《鹿肉及其菜肴产品标准》编制说明

一、工作简况，包括项目意义、协作单位、主要工作、团体标准主要起草人及其所承担的工作等

1.项目意义

鹿在我国文化中有着悠久的历史和丰富的内涵，鹿肉食用也有一定的传统，现今随着人们生活水平的提高和饮食结构的多样化，鹿肉作为一种高蛋白、低脂肪、富含营养的优质肉类食品，重新受到消费者的青睐。然而，目前国内鹿肉及其菜肴产品缺乏相关的技术规范，导致产品质量参差不齐，影响了消费者的体验和行业的健康发展。制定鹿肉及其菜肴产品标准有助于规范鹿肉及其菜肴产品在饮食文化中的应用，确保鹿肉在符合现代食品安全和文化传承要求的前提下，继续在传统饮食、文化活动等方面发挥作用。

作为一家专注于鹿肉制品研发和菜品创新的单位，制定并实施该团体标准，能够规范鹿肉及其菜肴产品的原料选择和技术要求，提升鹿肉及其菜肴制品的标准化水平，对于保障食品安全、消费者权益具有重要意义，同时也能带动与鹿文化相关的旅游、休闲、文化创意等产业的发展，实现鹿文化与现代产业的深度融合。团体标准的设立将有利于企业打造鹿肉品牌，提升企业自身产品的质量和市场竞争力，在行业内树立标杆地位，增强品牌影响力。

2.协作单位

无。

3.主要工作

2025年2月，成立标准起草工作组，制定工作计划。

2025年2月，召开了“鹿肉及其菜肴制作技艺规范”第一次启动会，暂定了团体标准名称、范围、术语和定义；暂定了团体标准基本原则从屠宰加工、产品技术要求、卫生管理、工艺和标签、标志、包装、运输、贮存、销售等方面进行。

2025年3月，按照中国食品药品企业质量安全促进会要求，准备立项相关材料，正式提出团标立项申请，参加立项评审会。

2025年3月，根据立项评审会专家评审意见，正式立项。

2025年3月，根据专家评审意见，多方讨论，对标准草案进一步修改完善，重新修改并确认了团体标准名称，确定了团体标准以产品为主而非“产品与制作技艺”双主题，增加了追溯与召回等要求，形成标准征求意见稿。

2025年3月，形成标准送审稿，并完成编制说明等相关材料的编写，提交中国食品药品企业质量安全促进会进行审议。

4.团体标准主要起草人及其所承担的工作

本标准主要起草人：吴琦、蒋勇。

主要成员承担的工作：

吴琦，XX公司XX职务或专家，负责标准工作组启动会的组织和主持，负责标准工作的人员工作分工，以及撰写标准项目背景、目的和意义，项目的申报、汇报、编制说明的审核，为本项目负责人。

蒋勇，XX公司XX职务或专家，负责本标准结构框架制订、标准各制订阶段主要指标的确定、标准文字录入、标准各制订阶段质控，编制说明的撰写。

XX，XX公司XX职务或专家，参与本标准结构框架制订、标准各制订阶段主要指标的确定、标准工作组讨论稿、征求意见稿、送审稿、报批稿的制订和标准解读、编制说明的审核和校对工作。

XXXXXXXX等完成查阅国内外现状、标准的范围和引文、数据汇总等。

**二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据**

**1.标准编制原则**

按照GB/T1.1-2009、《卫生标准编写技术指南》（卫政法发〔2006〕145号）的要求开展本标准的制定编写工作。

参照国内有关标准、文献、资料，并结合国家卫生健康委员会等相关部门发布的正式指南（指引），制定标准的主要技术内容，目的是制定符合需求的团体标准，具有科学性、实用性和可操作性。

1.1本标准制定过程中，引用或参考了以下标准或文件：

（1）GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

（2）GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量

（3）GB 18394-2020 畜禽肉水分限量

（4）GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

（5）T/CAAA 043-2020 分割鹿肉

（6）T/GZSX 037-2018 盘州菜肴 羊汤锅

（6）《肉类水分测量仪》

2 确定标准主要内容的依据

本文件适用于人工饲养条件下的梅花鹿的鲜（冻）鹿肉产品及其菜肴产品的制作。

本文件规定了鹿肉的术语和定义、技术要求、屠宰加工要求、检验方法、标签、标志、包装、运输、贮存、销售和召回及其菜肴产品的术语和技术等要求。

3术语和定义

（1） 鲜鹿肉：活鹿宰杀、加工后,经过自然冷却，但不经过人工制冷冷却的肉。

（2）冷鲜鹿肉：活鹿宰杀、加工后,经过冷却工艺处理，并在经营过程中环境温度始终保持在0℃-4℃的肉。

（3）冻鹿肉：活鹿宰杀、加工后,经过冻结工艺过程的肉，其中心温度不高于在-18℃。

（4）鹿肉菜肴产品：以鹿肉为主要食材，通过各种烹饪方法和调料搭配制作而成的菜品。

4技术要求

**4.1 鹿肉技术要求**

**（1）感官要求**

感官要求应符合表1的规定

表 1 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 鲜、冷鲜鹿肉 | 冻鹿肉 | 检验方法 |
| 色泽 | 肌肉有光泽，色鲜红或深红。脂肪呈乳白或淡黄色 | 肌肉有光泽，色鲜红。脂肪呈乳白或微黄色 | 目测、手触鉴别 |
| 组织状态 | 指压后的凹陷可恢复 | 肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强 |
| 肉眼可见物 | 不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓疱、浮毛或其他杂质 |
| 气味 | 具有鹿肉正常气味 | 具有鹿肉正常气味 | 嗅觉鉴别 |
| 煮沸后热汤 | 透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香气 | 透明澄清，脂肪团聚于表面，具有鹿肉汤固有的香味和鲜味 | GB/T 5009.44 |

**（2）理化指标**

**理化指标应符合表2的规定**

表 2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分（g/100g） | ≤76 | GB 5009.3 第一法 |
| 挥发性盐基氮（mg/100g） | ≤15 | GB 5009.228 |

**（3）污染物指标**

**污染物指标应符合表3的规定**

**表 3 污染物指标指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）（mg/kg） | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计）（mg/kg） | ≤0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞（以Hg计）（mg/kg） | ≤0.05 | GB 5009.17 |
| 总砷（以As计）（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 铬（以Cr计）（mg/kg） | ≤1.0 | GB 5009.123 |

**（4）农药兽药残留限量**

农药残留应符合GB 2763的要求。兽药残留量应符合GB 31650和国家有关规定及公告。

**（5）净含量**

净含量以产品标签或外包装标注为准，负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

**4.2 鹿肉菜肴制品技术要求**

**（1）感官要求**

感官要求应符合表4的规定

表 4 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要求 | 出品温度及时间要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 菜品应呈现出与烹饪方式及调味相匹配的色泽 | 菜品中心温度70℃以上；菜品出锅至食用≤10min为宜 | 将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 气味 | 应具有菜品本身独特的气味，能闻到鹿肉独有香气，菜品整体无腥膻异味 |
| 口感 | 应具有菜品本身独特的风味，瘦肉部分不柴且富有弹性，易于咀嚼和吞咽 |
| 状态 | 摆放整齐，层次分明 |

**（2）营养与品质要求**

①宜采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的营养要求以及消费者感官品质需求。

②鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以符合“减油、减盐、减糖”的相关要求。

**5 鹿肉水分指标设定为≤75%的依据分析：**

### 鹿肉本身的天然水分含量较低，研究表明其水分含量通常在 70%~76% 之间（《中药大辞典》记载鹿肉含水分75.76%，美国农业部（USDA）食品成分数据库[USDA FoodData Central-Venison](https://fdc.nal.usda.gov/%22%20%5Ct%20%22https%3A//chat.deepseek.com/a/chat/s/_blank)可搜查到约为70%~75%），显著低于常见畜禽肉（如牛肉、羊肉的 77%~78%）。

虽然目前缺乏针对鹿肉的专项国家标准，但可参考《畜禽肉水分限量》（GB 18394-2020）对其他畜禽肉的要求（如猪肉、牛肉≤76.5%，羊肉≤77.5%）。鹿肉因脂肪和结缔组织含量更低，水分上限可能进一步收紧。

水分含量过高易导致微生物繁殖和腐败，降低肉品货架期。设定≤76%的指标有助于保障鹿肉品质，同时防范注水等掺假行为（注：注水肉水分通常超过正常范围）。

部分鹿肉加工企业或地方标准可能结合实际生产需求，在参考通用标准的基础上制定更严格的水分限量，以提升产品竞争力。

三、与现行法律法规、强制性标准和其他有关标准的关系，采用国际标准的程度及水平简要说明

本标准与现行法律法规、强制性标准和其他有关标准协调一致。

本标准制定过程中未查询到国际标准。

四、重大分歧意见的处理结果和依据。

无。

五、贯彻促进会标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议发布即实施。

六、其他应予说明的事项。

无。