

团体标准

《中温熟肉制品控制规范》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

XXXX 年 XX 月

一、制定标准的目的和意义

（一）中温熟肉制品控制规范标准制定的目的

随着消费习惯的变革，健康消费意识觉醒，营养健康成为人们美好生活的追求。当前，根据热力杀菌程度和流通条件，熟肉制品分为高温熟肉制品、中温熟肉制品、低温熟肉制品；而安全肉制品质量认证评审准则仅将熟肉制品分为高温肉制品和低温肉制品，中温熟肉制品缺少相应认证标准。因此制定《中温熟肉制品控制规范》团体标准对中温熟肉制品的定义、分类、栅栏因子控制、微生物限量等指标进行规范。

（二）中温熟肉制品控制规范团体标准的制定的意义

完善体系认证，推动行业发展：随着法律法规的规范和新型技术的应用，生产企业的生产条件越来越好，各项控制措施越来越完善。营养健康的中温熟肉制品品类越来越丰富，但缺少相应认证标准，食品安全问题时有发生。通过制定中温熟肉制品控制规范团体标准，帮助生产企业确立一套科学合理的生产流程和质量控制体系，从而提高产品的质量和竞争力，推动整个行业的健康可持续发展。

加强企业自律，确保食品安全。中温熟肉制品在生产过程中需要经过一系列的加工和处理，如果没有严格的标准和规定，就容易出现食品安全问题。制定中温熟肉制品控制规范团体标准，从热力学杀菌程度、栅栏因子控制、包装材质等不同维度进行综合控制，可以确保生产过程中的卫生和安全措施得到有效执行，确保食品安全，维护消费者的健康权益。

提高消费者信心：通过制定团体标准，可以让消费者了解到中温熟肉制品控制措施，增强消费者对中温熟肉制品安全认识，促进市场消费提升。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

近年来，随着生活节奏的加快，人们对食品的便利性和安全性要求提高，常温熟肉制品市场快速增长。根据中商产业研究院发布的报告，2022 年中国肉制品行业市场规模约为 2.03 万亿元，近五年年均复合增长率为 3.20%。预计到 2024 年末，市场规模将增至 2.12 万亿元。根据热力杀菌程度，中温熟肉制品在常温熟肉制品占比高，但缺少相应的标准规范，因此将《中温熟肉制品控制规范》列入 2024 年团体标准制定计划。

本文件由河南农业大学归口，由河南双汇投资发展股份有限公司负责《中温熟肉制

品控制规范》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，重点突出明确中温熟肉制品热力杀菌温度、栅栏因子控制、微生物限量、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，通过猪皮蛋白粉加工的标准化，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。

《中温熟肉制品控制规范》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

本标准规定了中温熟肉制品的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、销售和保质期等要求。

本标准适用于以热力杀菌为主预包装和非定量预包装中温熟肉制品。

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，基于中温熟肉制品的实际生产加工，综合确定。

标准的范围规定了中温熟肉制品的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、销售和保质期等要求，保证了生产加工过程的连贯性。

本文件是对中温熟肉制品的生产、检验、包装、标识、运输等进行要求，适用对象为以热力杀菌为预包装和非定量预包装中温熟肉制品。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB 2726	食品安全国家标准熟肉制品
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
NY/T 3524	冷冻肉解冻技术规范
GB 5009.3	食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准食品中氯化物的测定
GB 5009.208	食品安全国家标准食品中生物胺的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准食品中酸价的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准食品 pH 值的测定
GB 5009.238	食品安全国家标准食品水分活度的测定
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB 19303	食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范
GB/T 19480	肉与肉制品术语
GB/T 26604	肉制品分类
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局司（局）函 质检食监函[2012]227 号《关于食品企业使

用快速检验方法问题的复函》

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

GB/T 19480和GB/T 26604界定的术语和定义及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 熟肉制品

以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，经前处理（包含解冻、修整等）、机械加工（包含绞碎、斩拌、搅拌、滚揉、乳化等）、充填或成型、相关熟制工艺加工而成的可直接食用或加热食用的肉制品。

3.2 中温熟肉制品

在熟肉制品生产过程中，以热力杀菌为主，杀菌温度宜控制在85~110℃，辅以通过控制原辅料初始菌数、选择使用防腐剂、控制水分活度、改善包装材质等栅栏因子作用，确保产品安全，可在常温条件下流通的熟肉制品。根据热力杀菌熟制工艺不同，本标准所指的中温熟肉制品包括肉灌肠类、酱卤肉制品类、西式火腿类（包括无淀粉产品（即淀粉含量≤1%））、熟肉干制品、肉冻类和其他熟肉制品。

制定依据

本文件参照熟肉制品定义，结合行业实际生产情况确定中温熟肉制品的定义，规范中温熟肉制品的概念。

标准原文

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

4.2 设计和布局

4.2.1车间应具有足够的空间和高度，能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。主要厂房内净空高度宜在3m以上。

4.2.2 熟肉制品企业应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求，结合厂房和车间的实际情况，进行合理分区，将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区。

4.2.2.1 热加工熟肉制品一般作业区包括原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等；准清洁作业区包括原料解冻、选料、修整、配料、滚揉、腌制、成型或灌装、热加工等车间；清洁作业区包括冷却、内包装等车间，以及有特殊清洁要求的辅助区域，如脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等。

4.2.2.2 发酵肉制品一般作业区包括原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等；准清洁作业区包括原料解冻、选料、修整、配料、腌制、成型或灌装、烟熏、发酵、风干等车间；清洁作业区包括后处理、内包装车间，以及有特殊清洁要求的辅助区域，如裸露的待包装半成品储存区、脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等。

4.2.3 应设置物料运输通道，不同清洁作业区之间的物料通道应分隔。热加工间/发酵间为生熟加工区分界，应设有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。畜、禽产品冷库与分割、处理车间应有相连的封闭通道，或有其他有效措施防止交叉污染。

4.2.4 应设置人员通道，不同清洁作业区之间的人员通道应分隔。如设有特殊情况使用的通道时，应采取有效措施防止交叉污染。

4.2.5 原料和成品的存放场所(库)应分开设置，不应直接相通。畜、禽产品应设专库存放，内、包装材料应分开存放。

4.3 建筑内部结构

准清洁作业区、清洁作业区内易产生冷凝水的生产车间应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施，顶棚设计应避免冷凝水垂直滴下。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

5 设施与设备

5.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

5.2 设施

5.2.1 供水设施

5.2.1.1 制造加工用冰的水应符合GB 5749的规定，在冰的制备、使用、储存过程中应避免污染。

5.2.1.2 供水软管不应接触地面，使用过程中应防止虹吸、回流现象的发生。

5.2.1.3 供水管路不应设在排水设施下方。

5.2.2 排水设施

5.2.2.1 排水设施应确保排水通畅，耐受热碱水清洗。

5.2.2.2 排水口应配有滤网等装置，防止废弃物堵塞排水管道。

5.2.3 清洁消毒设施

5.2.3.1 清洁消毒的容器应采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。

5.2.3.2 准清洁作业区、清洁作业区应分别设置工器具清洁消毒区域，防止交叉污染。

5.2.3.3 内包装材料应脱去外包装后通过包材暂存间或等效设施(如传递窗)进入内包装车间，在包材暂存间或等效设施(如传递窗)中设置消毒装置。

5.2.3.4 内包装车间宜具有空气净化装置。

5.2.4 废弃物存放设施

5.2.4.1 加工废弃物应存放于专门区域，不应存放于其他区域。

5.2.4.2 废弃物应分类放置在防漏、防腐蚀的专用带盖容器中，废弃物专用容器应有明显标识，不应与盛放食品的容器相互混用。

5.2.5 个人卫生设施

5.2.5.1 准清洁作业区、清洁作业区应设有单独的更衣室，更衣室应与车间相连接。若设置与更衣室相连接的卫生间和淋浴室，应设置在更衣室之外，保持清洁卫生，其设施和布局不应造成潜在的污染风险。

5.2.5.2 卫生间采用单个冲水式设施，通风良好，地面干燥，保持清洁，无异味，并有防蚊蝇设施，粪便排泄管不应与车间内的污水排放管混用。

5.2.5.3生产车间进口处及车间内的适当地点应设置工作鞋(靴)消毒设施，同时设置专门的非手动式洗手设施并备有消毒、干手设施，宜可调节水温。热加工车间、内包装车间内应设专门的非手动式洗手设施和消毒、干手设施。

5.2.6 通风设施

5.2.6.1产生大量热量、蒸汽、油烟或强烈气味的食品加工区域上方应设置有效的机械排风设施。

5.2.6.2冷却间应设降温及空气流通设施。

5.2.7 仓储设施

设置原料仓库、成品仓库、包材仓库，仓库存放的物品应有明确标识，标注物料名称、数量、生产日期、生产批次(如有)、保质期、进库时间、生产企业名称等内容或通过信息化技术记录相关内容。原料仓库应注意干、湿料分离。

5.2.8 温、湿度控制设施

有温度、湿度要求的工序和场所应根据工艺要求控制温度和湿度，配备监测装置，定期检查监测装置，并进行校准。

5.3 设备

5.3.1热加工设备应能满足工艺要求，必要时需要验证加热设备的有效性。

5.3.2接触原料、半成品、成品的设备、工器具和容器应避免交叉污染。不应使用易腐蚀、易破损的工器具。因工艺需要必须使用竹木工器具时，应明确其使用途径、消毒方式、贮存方式及更换要求。

5.3.3各区域设备、工器具及容器应分区放置，生产过程中应有合理的措施防止交叉污染。需要随产品贯穿整个工艺过程的工器具如挂肠车，未与加工物料同时经过热加工工序时，不应直接进入熟料加工区。其他所有非必需贯穿整个工艺过程的设备、刀具、案板、计量器具等应严格分区放置。

5.3.4杀菌锅等压力容器的设计、安装、操作、保养和校验应符合国家规定的压力容器安全标准。杀菌设备应具备温度指示装置。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

6 卫生管理

6.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

6.2 厂房、设施及设备的卫生管理

6.2.1 严格执行清洁消毒制度，并有专人负责检查，建立记录。应定期对消毒效果进行监控，监控程序可参照附录B。

6.2.2 加工场地的地面、天花板或顶棚、设备设施、墙壁、排水槽等，应定期清洁消毒，频次根据实际卫生监测情况进行制定。

6.2.3 内包装车间应定期清洁消毒，并对设备卫生情况进行检查。

6.2.4 应结合生产实际情况对产品接触面，包括设备、工器具按照企业规定的频次进行清洁消毒。清洁作业区内与产品直接接触工器具的清洁消毒频率应不低于1次/4h。

6.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

6.3.1 食品加工人员工作期间工作服及其他工作服配套物品应穿戴整齐并防护完好。

6.3.2 食品加工人员进入作业区时应按要求洗手、消毒，连续工作4h后应再次洗手、消毒。操作过程中手受到污染时，应立即洗手、消毒。

6.3.3 食品加工人员工作期间如佩戴手套，应洗手、消毒后戴手套，且手套须经表面消毒后方可接触食品。手套在连续使用4h后应更换。操作过程中手套受到污染、破损时，应立即更换。

6.3.4 食品加工人员工作期间应佩戴口罩。

6.3.5 食品加工人员在产品加工现场应避免可能造成产品污染的行为，如吸烟、吐痰、咀嚼、对着裸露的食物打喷嚏或咳嗽。

6.3.6 生产时段内非生产人员禁止进入熟肉制品生产区，特殊情况下进入时应遵守和生产人员相同的卫生要求。

6.4 工作服管理

6.4.1 员工穿着的工作服及其他工作服配套物品应与个人服装、其他物品分开放置。

6.4.2 工作服及其他工作服配套物品应符合相应的作业区卫生要求。不同作业区配备的工作服及其他工作服配套物品应分开放置，工作服、帽从颜色或标识上加以明显区分。

6.4.3 不同清洁作业区的工作服、帽应分开清洗。准清洁作业区和清洁作业区的工作服、帽应每日进行清洗、更换，一般作业区的工作服、帽可根据实际情况制定清洗、更换的频次。清洗消毒后仍然不能达到预期用途的工作服、帽应及时更换。

6.4.4 工作服及其他工作服配套物品不应在相关作业区以外穿着。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合GB 14881、GB 2707或GB 2733等国家标准或行业标准的规定，菌落总数宜控制在 1×10^6 CFU/g以下。

7.2 食品原料

7.2.1 畜、禽产品应具有动物检疫证明，猪肉还应具有肉品品质检验合格证。进口畜、禽产品应有入境货物相关证明文件。

7.2.2 畜、禽产品应符合GB 2707等相关标准要求，变质或超过保质期的原料不得用于生产。

7.2.3 冷冻畜、禽产品应贮藏在低于 -18°C 的冷冻肉储藏库中，鲜畜、禽产品应贮存在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库中。

7.2.4 原料按照其生产日期先后顺序出库。

7.3 食品添加剂

亚硝酸盐应实行双人双锁管理。

7.4 发酵用菌种

7.4.1 发酵用菌种必须符合国家有关标准或规定，附有检验报告或产品合格证明，确保其安全性。

7.4.2 发酵用菌种应在适宜温度下贮存，以保持菌种的活力。应使用菌种专用存放设施或设备保存菌种。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食

品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

8 生产过程的安全控制

8.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

8.2 产品污染风险控制

冻肉解冻时应避免受到污染。当用水解冻时，无密封包装的不同种类畜、禽产品应分开解冻。

8.3 生物污染的控制

8.3.1 食品加工过程微生物控制

8.3.1.1生产加工和贮存过程中，企业应在与食品安全密切相关的关键环节，根据产品工艺特性对温度和时间予以有效控制，并形成记录。

8.3.1.2腌制间不应高于4℃，根据产品特点规定腌制时间。冷冻库不应高于-18℃。内包装车间不宜高于12℃。其他生产车间的环境温度应根据产品加工工艺要求加以控制。

8.3.1.3热加工工艺应控制产品热杀菌温度85℃以上，保持时间30分钟以上，或控制加热介质的温度及保持时间。热加工结束后应控制产品停留在热加工车间的时间或者产品离开热加工车间的表面温度。

8.3.1.4发酵肉制品生产过程中，应根据工艺需要控制腌制、发酵、干燥过程的温度、湿度和时间。

8.3.1.5冷却过程应根据不同产品的工艺需要，对温度和时间进行控制。

8.3.1.6二次杀菌应根据产品特性及微生物控制要求，对杀菌的温度和时间进行控制。

8.3.2 清洁和消毒

8.3.2.1清洁消毒方法应安全、卫生、有效。采用臭氧消毒方式的，应在保证杀菌效果的前提下严格控制臭氧浓度；采用紫外线消毒方式的，应控制杀菌距离并定期监控紫外线强度；采用过滤除菌方式的，应定期更换滤膜或滤料。

8.3.2.2负责清洁消毒的人员数量应满足实际需要，均应接受良好培训，能够正确使用清洁消毒工器具及相关试剂，以保证清洁和消毒作业的效果满足生产要求。

8.3.2.3使用清洁剂和消毒剂时，应采取适当措施，防止产品受到污染。

8.3.2.4清洁和消毒的要求可参照附录A。

8.3.3 食品加工过程微生物监测

8.3.3.1根据熟肉制品的产品特点，确定环境、生产过程中微生物监控的关键环节，可参照附录B的要求进行监控。

8.3.3.2热加工熟肉制品微生物监控程序应包括食品卫生指示菌，如菌落总数和大肠菌群。低温熟肉制品生产过程应适当增加取样点和监控频率。

8.3.3.3发酵肉制品生产过程中应适当增加取样点和监控频率。

8.4 化学污染的控制

8.4.1加工过程中应采取有效措施，控制次生有害污染物，如多环芳烃、生物胺、杂环胺、丙烯酰胺等。如熏制时宜使用烟熏液、低松脂的硬木或木屑等。煎炸用油应符合GB 2716的相关规定。

8.4.2对与产品直接接触的设备表面、工具和容器进行清洁消毒时，应合理使用清洁剂及消毒剂，应考虑清洁消毒对象的材质、用途等因素，确保在清洁消毒时不与产品接触表面产生化学反应，避免产生化学性残留污染。

8.4.3清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品应在专门场所用固定容器贮存，并有明显标识，还应设锁并由专人管理，防止有意或无意地污染产品。使用记录应包含使用人员、时间、区域、用量及浓度等信息。

8.5 物理污染的控制

应符合GB 14881中相关规定。

8.6 包装

8.6.1所采用的包装材料必须无毒，并且在特定加工、储藏和运输条件下不影响产品的安全。

8.6.2充气包装气体应符合GB 2760对于食品工业用加工助剂的使用要求。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

9 检验

应符合GB 14881中相关规定。其中微生物限量还应符合表1的规定。

表 1 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。					

制定依据

本文件参照微生物限量参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》。

10 食品贮存和运输

应在卫生、阴凉、干燥处条件下运输、贮存、销售。

制定依据

本文件参照中温熟肉制品特性制定。

11 产品召回管理

应符合GB 14881中相关规定。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

12 培训

应符合GB 14881中相关规定。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

13 管理制度和人员

应符合GB 14881中相关规定。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881中相关规定。

制定依据

本文件参照GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 19303《食品安全国家标准熟肉制品生产卫生规范》，结合行业实际生产情况确定。

三、编制过程

1、立项阶段

2023年10月至2024年4月，针对我国当前中温熟肉制品市场进行市场调研，2022年中国肉制品行业市场规模约为2.03万亿元，近五年年均复合增长率为3.20%。预计到2024年末，市场规模将增至2.12万亿元。根据热力杀菌程度，中温熟肉制品在常温熟肉制品占比高，但缺少相应的标准规范，因此征集了中温熟肉制品知名企业及专家的意见，对《中温熟肉制品控制规范》团体标准进行立项。

2、起草阶段

2024年5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 and 前沿肉制品控制技术，对国内中温熟肉制品的相关标准进行了详尽的分析，结合当前中温熟肉制品生产状况，提炼了中温熟肉制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。2024年10月初，完成本标准草稿。

2024年11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。

3、征求意见阶段

2024年11月-2024年12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**条修改建议反馈，其中采纳了**条建议，**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。

4、专家评审

202*年**月，进行第一次专家评审，针对与会专家提出的建议进行归纳后，共采纳**条建议。一是**；二是**；三是**；四**。

本文件修改完成后于*月*日在网上平台进行公示，截至目前已经公示1个月以上，未收到反馈意见和建议。

202*年*月，进行了第二次专家评审，针对与会专家提出的建议进行归纳后，共采纳*条建议。一是**；二是**；三是**。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 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》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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。