

团体标准

《畜禽肉卷》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2024 年 12 月

一、制定标准的意义

1、保障食品安全：畜禽肉卷作为一种常见的食品，其生产和销售过程中可能存在食品安全隐患。制定团体标准可以规范畜禽肉卷的生产、储存、运输、销售等各个环节，从而保障消费者的食品安全。

2、推动行业发展：标准的制定有助于促进畜禽肉卷行业的发展，提高企业的生产技术水平和管理水平，增强企业竞争力。同时，也能促进行业内企业的良性竞争，推动畜禽肉卷行业的健康发展。

3、确保产品安全营养：通过制定标准，有助于统一市场上畜禽肉卷产品的质量要求，可以引导企业提高生产标准和质量控制手段，确保产品符合安全、卫生和营养要求。

4、提升产品质量：明确的质量指标和生产加工规范，能够引导企业采用更加科学合理的生产方式，提高产品品质，满足消费者对高品质食品的需求。

5、促进产业升级：通过标准推动行业技术创新和管理水平的提升，有利于整个行业的可持续发展。同时，也有助于增强国内产品在国际市场的竞争力。

指导消费选择：清晰的产品分类和标签标识规定，可以帮助消费者更好地了解所购买产品的特性和来源，做出更加明智的选择。

6、应对国际贸易需求：随着全球化进程的加快，越来越多的农产品需要进入国际市场。制定符合国际通用标准或特定国家进口要求的标准，有助于打破贸易壁垒，扩大出口。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

本项目是根据《关于征集 2024 年河南省食品科学技术学会团体标准计划项目的通知》，项目名称“畜禽肉卷”进行编制，主要起草单位：思念食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、濮阳思念食品有限公司、焦作思念食品有限公司、沧州思念食品有限公司、郑州千味央厨食品股份有限公司、河南润康食品有限公司、河北塞牧清真食品有限公司、河南伊家人食品有限公司、郑州伊赛牛肉有限公司、安徽惠之园食品有限公司，计划应完成时间为 12 个月。

（二）编制原则和依据

1.按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和 GB/T 20001.10《标准编写规则第 10 部分 产品标准》的相关要求和内容。

- 2.积极采用国际和国外先进标准的原则。
- 3.性能指标有利于促进技术进步，提高产品质量的原则。
- 4.有利于合理利用资源，提高经济效益的原则。
- 5.满足食品安全相关工作需要的原则。
- 6.符合用户的需要，保护消费者利益、促进对外贸易的原则。
- 7.试验方法具有普遍性、通用性及企业适用性的原则。
- 8.遵循科学性、先进性、统一性的原则。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB/T 6543	运输包装用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

三、编制过程

本标准在河南省食品科学技术学会公布了关于征集 2024 年团体标准计划项目的通知后，思念食品（河南）有限公司征集起草成员单位，为组建标准起草工作组做好准备，并进行了标准基本框架和具体技术内容的初步起草研究工作。

2024 年 10 月-2024 年 11 月，标准起草工作组编制了标准文本的草案，在工作组内部第一次征求意见，之后在征集起草单位意见基础上对标准主要内容进行了修改，初步明确标准整体框架。

2024 年 11 月-2024 年 12 月，标准起草工作组开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，并对重点生产企业广泛征求了修订标准的意见，结合我国畜禽肉卷实际生产和产品质量的情况，对标准的框架结构、适用范围、主要技术指标进行了研究，并进行了主要技术指标样品收集和验证工作。标准起草工作组根据多次内部研讨意见，起草形成了《畜禽肉卷》（工作组讨论稿）和编制说明。

2025 年 2 月 27 日，组织召开《畜禽肉卷》团体标准评审会，对标准报批稿进行了审查，对专家组提出的审查意见进行调研修改，形成《畜禽肉卷》（征求意见稿）。

四、主要技术内容的说明

（一）分类

根据产品使用的主要原料和生产工艺，结合行业多家企业产品分类情况，将畜禽肉卷分为两类：原切畜禽肉卷、调理畜禽肉卷。

（二）感官要求

从色泽、组织形态、气味、杂质和肥瘦比等方面对感官进行了要求，具体感官要求见下表。其中，肥瘦比制定的依据来源于行业内多家企业生产的产品情况。

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	原切畜禽肉卷	调理畜禽肉卷	
色泽	具有产品应有的色泽		取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
组织形态	卷状,形状完整,结构紧密,厚薄均匀		
气味	具有产品应有的气味,无异味		
杂质	无正常视力可见杂质		

（二）质量要求

本标准针对调理畜禽肉卷产品制定了质量技术指标,明确肥瘦比例及水分含量两项指标。其中肥瘦比依据实际生产配方确定,要求肥肉质量分数不超过 35%;

同时基于对市售调理羊肉卷及调理牛肉卷的水分含量抽样检测数据,科学设定了水分限量标准,经过对市场上调理羊肉卷、调理牛肉卷水分进行检测,数据统计结合产品实际,将调理牛肉卷、调理羊肉卷水分指标定于 $\leq 75\%$ 。

类别	样品名称	水分含量 (g/100g)
调理羊肉卷	思念羊肉卷 1	68.5
	思念羊肉卷 2	67.7
	思念羊肉卷 3	63.5
	思念牧歌羊肉卷 1	60.3
	羊肉片	60.2
	腿肉羔羊卷	54.1
	羔羊肉卷 1	58.1
	羊腿卷	74.5
	羔羊肉卷 2	66.4
调理牛肉卷	思念牛肉卷	65
	思念牧歌牛肉卷	66.7
	牛肉片	62.5
	上脑肥牛卷	68.8
	肥牛肉卷	67.9
	和牛雪花肥牛卷	63.8

表 2 质量指标

项目	指标	检验方法
	调理畜禽肉卷	
肥瘦比	肥肉占比 $\leq 35\%$	以生产过程中的配方配比计
水分 ^a	$\leq 75\%$	GB 5009.3
a: 仅限调理牛羊肉卷		

（三）理化要求

为了保证畜禽肉卷产品品质,本标准对挥发性盐基氮设立要求,且按照 GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》执行,挥发性盐基氮 $\leq 15\text{ mg}/100\text{g}$ 。

GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》对以畜禽肉为原料，同时配以辅料，经调制、加工、成型的食品设立了过氧化值要求，且过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25/(g/100g)$ 。因此，本标准设立过氧化值要求，且限量按GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》执行。

表 3 理化指标

项目	指标		检验方法
	原切畜禽肉卷	调理畜禽肉卷	
挥发性盐基氮/（mg/100g） $\leq$	15		GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.25		GB 5009.227

五、标准与其他标准的对比分析及采用情况

本标准没有采用国际标准。
本标准水平为国内领先水平。

六、标准中涉及到任何专利情况

本标准不涉及专利问题。

七、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

本标准在充分调研和验证的基础上，规定了畜禽肉卷的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存、保质期，适用于畜禽肉卷的生产、检验和销售，同时结合我国企业生产质量控制现状和产品质量水平，这充分体现了团体标准的要求，充分发挥标准引领产业提升的作用。

八、其他应说明的事项

无