

团体标准《调理牛排制作技术规程》编制说明

一、项目来源：

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，由嘉兴市犇腾餐饮管理有限公司负责团体标准《调理牛排制作技术规程草案稿》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：

目前我国没有牛排制作技术规程的国家标准和行业标准。

通过制定团体标准《调理牛排制作技术规程》，填补我国调理牛排制作技术规程标准方面的空白，有利于促进调理牛排制作技术规程领域技术发展和质量控制，有利于牛排行业健康发展。

三、标准制定工作主要过程：

1、2019 年 8 月 9 日，在浙江嘉兴召开了《调理牛排制作技术规程》团体标准起草工作组会议。

2、2019 年 8 月 20 日-8 月 31 日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

3、2019 年 9 月 7 日，《调理牛排制作技术规程》的团体标准工作组讨论稿初步形成。

4、2019 年 9 月 23 日，在浙江嘉兴召开了《调理牛排制作技术规程》团体标准起草工作组的讨论会议。

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：

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》的通知要求标准名称是牛排制作技术规程，经起草工作组会议讨论一致认为标准名称改为调理牛排制作技术规程。

（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：

本标准规定了牛排制作过程的术语和定义，原辅料的要求、制作过程的卫生要求、制作工艺要求、成品特点和餐具要求。

（四）、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据标准文本中提及到的引用的相关国家标准行业标准法规全部列入规范性引用文件。

（五）、术语和定义：

对在本标准中的术语“牛排”、“滚揉”、“定型”进行了定义，主要结合牛排生产行业实际工艺技术进行归纳，给出的定义。

（六）、原辅料要求

根据文本中各配料所列原辅料包括：牛肉、饮用水、白砂糖、植物油、酱油、味精、人造黄油、食用盐、黑胡椒等进行了规定，符合国家标准要求。为适用于各牛排企业，还规定了其他原辅料应符合国家有关标准的要求。

（七）、生产制作的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 37487、GB 37488 和 GB 37489.1 的规定。

（八）、制作工艺要求

本节内容的格式主要参考 T/NMGPRCYFD 001—2019《玉泉烧卖制作技术规程团体标准》进行。

1、牛排半成品制作：根据牛排行业实际规定牛排半成品制作的所用调味料制作、配方、各工艺的操作顺序和工艺参数。

2、牛排半成品解冻：根据牛排行业实际操作规定了解冻温度和时间。

3、煎制：根据牛排行业实际规定了煎制配方、操作顺序和相关参数。

（九）、成品特点：根据牛排行业实际产品特点确定。

（十）、餐具要求：应符合 GB 14934 的规定。

六、与国家标准行业标准的关系及参考文件情况。

本标准主要执行的国家标准和行业标准如下：

GB/T317 白砂糖

GB/T317 白砂糖

GB2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB2716 食品安全国家标准 植物油

GB2717 食品安全国家标准 酱油

GB2720 食品安全国家标准 味精

GB4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T5461 食用盐

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB/T7901 黑胡椒

GB14881 食品生产通用卫生规范

GB14934 食品安全国家标准 消毒餐（炊）具

GB/T17238 鲜、冻分割牛肉

GB 37487 公共场所卫生管理规范

GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求

GB 37489.1 公共场所卫生设计规范 第1部分：总则

LS/T3217 人造奶油（人造黄油）

主要参考的标准有：

GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》

T/NMGPRCYFD 001—2019《玉泉烧卖制作技术规程团体标准》

起草工作组

二〇一九年九月二十三日