

团 体 标 准

《卤制即食蔬菜制品》

（征求意见稿）

编 制 说 明

《卤制即食蔬菜制品》团体标准制定小组

二〇二三年一月

目 录

一、 工作简况	1
二、 标准编制原则	2
三、 主要试验（或验证）情况分析	4
四、 标准中涉及专利的情况	4
五、 预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况	4
六、 在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性	4
七、 重大分歧意见的处理经过和依据	4
八、 标准性质的建议说明	4
十、 废止现行相关标准的建议	4
十一、 其他应予说明的事项	4

一、工作简况

（一）任务来源

依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项并联合湖南金湘权食品有限公司等相关单位共同制定《卤制即食蔬菜制品》团体标准。2023年01月中国中小商业企业协会发布了《卤制即食蔬菜制品》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

中国的卤菜熟食文化源远流长，随着卤味行业生产技术、冷链物流体系发展，卤制食品因其便捷、口味、营养等属性，市场规模随着人们生活水平的提升而增长，已经成长为千亿规模的巨大市场，卤制即食蔬菜制品作为卤制食品行业里的一个细分领域近几年也增速明显。

目前，我国卤制食品加工的产业集中度和技术装备水平较低，80%以上的企业还处于小规模、作坊式、手工或半机械加工的落后状态，卤制食品质量安全存在着一定隐患与人民群众日益提高的食品安全要求不相适应。如果发生食品安全事件，将会给行业的发展和消费者的信心造成负面影响。而日益严峻的环保问题，造成的农药残留、重金属残留等农产品安全事件，以及违规使用添加剂等问题，也导致了行业内产品质量层次不齐。

本项目旨在借助标准化手段，规范卤制即食蔬菜制品的产品质量，提升行业内产品品质信任度。

（三）编制过程

2023年01月，完成《卤制即食蔬菜制品》立项。标准立项计划下达后，根据相关文件的要求，明确小组成员工作任务并制定了详细的工作计划。

2023年01月至02月，标准编制组对国内外的相关行业、标准、科研成果、专著等开展广泛、深入的调研，在此基础上完成《卤制即食蔬菜制品》草案。经标准制定小组与相关专家的多次研究、讨论，在对草案进行数次修改后，于2023年01月底提交《卤制即食蔬菜制品》标准的征求意见稿及征求意见稿编制说明，拟定于2023年02月网上公示征求意见稿，广泛征求各方意见和建议。

制定小组拟定于2023年03月下旬召开专家评审会并根据评审专家的意见与建议进行修改和完善，完成报批稿后发布。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

由湖南金湘权食品有限公司等相关单位的专家成立的标准制定小组，在广泛调研、查阅和研究国际、国内的现行标准，策划、组织、协调了《卤制即食蔬菜制品》标准的征求意见稿的草拟和修改完善过程。

二、标准编制原则

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 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》的要求进行编写。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/T 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 5461	食用盐
GB/T 5737	食品塑料周转箱
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 8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB 5009.43-2016	食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10781.1	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒

GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 14251	罐头食品金属容器通用技术要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 19001	质量管理体系 要求
GB/T 22000	食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29202	食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
NY/T 751	绿色食品 食用植物油
JJF 1070-2011	定量包装商品净含量计量检验规则 (系列)

国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

(二) 标准主要内容

本标准的征求意见稿包括 7 个部分，主要内容如下：

1、范围

本章节介绍了本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

本章节列出了本文件引用的标准文件。

3、术语和定义

本章节列出了适用于本文件的术语和定义。

4、要求

本章节规定了卤制即食蔬菜制品的原辅料、感官、理化指标、污染物限量、微生物限量、食品添加剂、农药残留、净含量几方面的要求。

5、试验方法

本章节规定了对应要求应采用的检验方法。

6、检验规则

本章节规定了卤制即食蔬菜制品的质量检验和判定规则。

7、标签和标志、包装、运输、贮存

本章节规定了卤制即食蔬菜制品的标签和标志、包装、运输和贮存方面的要求。

8、保质期

本章节对卤制即食蔬菜制品的保质期要求做了相关限定。

三、主要试验（或验证）情况分析

结合国内外行业情况及公司内部管控项目进行试验。

四、标准中涉及专利的情况

本文件无涉及的专利。

五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

通过对卤制即食蔬菜制品进行标准化，可以为行业内企业提供生产管理规范和产品质量规范，降低行业内食品安全危害，稳定地为市场提供满足顾客和相关法律法规要求的安全产品，提升行业整体的满意度和信任度，推动行业的高质量发展。

六、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、标准性质的建议说明

本标准团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

无。

十、废止现行相关标准的建议

本标准首次发布。

十一、其他应予说明的事项

无。

《卤制即食蔬菜制品》团体标准制定小组

2023 年 01 月 10 日