

团 体 标 准

青藏牦牛肉丸加工技术规程

编 制 说 明

《青藏牦牛肉丸加工技术规程》
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《青藏牦牛肉丸加工技术规程》团体标准。于 2024 年 12 月，中国中小商业企业协会发布了《青藏牦牛肉丸加工技术规程》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

青藏地区，特别是青海省和西藏自治区，是牦牛的主要饲养区。牦牛肉以其独特的营养价值和口感深受消费者喜爱，而牦牛肉丸作为牦牛肉的一种加工产品，也受到了市场的广泛欢迎。然而，由于青藏地区自然环境的特殊性和牦牛饲养方式的传统性，牦牛肉丸的加工技术存在较大的差异，导致产品质量参差不齐。因此，为了规范牦牛肉丸的加工技术，提高产品质量，有必要编制青藏牦牛肉丸加工技术规程的团体标准。

2、目的和意义

目的如下：

（1）统一加工技术：通过制定团体标准，统一青藏牦牛肉丸的加工工艺流程、操作规范和技术要求，确保产品质量的稳定性和一致性。

（2）提高产品质量：通过规范加工技术，提高牦牛肉丸的卫生质量、口感和营养价值，满足消费者对高品质食品的需求。

（3）促进产业发展：通过编制团体标准，推动青藏牦牛肉丸产业的

规范化、标准化和规模化发展，提高产业竞争力和经济效益。

意义如下：

（1）保障食品安全：通过规范加工技术，加强卫生管理，确保牦牛肉丸的食品安全，保障消费者的健康权益。

（2）提升品牌形象：统一的产品质量和品牌形象有助于提升青藏牦牛肉丸的市场知名度和美誉度，增强消费者的信任度和忠诚度。

（3）推动技术创新：团体标准的编制和实施将促进青藏牦牛肉丸加工技术的不断创新和升级，推动产业向更高层次发展。

3、必要性

（1）满足市场需求：随着消费者对食品安全和品质要求的不断提高，编制团体标准已成为满足市场需求、提升产品竞争力的必要手段。

（2）规范市场秩序：通过编制团体标准，可以规范青藏牦牛肉丸市场的秩序，打击假冒伪劣产品，保护合法企业的权益。

（3）促进国际合作：随着国际贸易的不断发展，编制符合国际标准的团体标准将有助于青藏牦牛肉丸走向国际市场，促进国际合作与交流。

综上所述，青藏牦牛肉丸加工技术规程团体标准的编制对于规范加工技术、提高产品质量、保障食品安全、提升品牌形象、推动技术创新和促进产业发展等方面都具有重要意义和必要性。

（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

的青藏牦牛肉丸加工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《青藏牦牛肉丸加工技术规程》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《青藏牦牛肉丸加工技术规程》（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加工的术语和定义、原辅料要求、工艺基本要求、制作工艺以及包装、标识、运输与储存等内容。

本文件适用于以青藏牦牛牛肉为主要原料，经擂溃、挤丸、定形等工艺制成的牦牛肉丸产品。

2、规范性引用文件

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 10463 玉米粉

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB/T 23529 海藻糖

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

SN/T 2360.16-2009 进出口食品添加剂检验规程 第16部分：水分保持剂

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加工技术规程涉及的术语和定义。

4、原辅料要求

文件阐述了青藏牦牛肉丸加工技术规程的原辅料要求。

5、基本要求

文件规定了青藏牦牛肉丸加工技术规程的基本要求。

6、制作工艺

文件规定了青藏牦牛肉丸加工技术规程的制作工艺。

7、食品添加剂

文件规定了青藏牦牛肉丸加工技术规程的食品添加剂。

8、生产环境要求

文件规定了青藏牦牛肉丸加工技术规程的生产环境要求。

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，是青藏牦牛肉丸加工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

本标准为团体标准，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加工技术规程技术要求，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。

《青藏牦牛肉丸加工技术规程》标准起草编制组

2024年12月