团体标准《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》编制说明

一、工作简况

**（一）任务来源**

1、察哈尔右翼后旗历史悠久，文化底蕴深厚，得天独厚的自然环境孕育了丰富的畜牧业资源。传统风干牛肉和风干羊肉作为我们地方特色的肉制品，不仅在本地广受欢迎，更是远销全国，成为展示我们风采的重要名片。这些年来，随着市场需求的不断扩大和消费水平的提高，如何保证产品的质量和安全，规范生产加工过程，成为我们亟待解决的问题。

2、本地区未有《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》的产品标准：目前在本地区尚未有关于《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》产品的统一生产标准和规范，这导致在市场上存在质量不一致的情况，缺乏明确的生产指导和质量保障措施。因此，编制《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》产品团体标准是为了填补这一空白，确保风干牛肉的质量和安全，推动本地区食品行业的健康发展。

3.提升食品企业竞争力：通过制定统一的团体标准，不仅可以规范《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》产品的生产过程和质量要求，还有助于提升食品企业的竞争力。具备合规的标准将使得《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》的生产企业更具市场竞争力，赢得消费者的信任和认可。

4.满足消费者需求：消费者对食品安全和质量日益关注，对产品的选择越来越看重标准合规性。编制《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》产品团体标准能够确保食品符合消费者的期望，提供安全可靠的产品，满足广大消费者的需求。

5.促进食品行业健康发展：食品行业的健康发展需要规范和标准的支持。编制《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》产品团体标准可以促进行业的自律和规范化，推动行业的健康发展，为社会提供更多高品质的食品选择。

6.支持企业创新发展：团体标准的制定不仅关注产品的基本要求，还将充分考虑食品行业的技术发展和创新趋势。通过团体标准，鼓励企业进行技术创新，提升产品质量和技术含量，推动企业在本地区和国际市场的发展。

综上所述，编制《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》团体标准的任务来源主要是为了填补本地区食品行业中《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》产品标准的空白，提升食品企业的竞争力，满足消费者对产品质量和安全的要求，促进食品行业的健康发展，并支持企业的技术创新和发展。这将为本地区食品行业的发展带来积极的影响，促进整个食品行业的良性循环和可持续发展。在编制《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》团体标准的过程中，团队将充分考虑食品行业的实际情况和发展需求，与企业、专家和相关部门密切合作，确保标准的科学性、可行性和可执行性。

通过本次编制工作，将为《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》企业提供一份权威且可依赖的生产标准，为消费者提供更为安全、可信的食品选择。团体标准的推行将促进食品行业的规范化管理，提高食品质量和安全标准，增强行业的公信力和市场竞争力。

**（二）起草单位、起草人**

本文件起草单位：察哈尔右翼后旗奶制品行业协会、乌兰察布市火山草原农牧业科技有限公司、\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*、中国检验认证集团内蒙古有限公司 中检集团溯源技术服务有限公司 。

本文件主要起草人：\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*

主要工作过程

1、2024年7月26日察哈尔右翼后旗奶制品行业协会组织专家评审了通过

了《察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉》和《察哈尔右翼后旗 传统风干羊肉》

2项标准的立项提案。并一致同意立项。

2．国内外相关法规标准研究：

2024年5月开展风干牛肉干前期研究，查阅了国家和行业、相关的地方标准的相关法规标准情况，主要参阅的标准情况如下：

1）国际、国家标准：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标注 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.1食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装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/T9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

CB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

2）行业标准：

NY/T 2782 风干肉加工技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3）地方标准

无

在研究了以上标准的基础上，结合察哈尔右翼后旗的实际情况进行了本标准的编制。

3．行业调研。2024年7月24-25日，察哈尔右翼后旗火山云电子商务有限公司、乌兰察布市火山草原农牧业科技有限公司、察哈尔右翼后旗蒙德游牧电子商务有限公司、察哈尔右翼后旗阿斯尔食品有限公司 、察右后旗土牧尔台君慧清真肉联有限责任公司、中检计量有限公司等单位组织人员（5人）到察哈尔右翼后旗阿斯尔食品有限公司 、察右后旗土牧尔台君慧清真肉联有限责任公司进行了深入了解调研。并和相关人员针对传统风干牛肉、羊肉产品生产中存在的问题进行了讨论。2024年8月初，察哈尔右翼后旗阿斯尔食品有限公司 、察右后旗土牧尔台君慧清真肉联有限责任公司、中检计量有限公司等企业提供了传统风干牛肉的基础材料和建议，起草组形成标准征求意见稿。

3．征求意见稿起草工作。2024年8月，成立了标准起草组，由察哈尔右翼后旗火山云电子商务有限公司、乌兰察布市火山草原农牧业科技有限公司、察哈尔右翼后旗蒙德游牧电子商务有限公司、察哈尔右翼后旗阿斯尔食品有限公司 、察右后旗土牧尔台君慧清真肉联有限责任公司、中检计量有限公司组织专家编写了国家标准《察哈尔右翼后旗 风干牛肉干》的征求意见稿。

4.征求意见：2024年8月下旬以公众号的形式+点对点沟通的方式，在呼和浩特市、锡林郭勒盟、乌兰察布盟的多家企业开展了《**察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉**》的征求意见工作；同时组织了产品送检，进行指标验证。

6．征求意见征集。察哈尔右翼后旗奶制品行业协会于2024年9月份收集了征求意见，收集到修改意见\*\*\*条。编写组认真研究行业实际需求和专家意见后，对标准文本进行了修改完善，形成了标准预审稿。

7．标准预审查。察哈尔右翼后旗奶制品行业协会于2024年10月提交了标准预送审稿。

8．标准审定。察哈尔右翼后旗奶制品行业协会于2024年10月\*\*\*日召开了标准审定会。专家组在会上提出了较多修改意见，建议编写组依据专家意见进一步修改完善，形成了标准送审稿。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

**（一）编制原则**

1. 遵守《食品安全法》，以保证传统风干牛肉生产过程中始终处于卫生达标的控制下，保证产品安全为根本原则。

2. 明确察哈尔右翼后旗 传统风干牛肉--技术参数、操作规范，为市场流通保证产品质量提供依据和为监督监管提供技术依据。

3. 和内蒙古自治区风干牛肉的法律法规和标准规定保持一致并与之协调。

**（二）主要内容的依据**

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

1. 制订的主要内容和理由

 察哈尔右翼后旗历史悠久，文化底蕴深厚，得天独厚的自然环境孕育了丰富的畜牧业资源。传统风干牛肉和风干羊肉作为我们地方特色的肉制品，不仅在本地广受欢迎，更是远销全国，成为展示我们风采的重要名片。这些年来，随着市场需求的不断扩大和消费水平的提高，如何保证产品的质量和安全，规范生产加工过程，成为我们亟待解决的问题。

通过制定统一的团体标准，明确产品的技术要求、生产加工规范、检验规则、包装运输以及保质期等各个方面，确保产品质量的稳定和安全。

标准的制定和实施，不仅是对传统工艺的传承和保护，更是对现代食品安全和质量管理的要求。我们要在坚守传统的基础上，结合现代科技手段，不断创新和完善生产工艺，提升产品品质，扩大市场竞争力；进一步加大宣传力度，积极开拓市场，让更多的人了解和喜爱我们的传统风干牛肉和风干羊肉。

**1、范围**

**[条文]**

本文件规定了传统风干牛肉的基本要求、加工技术要求、技术要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于察哈尔右翼后旗的传统风干牛肉。

**[条文说明]**

1. GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定：“范围应明确界定标准对象和所涉及的各个方面”。
2. 描述了传统风干牛肉产品的基本工艺和产品技术要求。

**2、规范性引用文件**

**[条文]**

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品安全国家标注 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.1食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装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/T9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

CB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

NY/T 2782 风干肉加工技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

**[条文说明]**

上述标准在本标准中均有引用，引用条款如下。

**3、术语和定义**

**[条文]**

3 定义和术语

GB/T 19480界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

传统风干牛肉 Traditional air dried beef

采用自然风干或者封闭室内机械通风，以察哈尔右翼后旗产地牛肉为原料，经修割、切条（腌制或不腌制）、风干、杀菌（或不杀菌）和包装等工艺，使产品的水分适量降低，并产生特有风味的牛肉制品。

**[条文说明]**

### 按照实际生产总结出来传统风干牛肉产品的定义。

**4、**技术要求

**[条文]**

4基本要求

4.1传统风干肉加工企业的厂址选择、厂房、车间、设施设备、卫生管理、生产过程食品安全的控制、检验、人员培训、管理制度、记录和文件管理应符合GB 14881和GB 12694的规定。

4.2原辅料要求

4.2.1牛肉：应选用经检疫检验合格并符合GB 2707的要求的察哈尔右翼后旗产地的牛肉原料。

4.2.2食用盐：应符合GB 2721的要求。

 **[条文说明]**

1、生产传统风干牛肉所用的原料--牛肉，至少应符合国家GB2707--针对水分、理化指标、污染物限量、兽药残留等都需要满足国家标准的要求，确保原料的食品安全。

2、生产过程中使用食用盐，需符合国家食品安全标准。

**[条文]**

5 加工技术要求

5.1工艺流程

工艺流程图见图1

鲜牛肉

修整、切条

腌 制

风 干

杀 菌

包装

说明 指必须 指可选择

 图1 工艺流程

5.2修整、切条

按照产品和加工要求对鲜牛肉进行修整，去掉血污、淋巴等，并且切制成条/片等形状。

5.3腌制

根据生产需要使用食用盐应均匀的涂抹在肉条/片的表面，腌制的环境温度应控制在0℃~4℃。

5.4风干

5.4.1风干室的地面应保持干燥、无积水。

5.4.2肉条/片宜风干架上送至风干室风干，摆放时应防止粘连、重叠。肉条/片应挂直、无滴水、不触地、肉条/片之间的距离10cm为宜。

5.4.3根据生产实际可选择不同的风干方式风干：

 自然风干：季节应选择在秋末冬初，温度宜控制在-5℃以下，湿度宜控制在30-80%；风速：自然风速。

机械风干方式：应按照NY/T2782的5.5.4章节的要求执行。

5.4.4随时检查原料肉的风，干程度，风干结束时原料肉应失重70%以上，水分含量应低于25%，且外表颜色和为暗红色，手捏干燥脆硬。

5.4.5风干后不同尺寸的原料肉应二次修正，使形状、大小基本一致。

5.5杀菌

传统风干的肉宜采用灭菌温度为95℃、灭菌时间为40min以上的烤房灭菌。

5.6包装

风干后的肉干应按照要求进行包装，或装袋、或装盒

【条文说明】

1. 确定了传统风干肉的生产方式，逐步规范生产企业生产流程和卫生要求，进一步保证产品的一致性。
2. 各工艺参数的给出是给予企业一个生产指导。

【条文】

6 技术要求

6.1感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 表面呈深黄色、褐色、黄褐色等风干牛肉的特有色泽 | 取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察外观形态，色泽、杂质，闻其气味。 |
| 滋味、气味 | 具有风干牛肉特有的滋气味（浓郁、甘香），无异味 |
| 组织形态 | 形态完整、质地均匀、撕裂后呈现条纹状，微见少量脂肪析出 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质和霉斑 |

6.2理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分， % ≤  | 25.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质，% ≥ | 55.0 | GB 5009.5 |
| 脂肪，% ≤ | 5.0 | GB 5009.6 |
| 氯化钠（以Cl-计），（g/100g） ≤ | 10.0 | GB 5009.44 |
| 亚硝酸盐，(g/kg) ≤ | 0.1 | GB 5009.33 |

6.3污染物限量

染物限量指标应符合GB 2762的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

**[条文说明]**

综合考虑产品的特征和使用的原料，确定本产品污染物限量符合GB2762

6.4兽药残留

兽药残留应符合GB 31650的规定及其国家相关规定

**[条文说明]**

GB 31650规定了牛肉中不得检出的兽药，也就说明了牛肉干中也不能检出该类兽药。

6.5微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

1. 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量(CFU/g) | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 1×103 | 1×104 | GB 4789.2 平板计数法 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 1×101 | 1×102 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌,CFU／g | 5 | 0 | - | - | GB 4789.15计数法 |
| 样品的分析及处理按GB 4789. 1的规定执行。 |

**[条文说明]**

以上指标的确定，是总结5个批次相关产品的送检结果、结合生产投料综合得出。送检数据如下：



6.5净含量

应符合(定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

**[条文说明]**

出售的产品必须符合定量包装商品计量监督管理办法的规定，才能做到诚信经营。

**7**检验规则

**[条文]**

7.1组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2抽样

按照GB/T 9695.19中规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要

7.3出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数（仅限预包装产品）和大肠菌群（仅限预包装产品）。

7.4型式检验

产品正常生产时每年检验不少于2次，出现下列情况时亦应及时进行型式检验:

1. 新产品投产时；
2. 主要原料、 配方、关键工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
3. 产品停产6个月以上恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
5. 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

7.5判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项)不符合本标准规定，可重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不应复检。

**[条文说明]**

本章节的内容根据实际生产结合食品安全法、中华人民共和国产品质量法确定组批、抽样、出厂检验项目、型式检验的项目和判定原则，确保出厂产品的质量指标合格，满足食品安全的要求。

8 标志、包装、运输、贮存

**[条文]**

8.1标志

8.1.1产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称、地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合GB/T 6388和GB/T 191的规定。

8.2包装

8.2.1内包装材料应符合GB 4806的规定，封口严密，不应破损。

8.2.2包装箱质量应符合GB/T 6543的规定，包装箱应牢固， 胶封结实。

8.3运输

8.3.1运输工具应清洁、卫生。

8.3.2产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.3肉干搬运时应轻拿轻放， 禁止扔拌摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受湖。

8.4贮存

8.4.1产品不得与有毒、 有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2产品应贮存在阴凉、 干燥、通风的库房中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有100mm以上的垫板。

8.5保质期

产品保质期为12个月。

**[条文说明]**

1. 合格产品如何能够安全、完好、真是的呈现在消费者面前，需要做好标识、包装、运输、贮存环节的操作，本章节从这4个方面进行了具体的规定，在组织生产操作过程中有了明确的依据。
2. 考虑到产品的水分指标、产品的营养成分等因素结合留样观察数据，确定保质期为12个月。

三、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。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准在查阅国家和地方相关标准的基础上，结合察哈尔右翼后旗行业现状编制而成，未采用国际标准。

五、与现行法律法规和强制性国家标准的关系

1、国内外的标准里，美国、澳大利亚、日本等国对原料肉有明确等级划分，而巴西、阿根廷、乌拉圭等国家只对部位肉进行了区分，暂时还未有成品风干牛肉的标准。

2、国内的标准，有西藏自治区食品安全地方标准《DBS54/2001－2017 食品安全地方标准 风干牛肉》、宁夏化学分析测试学会发布的团体标准《T/NAIA021-2020 风干牛肉干》、通辽牛肉干产业行业协会发布的团体标准《T/NRGCY 001-2023 风干牛肉》、内蒙古品牌战略促进会发布的团体标准《T/PPZL 005-2023 风干牛肉》。

3、本标准是**传统风干牛肉干**，有关技术条款按照我国现行法律法规节结合察哈尔右翼后旗牛肉地方特征有关制定。

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

建议本标准作为地方推荐性标准执行。

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）

（一）本次标准修订，首次在察哈尔右翼后旗对传统风干牛肉规定了**技术规程、技术要求**，便于企业、流通过程操作和执行。

（二）监督主管部门可将其作**传统风干牛肉**的控制标准，尤其是从原料进厂、生产过程、产品仓储、产品运输、产品标识等方面有了明确的规定。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他需要说明的事项

无。

标准起草组

2024年8月