

《调味畜禽肉类罐头》编制说明

（送审稿）

一、工作简况

1 任务来源

本项目是根据中国中小商业企业协会团体标准立项公告，项目名称“调味畜禽肉类罐头”进行制定，主要起草单位：浙江小微臻品食品科技有限公司，计划应完成时间2022年。

2 主要工作过程

（1）起草阶段：2022年10月，浙江小微臻品食品科技有限公司按照“中国中小商业企业协会关于《调味畜禽肉类罐头》团体标准立项的公告”要求，成立了标准起草工作组。

工作组对国内外调味畜禽肉类罐头产品和技术的现状与发展情况进行了全面调研，同时广泛搜集和检索了国内外调味畜禽肉类罐头技术资料，并进行了大量的研制、试验及验证。在此基础上编制了《调味畜禽肉类罐头》标准草案。随后，浙江小微臻品食品科技有限公司起草组经多次研究讨论后对标准草案进行了多次修改，于2022年11月形成《调味畜禽肉类罐头》标准征求意见稿、征求意见稿编制说明，并将形成的文件上交至中国中小商业企业协会科技质量部。

（2）征求意见阶段：待补充

（3）审查阶段：待补充

（4）报批阶段：待补充

3 主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本文件由浙江小微臻品食品科技有限公司等负责起草。

主要成员：徐渊斐、••••。

所做的工作：标准工作的总体策划、组织；立项及协调工作组工作；标准文本及编制说明的起草和编写；协助标准文本及编制说明的编写；对国内外相关标准的调研和搜集；对调味畜禽肉类罐头产品技术要求和试验方法的测试及验证等。

二、标准编制原则

本文件的制定符合产业发展和市场需要原则，本着先进性、科学性、合理性、可操作性、适用性、一致性和规范性原则来进行本文件的制定。

本文件起草过程中，主要按照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》和GB/T 20001.1-2001《标准编写规则第1部分：术语》进行编写。本文件制定过程中，主要参考了以下标准或文件。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

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

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

定量包装商品计量监督管理办法

三、标准主要内容的确定

1 主要技术内容的确定

根据调味畜禽肉类罐头制造水平及相关性能要求，确定本文件主要技术内容。

技术指标包含原料要求、感官要求、理化要求、卫生指标、食品添加剂和食品强化剂、净含量、生产加工过程的卫生要求。

2 解决的主要问题

调味畜禽肉类罐头目前使用十分广泛，产品没有相应的国家标准或行业标准，相近产品的标准有GB 7098《罐头食品》。该标准规定的产品与本次申报产品“调味畜禽肉类罐头”差别较大，相关技术指标只能进行参考。为了规范调味畜禽肉类罐头行业，参考浙江小微臻品食品

科技有限公司的产品来编制此标准，明确调味畜禽肉类罐头的技术要求和试验方法，更准确有效的管理产品质量。

四、主要试验（或验证）情况

工作组形成标准草案后，由浙江小微臻品食品科技有限公司对标准中规定的技术要求和试验方法进行试验验证。

五、与国际、国外同类标准水平的对比情况

本文件没有采用国际标准。

本文件制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本文件制定过程中未测试国外的样品。

本文件水平为国内先进水平。

六、与国内相关标准的关系

本文件与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、其他

本文件不涉及专利问题。

《调味畜禽肉类罐头》标准工作组

2022年11月