**《盐渍天然肠衣》团体标准编制说明**

**（征求意见稿）**

**一、标准起草的基本情况**

**（一）项目目的及来源**

为配合GB/T 7740-2022《天然肠衣》国家标准的贯彻实施，进一步规范和提升团体会员单位盐渍肠衣产品的安全和质量，填补盐渍肠衣相关标准的空白，结合我省盐渍肠衣生产的现状和实际需要，依据《团体标准管理规定》（国标委联【2019】1号）的规定，河北省食品安全促进会根据部分生产企业提案，经反复调研、论证，决定拟编制起草《团体标准 盐渍天然肠衣》，项目编号T/HSPAQ 0002—2024。

**（二）项目承担单位和主要起草人**

1、本文件起草单位有：本文件起草单位有：河北省食品安全促进会、XXX、XXX、XXX。

1. 本文件起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。。。。。

**（三）简要起草过程**

2023年12月14日，河北省食品安全促进会因行业需要提出《盐渍天然肠衣》团体标准立项申请。河北省食品安全促进会与XXX、XXX、XXX、XXX、XXX等牵头企业共同协商标准研制的总体思路和框架、适用范围和技术内容。确定项目负责起草单位和主要起草人，对标准的起草及现场调研工作做了详细部署，并发布拟组织制定团标《盐渍天然肠衣》的函（冀食安促函【2023】16号）。

2023年12月18日经河北省食品安全促进会团体标准审查委员会发布关于批准团体标准《盐渍天然肠衣》立项计划的函（冀食安促函【2023】17号）

2023年12月19日，起草工作组对保定市顺平县肠衣城生产企业现场进行走访调研，并通过现场、电话、微信等方式征求了省内多家大、中、小型肠衣生产企业意见。

2023年12月21日，河北省食品安全促进会将立项相关材料总结提交河北省食品安全促进会团体标准审查委员会，向专家组成员发文（冀食安促函【2023】18号），邀请成员进行立项函审，根据函审结果，审查意见全部表示赞同。

2022年12月22日-2024年2月4日，河北省食品安全促进会秘书处，提出标准制定框架和主要工作内容，对标准初稿中的术语定义、产品分类、要求以及分析方法的内容进行讨论协调，形成标准初稿。

2024年2月5日发布关于公开征求团体标准《盐渍天然肠衣》意见的函（冀食安促函【2024】01号），并在全国团体标准信息平台和河北省食品安全促进会官网进行公示，为期30天。

二、与现行法律法规及其他标准的关系

符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》及《团体标准管理办法》等法律法规及规范性文件的有关要求，执行了GB/T 7740-2022《天然肠衣》及相关食品安全国家标准等强制性标准和推荐性国家标准的要求，与相关产品推荐性国家标准、行业标准等协调一致。

三、标准制定原则

以“安全、科学、规范、可行”为原则，执行相关食品安全国家标准的规定、落实行业管理部门及行业推荐标准的要求，通过对质量指标的要求控制和提高产品的质量和品质。

四、文件主要技术内容及依据

**（一）标准名称**

“盐渍天然肠衣”参考引用了GB/T 7740-2022《天然肠衣》的名称。

盐渍天然肠衣

符合本标准要求，加工过程使用专用盐腌制的，且不使用任何化学物质，并保持天然属性的肠衣。

**（二）范围**

规定“本文件规定了盐渍天然肠衣的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、贮存、运输、保质期。本文件适用于专用盐腌制的天然肠衣，不包括胶原蛋白肠衣等非天然肠衣”。明确了本文件具体适用情况。

**（三）规范性引用文件**

依据GB/T 1.1-2020列出了文件中所引用的标准名称、标准编号和引用文件。

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量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7740 天然肠衣

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 2606 肠衣盐

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法 2023年修订版》

畜禽规模养殖污染防治条例（国务院令第643号）

**（四）术语和定义**

本文件规定“盐渍天然肠衣（Salted natural casings）：符合本标准要求，加工过程使用专用盐腌制的，且不使用任何化学物质的天然肠衣”。

依据GB/T 7740-2022《天然肠衣》，明确了天然肠衣的原料要求，符合现行盐渍天然肠衣生产的实际。

1. **产品分类：**

 本文件规定“按照肠衣来源动物种类及组织不同，分为盐渍猪肠衣、盐渍羊肠衣、盐渍牛肠衣、盐渍猪大肠头、盐渍猪肥肠、盐渍猪拐头、盐渍猪膀胱、盐渍牛大肠。”依据见下表：

|  |  |
| --- | --- |
| 标准名称 | 要 求 |
| 盐渍猪肠衣 | 盐渍羊肠衣 | 盐渍牛肠衣 | 盐渍猪大肠头 | 盐渍猪肥肠 | 盐渍猪膀胱 | 盐渍猪拐头 | 盐渍牛大肠 |
| GB/T 7740-2022《天然肠衣》 | 盐渍猪肠衣（猪肠衣：猪的十二指肠和空肠制备的肠衣） | 盐渍羊肠衣（绵羊肠衣：绵羊的十二指肠和空肠制备的肠衣；山羊肠衣：山羊的十二指肠和空肠制备的肠衣） | 盐渍牛肠衣(牛肠衣：牛的十二指肠和空肠制备的肠衣) | 盐渍猪大肠头 (猪大肠头：猪大肠末端部分制备的肠衣，从后端到直肠，圆锥形，带毛圈) | 盐渍猪肥肠(猪肥肠：剔除了直肠、盲肠头和乙状结肠部分的猪大肠制备的肠衣) | 盐渍猪膀胱 (猪膀胱：俗称猪小肚、猪肚皮儿，猪的膀胱制备的肠衣，从膀胱颈起始部至顶部) | 盐渍猪拐头(猪拐头：猪大肠末梢部分到直肠，由结肠和大肠头部分制备的肠衣) | 盐渍牛大肠(牛大肠：牛大肠制备的肠衣) |

**（六）要求**

**1、原料要求**

本文件将盐渍天然肠衣的主要原料划分为肠衣原料以及肠衣半成品原料，并对此进行具体规定：

|  |
| --- |
| 原料要求 |
| 肠衣原料 | 肠衣半成品原料a |
| a)国产肠衣原料应来自非疫区的健康牲畜，并经官方批准的屠宰场屠宰，牲畜屠宰加工企业应符合GB 12694的相关要求，宰前宰后检验检疫合格，具有《动物检疫合格证明》。 | 肠衣半成品原料应符合5.1.1的规定。当来自获得政府主管部门批准的、符合政府监管部门要求的肠衣半成品加工厂，并经检验、检疫合格，具有相应的、符合产品标准和有关规定的国家证明材料。 |
| b)进境肠衣原料应来自经中国主管部门批准的国外生产加工企业，并具有出口国家或地区官方兽医部门出具的检疫证书和口岸相关主管机构出具的入境货物检验检疫证明。 |
| c)原肠应密闭包装并保持清洁卫生，按相关要求贮存和运输。包装材料不得对原肠造成污染，不应改变原肠的感官特性。使用后，原肠包装应作销毁或有效防疫消毒处理。 |
| 注：a5.1.1即为本文件中对肠衣原料的特指。 |

其中原料要求中的具体要求，参考了GB/T 7740-2022《天然肠衣》技术要求中对原料的规定，同时吸纳了GB/T 22637-2008《天然肠衣加工良好操作规范》、GB/T 20572-2019《天然肠衣生产HACCP应用规范》和SN/T 2059.3-2012《出口食品质量安全控制规范 第3部分：肠衣》的共性要求，确保盐渍天然肠衣具有与天然肠衣的原料要求吻合，并高度符合《肉制品生产许可审查细则（2023版）》。

**2、感官要求**

本文件表1规定了盐渍天然肠衣的感官要求，具体如下表：

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要 求 |
| 盐渍猪肠衣 | 盐渍羊肠衣 | 盐渍猪大肠头 | 盐渍猪肥肠 | 盐渍猪膀胱 | 盐渍猪拐头 | 盐渍牛大肠 | 盐渍牛肠衣 |
| 色泽a | 白色、乳白色、淡粉红色、浅黄白色、黄白色 | 白色、青白色、黄白色、灰白色 | 白色、乳白色、淡粉红色、淡黄白色 | 白色、乳白色、淡粉红色、淡黄白色 | 乳白色、淡粉红色、淡灰白色 | 乳白色、淡粉红色、淡黄白色 | 白色、乳白色、淡红色、黄白色、灰白色 | 白色、乳白色、淡红色、黄白色、灰白色 |
| 气味 | 无腐败气味及其他不应有的异味 |
| 实质 | 肠壁洁净、坚韧，在充满水时呈透明状，无显著胡须、筋络。无明显腐蚀痕，无软洞，无破洞，每把硬洞不超过2个（盐渍猪肠衣允许有直径2 mm以下硬洞），羊肠衣去掉回肠 | 洁净卫生，皮质新鲜有弹性，无刀伤，无严重红斑。其中，猪大肠头带有毛圈，猪膀胱带颈管 | 洁净卫生，皮质新鲜有弹性，无刀伤，无严重红斑。其中，猪大肠头带有毛圈，猪膀胱带颈管 |
| 杂质 | 干净卫生，无毛发、无膀丝、无油筋、无粘膜，无外来异物 |
| 注：a同一把肠衣色泽应基本一致，不应有盐红、靛点等其它色泽。 |

其中感官特征中具体要求，参考了GB/T 7740-2022《天然肠衣》中界定的色泽、气味、实质，并吸纳了具体调研情况制定杂质指标，确保盐渍天然肠衣具有与天然肠衣相近的色泽、气味和实质，并排除了杂质方面对盐渍天然肠衣造成的安全隐患。

**3、规格要求**

本文件表2规定了盐渍天然肠衣的规格要求，具体如下表：

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 口 径 | 分选准确，不隔路带小、不隔路带大 |
| 长 度 | 长度准确，肠衣不应短于起用长度，每把长短误差在标准规定或合同约定1米之内 |

其中规格中具体要求，参考了GB/T 7740-2022《天然肠衣》中界定的盐渍肠衣口径，并吸纳了具体调研情况制定尺码指标，确保盐渍天然肠衣具有与天然肠衣相近的规格要求，并满足对现有市场的实际需求。

**4、食品安全要求**

为保证食品安全标准的有效落实，本文件的食品安全要求规定：“应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650的要求，出口产品还应符合进口国家或地区要求”。

**5、其他**

标识说明直接引用了食品安全国家标准及相关行业标准的规定。

**五、标准中涉及的专利**

无。

**六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。**

无。

**七、重大分歧意见的处理经过和依据**

无重大分歧意见。

**八、贯彻团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）**

建议本文件审核、批准发布后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作，在行业内进行推广。

**九、废止现行相关标准的建议**

无。