

团体标准《广式腊味 腊肠、腊肉》编制说明

一、标准制定背景

广式腊味是经历代不断实践、改善而形成的：早在唐宋年间，阿拉伯人和印度人远渡来广州传经或经商时就携来灌肠类的食品。此后，广东加工肉食的商人，便在自己腌制工艺的基础上吸收外来产品的经验，经过不断研究创新，遂成为当今的广式腊味。广式腊味选料上乘，工艺精湛，色、味、香、形俱佳，在国内外久负盛名，畅销全国及东南亚，其花式品种繁多，其中以腊肠和腊肉为代表。在粤港澳地区，“秋风起，食腊味”已成为习惯，腊肠、腊肉常成为餐桌上的菜肴，既可以信手蒸熟作方便食品；也可配以蔬菜炒食。

为深入贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》和《国家标准化发展纲要》等文件精神，经广东省市场监管局等六个部门共同评定，2023年6月由广州酒家集团利口福食品有限公司牵头，广州市质量监督检测研究院、广州市禺山腊味食品有限公司等单位共同参与，成立《广式腊味 腊肠、腊肉》团体标准编制工作组。对具有粤港澳特色的广式腊味腊肠、腊肉进行标准化，能进一步规范其制作工艺，提高产品质量和安全水平，降低企业生产成本，保障消费者的健康和利益，有利于食品行业健康有序发展。以标准化推动广式腊味腊肠、腊肉向高端化、

智能化、绿色化方向发展，对推动粤港澳大湾区食品行业高质量发展具有重要意义。

二、工作简况

（一）任务来源

根据《广东省人民政府办公厅关于印发〈加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施〉的通知》（粤府办〔2022〕10号）《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》等。本标准由广东烹饪协会提出并立项。

（二）标准主要工作过程

1、团体标准起草阶段（2023年6月）

标准于在2023年6月正式起草，由广州酒家集团利口福食品有限公司牵头成立标准编制工作组，确定了标准编制的工作方案。工作组在标准立项后，在广州酒家集团利口福食品有限公司举行了工作组标准讨论会。会上，工作组简要介绍了该标准的立项背景，工作进展和计划以及主要内容。标准起草工作组在前期框架的基础上，对标准研制的内容结构进行进一步的研究，结合相关研究资料，同时标准在吸收行业内先进的技术、借鉴已有的成果、尽可能反映国内在最新研究成果和满足最新出版的相关标准要求的基础上，初步确定标准的主要内容，形成了标准草案。并向广东烹饪协会递交资料提出标准立项申请。

2、团体标准研制阶段（2023年6月）

2023年6月，进行调研征求意见；并组织标准参与单位代表对标准初稿进行反复讨论，征集修改意见和建议。会后，标准工作组根据意见和建议对团体标准进行修改，形成标准征求意见稿。

3、公开征求意见阶段（2023年6月至7月）

广泛征求广州各市场监督管理局、各相关行业协会、食品生产企业意见。同时公开征求意见稿，向社会征求意见。

计划2023年7月，对征求意见稿的反馈意见进行汇总、讨论和处理，并进一步完善标准文本。

计划2023年7月，形成标准送审稿，提交专家委员会审查和报批。项目工作组将按照审定会时专家对送审稿提出的意见和建议，对标准文件进一步修改和完善，形成标准报批稿。

三、标准主要技术要求及编写依据

（一）标准格式

本文件按照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》的规定起草。

（二）主要内容

1、范围

本文件规定了广式腊味腊肠和腊肉的术语和定义、基本要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、产

品的标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于广式腊味腊肠和腊肉的制作。

2、术语和定义

规定了广式腊味制品、腊肠和腊肉的定义。

3、原料要求

规范了原料的质量要求。

4、技术要求

规定了广式腊味腊肠和腊肉的感官要求、理化指标、污染物限量、食品添加剂等要求。

5、生产加工的卫生要求

规定了生产加工过程的卫生要求。

6、检验方法

规定了感官、理化指标、污染物限量等检验方法。

7、检验规则

规定了检验批次和抽样、出厂检验、型式检验和判定原则。

8、标签标识

规定了内地、港、澳三地的标签标识要求。

9、包装

规定了产品包装的要求。

10、运输与贮存

规定了产品运输和贮存的要求。

11、产品追溯

规定了产品有效追溯的要求。

12、附录A和附录B

介绍了广式腊肉和腊肠工艺流程和烹饪工艺步骤。

（三）本标准制定引用、参考的主要依据

1.本标准在制定过程中规范性引用了以下文件：

- (1) GB/T 191 包装储运图示标志
- (2) GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- (3) GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- (4) GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- (5) GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- (6) GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- (7) GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- (8) GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- (9) GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- (10) GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- (11) GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- (12) GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中亚硝胺类化合物的测定
- (13) GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- (14) GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值

的测定

- (15) GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- (16) GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- (17) JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- (18) 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）

2.本标准在制定过程中，还参考了以下标准：

- (1)GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- (2)GB/T 23493-2009 中式香肠

四、重大分歧意见的处理经过、结果和依据

本标准所涉及管理部门为市场监管局食品安全生产处，标准立项准备过程中，已与该部门进行了协调沟通，一致同意本标准制定的必要性与使用范围。此外，在标准工作组召开了调研会，与标准化机构、行业协会等对标准制定的必要性、可行性进行了充分的讨论，对标准的主要技术内容进行了研讨。

五、贯彻标准的要求和措施建议

1. 建议本标准在广式腊味腊肠和腊肉生产、经营、管理及其他相关领域应用。

2. 召开标准宣讲会、推荐本标准，同时通过网络宣传等

多渠道进行宣传。

3. 在实践应用中不断修改、完善。

六、其他应予说明的事项

无。

2023年6月19日