

团 体 标 准

青藏牦牛肉丸检测技术规程

编 制 说 明

《青藏牦牛肉丸检测技术规程》
标准起草编制组

二〇二四年十二月

目 录

一、工作简况	错误！未定义书签。
二、标准编制原则和主要内容	3
三、主要试验和情况分析	5
四、标准中涉及专利的情况	5
五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况	5
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	5
七、重大意见分歧的处理依据和结果	5
八、标准性质的建议说明	5
九、贯彻标准的要求和措施建议	5
十、废止现行相关标准的建议	6
十一、其他应予说明的事项	6

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2020 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项，果洛藏牛香食品有限公司等相关单位共同制定《青藏牦牛肉丸检测技术规程》团体标准。于 2024 年 12 月，中国中小商业企业协会发布了《青藏牦牛肉丸检测技术规程》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景、目的、意义和必要性

1、背景

青藏牦牛是中国青藏高原特有的畜种资源，其肉质富含多种矿物质元素和氨基酸，且肉质鲜美，深受消费者喜爱。然而，由于青藏牦牛生长环境的特殊性以及生产过程中的各种因素，其肉丸产品的品质 and 安全性可能会受到影响。因此，为了保障青藏牦牛肉丸的品质和安全性，有必要制定专门的检测技术规程。

2、目的和意义

目的如下：

青藏牦牛肉丸检测技术规程的团体标准编制的主要目的是规范青藏牦牛肉丸的检测流程和方法，确保产品的品质 and 安全性符合相关标准和法规要求。通过制定统一的检测技术规程，可以提高检测结果的准确性和可靠性，为消费者提供更安全、更放心的产品。

意义如下：

（1）保障消费者权益：统一的检测技术规程可以确保青藏牦牛肉丸

的品质和安全性符合相关标准和法规要求，从而保障消费者的健康和权益。

（2）促进产业发展：规范的检测技术规程可以提高青藏牦牛肉丸的生产效率和产品质量，进而促进整个产业的发展和壮大。

（3）提升国际竞争力：随着国际贸易的不断扩大，青藏牦牛肉丸也需要面对国际市场的竞争。通过制定与国际接轨的检测技术规程，可以提升青藏牦牛肉丸的国际竞争力，拓展国际市场。

3、必要性

（1）满足市场需求：随着消费者对青藏牦牛肉丸品质和安全性要求的不断提高，制定专门的检测技术规程已成为市场发展的必然趋势。

（2）规范市场秩序：通过制定统一的检测技术规程，可以规范市场秩序，防止不合格产品流入市场，维护公平竞争的市场环境。

（3）推动技术创新：检测技术规程的制定和实施可以推动相关技术的创新和发展，为青藏牦牛肉丸的生产和检测提供更多的技术支持和保障。

综上所述，青藏牦牛肉丸检测技术规程的团体标准编制具有重要的背景、目的、意义和必要性，对于保障消费者权益、促进产业发展、提升国际竞争力以及规范市场秩序等方面都具有积极的作用。

（三）标准编制过程

1、组建起草小组，前期调研

为保证标准编制工作的顺利开展、提高标准的质量和实用性，由标准编制起草单位和相关技术专家、标准化专家共同组建了标准起草小组，负责对整个标准的编制。通过制订工作方案，标准起草小组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。标准起草小组对当前

的青藏牦牛肉丸检测技术规程涉及的相关技术、设计内容等进行了调研，搜集了众多相关的标准、文献、技术指标、案例等资料，就其中的重点和难点进行逐一讨论，并系统分析、评价申报团体标准的可行性及必要性。

2、确定标准架构，形成草案

起草小组结合前期的调研和资料，开展了多次内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关企业对标准进行技术指导，对《青藏牦牛肉丸检测技术规程》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写，并在小组内部对标准草案的内容进行初步审查，依据相关意见进行修改、完善。

3、形成征求意见稿，征求意见

标准起草小组对标准草案进行修改完善，根据收集到的意见反馈，包括调整基本原则内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，修改形成了《青藏牦牛肉丸检测技术规程》（征求意见稿）。

（四）主要起草单位

果洛藏牛香食品有限公司等。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

1、严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草；

2、标准应符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求；

3、标准应具有科学性、先进性、经济性，切实可行。

（二）标准主要内容

1、范围

本文件规定了青藏牦牛肉丸的抽样、检验项目、检验方法以及判定规则。

本文件适用于以青藏牦牛肉为主要原料，添加适量辅料，经加工制作而成的各类包装形式的牛肉丸产品，包括但不限于速冻牛肉丸、常温保存的熟制等。

2、规范性引用文件

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9-2023 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11-2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15-2023 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.190-2014 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.7-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

SB/T 10379-2012 速冻调制食品

SB/T 10610-2011 肉丸

3、术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章节规定了青藏牦牛肉丸检测技术规程涉及的术语和定义。

4、抽样

文件阐述了青藏牦牛肉丸检测技术规程的抽样。

5、检验

文件规定了青藏牦牛肉丸检测技术规程的检验。

6、检验方法

文件规定了青藏牦牛肉丸检测技术规程的检验方法。

7、判断规则

文件规定了青藏牦牛肉丸检测技术规程的判断规则。

三、主要试验和情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

四、标准中涉及专利的情况

暂不涉及。

五、预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

本标准编制、宣贯和实施，将会促进本行业及本公司产品的销售及

管理规范化和升级，预计将会增加公司的销售业绩及经营安全，对于行业生态也会有可持续的促进作用，对于本行业的发展也会提供前进方向。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准属于团体标准，是青藏牦牛肉丸检测技术规程标准体系的重要一环，满足《中华人民共和国标准化法》和《团体标准管理规定》的相关要求，符合现行法律法规和上级标准的规定，符合安全性要求及有关强制性标准要求。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

暂无。

八、标准性质的建议说明

本标准团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

1、本标准由果洛藏牛香食品有限公司负责牵头组织制定工作计划，邀请同行相关公司等参与标准的制定，深入本行业，调查了解青藏牦牛肉丸检测技术规程技术要求，完成标准的制定。

2、通过制定标准操作手册、标准生产口袋书等标准宣贯材料并发放给标准实施单位，加强经营主体对标准的认识；在区域范围内开展标准宣贯会，深入本行业开展一对一标准实施指导等形式，使企业了解标准、熟悉标准、执行标准；通过电视、报纸、杂志、信息平台、微信公众号等媒体平台进行标准宣传，并通过网络留言的方式完成标准实施反馈意见收集。

3、加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

十、废止现行相关标准的建议

暂无。

十一、其他应予说明的事项

暂无。

《青藏牦牛肉丸检测技术规程》标准起草编制组

2024 年 12 月