的统一性和作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

（八）、检验规则：

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、过氧化值、标签。出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格产品。出厂检验有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

型式检验项目全部符合该标准的规定，判为合格品。型式检验项目微生物有一项或其他项目超过两项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有不符合项，判该批产品为不合格品。

（九）、标签和标志：

标签应符合GB 7718和其他相关的规定，速冻调理牛排同时应符合GB 28050的规定。

(十)、包装：

包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。
产品包装袋内可附加单独包装的调料包。

(十一)、运输、贮存、销售：

应符合 GB 31621 和 GB 31646 的规定。

二〇一九年九月十八日