

# 团体标准

## 《生鲜猪产品》

### 标准编制说明

标准起草工作组

XXXX 年 XX 月

## 一、制定标准的目的和意义

### （一）生鲜猪产品标准制定的目的

猪肉占我国人均肉类消费的 70%左右，按照市场销售流通温度主要分为生鲜肉俗称“热鲜肉”、冷鲜肉和冷冻肉。根据调研结果显示，以湖北为分界线，湖北以南市场生鲜肉消费占比基本达到 60%以上，其中西南地区的云南、贵州等地生鲜肉消费占比甚至高达 90%。湖北以北的市场，生鲜猪肉消费占比在 30%左右，但是目前暂时缺少生鲜猪肉的执行标准，因此制定《生鲜猪产品》团体标准对生鲜肉定义、理化指标等进行规范。

### （二）生鲜猪产品团体标准的制定的意义

**确保食品安全和质量：**生鲜肉作为一种易腐食品，其质量和安全对于消费者健康至关重要。制定团体标准可以规范生鲜肉的生产、加工、储存、运输和销售等环节，确保食品新鲜、卫生、安全，减少食品质量问题。

**提高消费者信心：**通过制定团体标准，可以为消费者提供明确的购买参考，让消费者更加了解生鲜肉的质量和安全隐患。这有助于增强消费者对生鲜肉的信心，促进市场消费。

**加强行业自律和监管：**制定团体标准可以加强生鲜肉行业的自律和监管，规范企业行为，防止不正当竞争和欺诈行为。这有助于维护市场秩序，保护消费者权益，促进生鲜肉行业的健康发展。

## 二、任务来源及编制原则和依据

### （一）任务来源

受中国传统饮食习惯的影响，目前生鲜猪肉类消费量的市场占比约 40%左右，主要集中在南方市场。但是缺乏明确的产品标准，因此将《生鲜猪产品》列入 2024 年团体标准制定计划。

本文件由河南省食品科学技术学会归口，由河南双汇投资发展股份有限公司负责《生鲜猪产品》标准起草工作。

### （二）编制原则和依据

本标准的修订遵循以下三个原则：

#### 1、科学性原则

参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

## **2、与行业接轨的原则**

参考或借鉴等相关标准或经验，重点突出明确生鲜肉的加工标准、感官指标、理化指标、检验规则、包装与标识要求等，以保障食品质量安全，维护消费者权益。内容符合我国有关法律法规和标准的规定。

## **3、适用性原则**

与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

标准化在肉类产品质量安全方面起着至关重要的作用，通过生鲜猪产品加工的标准化，将有效促进肉类产业标准化水平，推动肉类产业转型升级和健康发展。

《生鲜猪产品》为新制定的团体标准，按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草，主要技术内容制定依据如下：

### **标准原文**

#### **1 范围**

本文件规定了生鲜猪产品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、保质期要求。

本文件适用于生猪经屠宰分割、包装等工艺加工成的生鲜猪产品，包括生鲜猪肉类、生鲜猪副产品类、生鲜猪骨类。

### **制定依据**

本条对标准主要内容和框架总体要求以及标准适用范围做出了规定，主要参考了国家、行业、地方、企业相关标准，基于生鲜猪产品的加工生产实际，综合确定。

标准的范围规定了生鲜猪产品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、保质期要求，保证了生产加工过程的连贯性。

本文件是对生鲜猪产品的生产、检验、包装、标识、运输等进行要求，适用对象为生鲜猪产品。

### **标准原文**

#### **2 规范性引用文件**

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注

日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 9959.1 鲜冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.2 鲜冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9959.3 鲜冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 9959.4 鲜冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 20752 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱-紫外 检测法

GB/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/31658 食品安全国家标准 动物性食品中多种  $\beta$  -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

《生猪屠宰管理条例》

《生猪屠宰质量管理规范》

《中华人民共和国农产品质量安全法》

《定量包装商品计量监督管理办法》

## 制定依据

按照《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》（GB/T 1.1-2020）规定，本部分列出了标准正文中引用的相关标准和文件。上述文件中的部分内容为本文件提供一定的依据。

## 标准原文

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 生鲜猪产品

经过冷却降温、但不经过冷冻处理的猪产品，包括常温白条（出厂后腿中心温度 $25^{\circ}\text{C}\sim 41^{\circ}\text{C}$ ）、中温白条（出厂后腿中心温度 $4^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ ），以及相应的分割产品和副产品。

#### 3.2 白条

将猪胴体沿脊椎中线，纵向锯(劈)成两分体的猪肉。

#### 3.3 分体肉

白条按不同部位分割成的部位肉，如前段、中段、后段等。

#### 3.4 分割肉

每片猪肉按不同部位分割而成的去皮或带皮、去骨或带骨的产品。

#### 3.5 异物

正常视力可见的杂物或污染物，如粪便、胆汁及其它异物（如塑料、金属、残留饲料等）。

### 制定依据

本文件结合实际生鲜猪产品的加工工艺，参照GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB/T 9959.1《鲜冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》、GB/T 9959.2《鲜冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T 9959.3《鲜冻猪肉及猪副产品 第1部分：分部位分割猪肉》中鲜畜禽肉、白条、分割肉的定义要求，结合行业实际生产情况确定生鲜猪产品的定义，规范生鲜猪产品的概念。

### 标准原文

#### 4 产品分类

根据部位不同，分为生鲜猪肉类、生鲜猪副产品类、生鲜猪骨类。

##### 4.1 生鲜猪肉类

包括白条、分体肉、分割肉及其细分割产品、五花肉、碎肉及其它可食用部位。

##### 4.2 生鲜猪副产品类

包括头、蹄、尾、舌、耳、肾、心、肝、肺、肚、肠、喉头、板油及其它可食用部

位。

4.3 生鲜猪骨类

包括前后腿骨、肋排、脊骨、尾骨、扇骨、叉骨及其它部位骨类产品。

制定依据

参考GB/T 9959.1《鲜冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》中3术语和定义中规定的片猪肉（猪白条）可以命名为猪产品、GB/T 9959.2《鲜冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉》中3术语和定义规定分体肉、分割肉及其细分割产品、肥膘、五花肉、碎肉、皮及其它可食用部位为猪肉类、GB/T 9959.3《鲜冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》中3术语和定义规定腿骨、排骨、脊骨、尾骨、扇骨、叉骨及其它部位骨为猪骨类产品、GB/T 9959.4《鲜冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品》中3术语和定义规定头、蹄、尾、舌、耳、肾、心、肝、脾、肺、肚、肠、喉头、板油、网油及其它可食用部位为可食用猪副产品。

本条规定了产品的主要类别。

标准原文

5 技术要求

原辅料应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。兽药残留应符合国标GB 31650的规定。

5.2 原料要求

5.2.1 生猪应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

5.2.2 生猪养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药的应用应执行国家相关规定，不应使用《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》所列禁用兽药及其化合物。

5.2.3 种公猪、种母猪及晚阉猪不得用于加工无皮片猪肉。

5.2.4 生产用水应满足 GB 5749 的规定。

5.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检 验 方 法 |
|-----|-----|---------|
|-----|-----|---------|

|      |                       |                                           |
|------|-----------------------|-------------------------------------------|
| 色泽   | 具有产品应有的色泽             | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味 |
| 气味   | 具有产品应有的气味,无异味         |                                           |
| 组织状态 | 具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物 |                                           |

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 项目                                       | 要求   |                        |      |
|------------------------------------------|------|------------------------|------|
|                                          | 肉类   | 副产品类a                  | 骨类b  |
| 挥发性盐基氮, mg/100g ≤                        | 15   | 15                     | 15   |
| 磺胺类（以磺胺类总量计）, mg/kg ≤                    | 0.1  | 0.1                    | 0.1  |
| 土霉素, mg/kg ≤                             | 0.1  | 0.1                    | 0.1  |
| 金霉素, mg/kg ≤                             | 0.1  | 0.1                    | 0.1  |
| 四环素, mg/kg ≤                             | 0.1  | 0.1                    | 0.1  |
| 氯霉素                                      | 不得检出 | 不得检出                   | 不得检出 |
| 克伦特罗                                     | 不得检出 | 不得检出                   | 不得检出 |
| 莱克多巴胺                                    | 不得检出 | 不得检出                   | 不得检出 |
| 沙丁胺醇                                     | 不得检出 | 不得检出                   | 不得检出 |
| 硝基呋喃类代谢物                                 | 不得检出 | 不得检出                   | 不得检出 |
| 铅c（以Pb计）, mg/kg ≤                        | 0.15 | 0.4（内脏）、<br>0.15（其他）   | 0.15 |
| 镉（以Cd计）, mg/kg ≤                         | 0.1  | 0.5（肝脏及其他）、<br>1.0（肾脏） | 0.1  |
| 总汞（以Hg计）, mg/kg ≤                        | 0.05 | 0.05                   | 0.05 |
| 总砷（以As计）, mg/kg ≤                        | 0.5  | 0.5                    | 0.5  |
| 铬（以Cr计）, mg/kg ≤                         | 1.0  | 1.0                    | 1.0  |
| 备注：a、以可食部位计；b、以附着在骨上的肉计；c、铅指标严于GB 2762规定 |      |                        |      |

制定依据

本条规定了生鲜猪产品的基本要求，以保证产品的质量。

原辅料应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。兽药残留应符合国家相关规定。屠宰的生猪应来自非疫区，并经检疫、检验合格。生产用水应满足 GB 5749 的规定。

生鲜猪产品感官要求应符合 GB 2707 的 3.2 感官要求的规定，如产品的色泽正常、无异味、无异物等。

生鲜猪产品理化指标主要参考了，GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产

品》中 3.3 理化指标对挥发性盐基氮的要求应不高于 15mg/100g;

磺胺类、土霉素、金霉素、四环霉素等主要参考了 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的要求;

盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等瘦肉精类物质参考了《生猪屠宰质量管理规范》第二十七条,能够开展常见理化指标检测,“瘦肉精”等的快速筛查;

铅、镉、汞等重金属污染物的含量参考了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求,其中铅的含量要求严于 GB 2762 规定。

### 标准原文

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的规定。

### 制定依据

生鲜肉的生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》与 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》的规定。

### 标准原文

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

按 GB 2707 中规定方法进行检验,取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味。

##### 7.2 理化指标

###### 7.2.1 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

###### 7.2.2 磺胺类

按 GB/T 20759、GB/T 21316 规定的方法测定。

###### 7.2.3 土霉素、金霉素、四环素

按 GB/T 20764、GB/T 21317 规定的方法测定。

###### 7.2.4 氯霉素

按 GB/T 20756 规定的方法测定。

###### 7.2.5 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

按 GB/31658.22 规定的方法测定。

#### 7.2.6 硝基呋喃类代谢物

按 GB/T 20752、GB/T 21311 规定的方法测定，对结果有异议时，以 GB/T 20752 规定方法进行检验判定。

#### 7.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 7.2.8 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

#### 7.2.9 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

#### 7.2.10 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 7.2.11 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

### 7.3 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 7.4 农药残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

### 7.5 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 制定依据

生鲜肉感官要求按照，GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》的 3.2 对生鲜肉的色泽、气味、状态等进行检验。

生鲜肉的挥发性盐基氮按照 GB 5009.228 的试验方案进行检测，检测出的结果应符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》的 3.3 的要求，挥发性盐基氮含量  $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。

生鲜肉中磺胺类，按 GB/T 20759、GB/T 21316 或农业部 1025 号公告-7-2008 规定的方法测定；土霉素、金霉素、四环素，按 GB/T 20764、GB/T 21317 或农业部 1025

号公告-20-2008 规定的方法测定；氯霉素，按 GB/T 20756 或农业部 1025 号公告-26-2008 规定的方法测定；硝基呋喃类代谢物，按 GB/T 20752、GB/T 21311 规定的方法或快速检验方法测定，对结果有异议时，以 GB/T 20752 规定方法进行检验判定；以上兽药类化学物质检验结果应符合 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》要求。

生鲜肉中铅、镉、汞等重金属污染物的含量按照 GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17 等检测方法进行检验，检测结果应符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求。

生鲜肉农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

生鲜肉净含量按 JJF 1070 中规定的方法检验。

本文件对以上检测方法进行了引用。

## 标准原文

### 8 检验规则

#### 8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品检疫检验合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

#### 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

8.2.2 型式检验项目为本标准 5.3、5.4 中的所有项目。

#### 8.3 组批

同日生产、同一类别产品为一批。

#### 8.4 抽样

每批随机抽取不少于 2kg。

#### 8.5 判定规则

检验项目结果全部符合标准要求，判该批产品为合格品。检验项目结果有一项或一

项以上不符合本标准要求，可从相同批次产品中加倍抽样对不合格项进行复验。复验结果合格，则判为合格品。复验结果有一项或一项以上不符合本标准要求的，则判为不合格品。

### 制定依据

明确批次划分、出厂和型式检验项目等，拓展了标准的适用性，确保生产企业执行和市场监管有标可依。

### 标准原文

#### 9 标志、标签、包装、运输和贮存

##### 9.1 标志、标签

每片猪肉应有符合相关要求的检验合格印章和检疫验讫印章，字迹应清晰整齐，印色应用食品级色素配制。

产品标识应符合 NY/T 3383 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

##### 9.2 包装

如需包装应使用符合食品安全标准的包装材料，内包装材料质量应符合 GB 4806.7、GB/T 8946、GB 9683 或 GB/T 10004 等标准的规定，外包装采塑料盒（箱）等包装，其质量要求应符合 GB/T 6543 或 GB/T 5737 等标准的规定。

##### 9.3 运输

用符合卫生要求的车辆运输，装车前车辆应提前制冷，运输过程中制冷设施温度参数设定 0℃-4℃；不得雨淋日晒，严禁与有毒、有害、有异味的物质混装、混运。

##### 9.4 贮存

本产品应按标识要求，贮存条件为 0℃-4℃，离地距离不少于 10cm、离墙距离不少于 20cm，避免与有毒、有害、易挥发的物品混贮。

### 制定依据

生鲜猪产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，内包装材料质量应符合 GB 4806.7、GB/T 8946、GB 9683 或 GB/T 10004 等标准的规定，外包装采用瓦楞纸箱或塑料盒（箱）等包装，其质量要求应符合 GB/T 6543 或 GB/T 5737 等标准的规定。

生鲜猪产品指经过冷却降温、但不经过冷冻处理的猪产品，包括常温白条（后腿中心温度 25℃~41℃）、中温白条（后腿中心温度 4℃~25℃），以及相应的分割产品和

副产品。产品温度在 4℃~41℃，运输过程中制冷设施温度参数设定 0℃-4℃；不得雨淋日晒，严禁与有毒、有害、有异味的物质混装、混运。

生鲜猪产品运输时贮存条件为 0℃-4℃，离地距离不少于 10cm、离墙距离不少于 20cm，避免与有毒、有害、易挥发的物品混贮。

## 标准原文

### 10 保质期

本产品符合本标准规定条件（0℃-4℃）下，保质期为 5 天。

### 制定依据

生鲜猪产品保质期的制定，参考了市场上冷鲜肉的保质期限限制，根据市场调研，与实际生产情况，冷鲜肉保质期一般为“0℃-4℃，7 天”；由于生鲜肉的产品中心温度高于冷鲜肉，售卖环境一般为农贸市场，再结合行业内对生鲜肉保质期制定情况以及实验室数据，因此确定生鲜猪产品的保质期为“0℃-4℃，5 天”。

## 三、编制过程

### 1、立项阶段

2022年5月至10月，针对我国目前猪肉消费状况进行深入调研，其中湖北以南地区生鲜肉消费占比60%以上，但是生鲜猪产品的生产加工、标识、流通形式、储存条件并没有统一的形式，并征集了猪肉生产行业知名企业及专家的意见，对《生鲜猪产品》团体标准进行立项。

### 2、起草阶段

2022年11月，在标准的起草阶段，起草工作组收集了大量国内外大量标准法规技术资料，对国内生鲜猪产品相关标准进行了详尽的分析，提炼了生鲜猪产品加工过程中的关键控制环节，并以此作为企业调研的依据。2023年3月初，完成本标准草稿。

2023年6月，召开标准征求意见稿专家研讨会议，并邀请行业企业、相关专家对标准文本及编制说明等材料进行了研讨，肯定了标准框架和主要内容，指出了草稿存在的问题并提出了修改意见。

### 2、征求意见阶段

2023年7月-2024年2月，起草组按照 GB/T 1.1的要求，修改完善征求意见稿、编制说明等配套标准材料，进行公开征求意见，共收集到38条修改建议反馈，其中采纳了28

条建议，10条建议未采纳。同时针对修改后的标准稿部分内容进行了进一步的完善，形成标准送审讨论稿。

#### **四、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果**

无。

#### **五、与我国有关法律法规和其他标准的关系**

##### **（一）与我国有关法律法规的关系**

本文件的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《团体标准管理规定》等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

##### **（二）与其他标准的关系**

本文件制定过程中参考的相关产品标准主要包括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 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 4806.7 《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 12694 《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 20799 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》等相关标准规定。

#### **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

#### **七、标准作为强制性或推荐性标准的建议**

建议本标准作为推荐性标准执行。

#### **八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）**

#### **九、废止现行有关标准的建议**

无。

#### **十、其他应予说明的事项**

无。