

团体标准

《供嘉食品 鲜、冻牛肉》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2023 年 4 月

团体标准《供嘉食品 鲜、冻牛肉》

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

嘉兴市标准化协会关于印发 2023 年度第一批团体标准立项的通知，嘉兴嘉豫清真食品有限公司、浙江子午线质量标准化研究有限公司、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院等单位成立起草工作组负责团体标准《供嘉食品 鲜、冻牛肉》草案稿的起草工作，并由嘉兴市标准化协会归口。

（二）制标必要性

1、背景

自从进入 21 世纪以来，消费者对牛肉质量的需求逐渐升高，全球牛肉产量整体上呈现持续增长的趋势，据行业调查数据显示，在 2021 年全球牛肉产量约为 5778 万公吨，其中美国、巴西和中国等国家的占比较大，三者约占全球市场的 50%以上。

按牛的不同部位划分，牛肉又可以分为肩胛肉、牛肋骨、肉眼（牛里脊肉）、牛筋肉、牛腩等。近年来，我国牛肉产量保持平稳态势增长，2016-2020 年中国牛肉产量由 616.9 万吨增至 672.0 万吨，2022 年中国牛肉产量为 698 万吨，同比增长 3.8%。

2、发展现状

改革开放以来，中国牛肉产业大概经历了以下四个发展阶段：

第一阶段（1980～1989 年）缓慢增长阶段：牛群遍地价格低廉，屠宰政策放宽，牛肉购销自由。

第二阶段（1990～1996 年）快速增长阶段：随着食品工业的发展，开始利用糟渣等农副产品对牛进行适当补饲（中国育肥牛的起源）。

第三阶段（1997～2011 年）中高速增长阶段：随着国民经济的蓬勃发展，牛肉消费量的不断上升，牛肉养殖利润不断上升，养殖方式开始从糟渣育肥阶段向商品化谷饲育肥过渡。

第四阶段（2012～至今）牛肉供不应求阶段：中国已经成为全球前三的牛肉生产大国，围绕牛肉养殖、屠宰和牛肉生产的产业版图逐渐形成。但由于本土牛肉养殖成本高、出栏周期长等原因，国内牛肉产量供不应求，且需求缺口呈逐步扩大趋势。

嘉兴 2022 年 GDP 为 6739 亿，全国城市 GDP 排名第 41。嘉兴市的消费水平逐渐提升，对食品质量安全提出了越来越高的要求

3、存在的问题和必要性

解决的问题：目前牛肉都是食品安全指标，缺少更高要求的指标。

通过制定更加完善和规范的供嘉牛肉产品标准，同时为了嘉兴人民能够吃到品质更新鲜的牛肉，提高指标的要求，制定规范的供嘉产品标准，还可以作为行业管理部门的管理依据，在保障牛肉质量的同时提高鲜、冻牛肉的品质。

（三）项目负责单位及项目进度安排

团标由嘉兴嘉豫清真食品有限公司、浙江子午线质量标准化研究有限公司、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院承担制定工作。组织专业技术人员成立工作组，安排人员分工，进行项目可行性分析，对项目的必要性和可行性进行充分论证；对市场销售鲜、冻牛肉进行实地考察，对部分鲜、冻牛肉生产企业的加工过程进行调研；同时对产品的感官、理化、食品安全等各项指标

进行检测、数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

项目进度安排，共分五个阶段实施：

第一阶段：2023 年 1 月，在充分研究和论证的基础上对项目的必要性和可行性进行充分考虑论证、审查，收集相关的法规、标准等资料，形成项目可行性报告。

第二阶段：2023 年 2 月 1 日-3 月 6 日，对市场销售鲜、冻牛肉进行实地考察，对部分鲜、冻牛肉生产企业的加工过程进行调研；同时对产品的感官、理化、食品安全等各项指标进行检测、数据整理及分析，制定合适的《供嘉食品 鲜、冻牛肉》草案稿，于 3 月 6 日向嘉兴市标准化协会提出立项。

第三阶段：2023 年 3 月 7 日-4 月 5 日，经专家研讨后，根据专家意见形成标准征求意见稿。

2023 年 3 月 7 日，嘉兴市标准化协会印发了《嘉兴市标准化协会发布 2023 年度第一批团体标准立项》的文件。

2023 年 3 月 9 日-3 月 30 日，经过工作组内部讨论，形成《供嘉食品 鲜、冻牛肉》工作组讨论稿。

2023 年 3 月 31 日，召开团体标准专家研讨会，嘉兴市标准化协会、嘉兴市南湖区市场监管局、嘉兴市标准化促进中心的领导参加了会议并作了指导。起草工作组、相关企业代表参加了会议。会议主要提出以下几点修改意见：（1）定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)将于 2023 年 6 月 1 日实施，对 2 规范性引用文件中对应的“国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法”进行修改；（2）对术语和定义中 3.1-3.6 的来源进行注明；（3）规范格式，3.5、3.6、表 1 中数字与符号之间增加空格；（4）删除规范性附录 A《兽药残留需重点关注项目》；（5）对应附录 A 删除参考文献中《食品安全监督抽检实施细则》。

2023 年 4 月 1 日-4 月 5 日，根据专家意见，标准起草工作组对标准内容进行研究讨论，形成标准征求意见稿。

第四阶段：2023 年 9-10 月，征求意见及根据征求意见进行修改形成送审稿。

第五阶段：2023 年 11-12 月，标准审定、标准报批。

二、与我国法律法规和其他标准的关系

1、尚无同类国际产品标准。

2、拟制定的团体标准与国内相关标准的关系如下：

（1）国家标准

参考了食品安全国家标准《鲜(冻)畜肉卫生标准》(GB 2707)、《食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《预包装食品标签通则》(GB 7718)、《畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694)、《肉和肉制品经营卫生规范》(GB 20799)、《食品冷链物流卫生规范》(GB 31605)、《食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)等，参考了《畜禽肉水分限量》(GB 18394)、《鲜、冻分割牛肉》(GB/T 17238)、《畜禽屠宰操作规程 牛》(GB/T 19477)、食品原料、包装材料、检验方法等相关标准。

（2）行业标准

参考了《畜禽产品包装与标识》(NY/T 3383)、净含量、检验方法等相关标准。

（3）其他

参考了农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 2292 号、整顿办函〔2010〕50 号、国家质

量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号内容，参照了香港食物及卫生局《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、香港食物环境卫生署《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、香港食物及卫生局《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、台湾卫生福利部食药署《动物用药残留标准》等相关要求。

三、标准的制定原则

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按 GB/T 1.1-2020 的编写原则进行编写。以加强供嘉食品 鲜、冻牛肉卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）以科学为依据，把握可操作性的原则

本规范制定过程中按照科学的原则，开展相关卫生要求的验证，同时根据可操作性的原则，结合供嘉食品 鲜、冻牛肉的实际情况，对标准内容进行科学设定。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

四、标准各项技术内容的依据

1.标准名称和范围

标准名称为“供嘉食品 鲜、冻牛肉”。英文标准名称“Food for Jiaying – Fresh and frozen beef”。

范围根据标准内容确定，规定了供嘉食品 鲜、冻牛肉的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售。适用于以鲜、冻牛胴体，二分体，四分体为原料按部位分割加工的鲜牛肉、冷却牛肉（冷鲜牛肉）、冻牛肉产品。不适用于即食生牛肉产品。

2.规范性引用文件

规范性引用文件包括原料要求、检验方法、安全指标要求、卫生规范、标志、标签、贮存、运输和销售。

3.术语和定义

术语和定义参照了《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799）、《鲜、冻分割牛肉》（GB/T 17238）。

4.技术要求

4.1 原料要求

符合有关国家标准、动物检疫规定。

4.2 感官要求

根据鲜、冻牛肉分别对组织形态、气味、煮沸后肉汤进行了相应的规定，对色泽、肉眼可见

物进行了规定。

4.3 理化指标

4.3.1 水分项目设置参考了《畜禽肉水分限量》(GB 18394)。

4.3.2 挥发性盐基氮项目设置参考了《食品安全国家标准 鲜(冻)畜肉卫生标准》(GB 2707)。

4.3.3 项目检验方法为相应食品安全国家标准检验方法。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按 JJF 1070 执行。

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量参考了《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)。铅、镉、锑 3 项指标参考了香港食物及卫生局《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章), 其中铅、镉指标严于 GB 2762, 锑指标为香港规例独有要求。

4.5.2 农药残留限量参考了《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)。啉虫脒、呋虫胺、螺虫乙酯、阿维菌素、烯酰吗啉、马拉硫磷参考了香港食物环境卫生署《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章), 其中啉虫脒、呋虫胺、螺虫乙酯指标严于 GB 2763, 阿维菌素、烯酰吗啉、马拉硫磷为香港规例独有要求。

4.5.3 兽药残留限量参考了《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 2292 号、整顿办函〔2010〕50 号。啉虫脒、呋虫胺、链霉素/双氢链霉素、己烷雌酚参考了香港食物及卫生局《食物内有害物质规例》(第 132AF 章), 其中链霉素/双氢链霉素指标严于 GB 31650, 己烷雌酚为香港规例独有要求。氯唑西林、伊维菌素、噻苯达唑 3 项目指标严于 GB 31650, 参考了台湾卫生福利部食药署《动物用药残留标准》。

4.5.4 食品添加剂的使用参考《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。

4.6 其他

由于部分项目检验方法为参照执行, 故增加检验方法的相关规定: “如有其他国家标准、行业标准和部门公告, 以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程, 且其检出限和定量限能满足限量值要求时, 在检验时可采用”。

5. 检验规则

结合实际, 参考《鲜、冻分割牛肉》(GB/T 17238) 的要求确定。

6. 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

结合实际, 参考《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)、《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》(GB 20799)、《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》(GB 31605)、《畜禽产品包装与标识》(NY/T 3383) 的要求确定。

五、标准中涉及专利的情况

无

六、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

制定规范的鲜、冻牛肉供嘉产品标准，通过标准宣贯覆盖到嘉兴市的牛肉企业，可促使嘉兴市销售牛肉的企业提升牛肉的品质，提升嘉兴市牛肉行业的发展，促进嘉兴人民生活水平，同时可以作为行业管理部门的管理依据。

七、与国际、国外对比情况

无

八、重大分歧意见的处理过程及依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本文件完成制订，标准发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为销售牛肉企业提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十、其他应予说明的事项

无