

团体标准

《贵州特色食品 花溪牛肉粉 第2部分：牛肉》

编制说明

一、任务来源

1.团体标准制定的背景和必要性

花溪牛肉粉是贵州的一道特色名小吃，有着悠久的历史 and 深厚的文化底蕴，深受消费者喜爱。近年来，花溪区围绕“一主一特”产业发展定位，大力推动生态特色食品产业发展，将牛肉粉作为当地的生态特色食品产业发展，实现了由“一碗粉”向一个产业的转变。

在花溪牛肉粉产业发展初期，经营方式多以个体店面为主，制作工艺和原料选用缺乏统一标准，导致牛肉品质参差不齐。这不仅影响了花溪牛肉粉的整体品质和口感，也不利于品牌的推广和产业的规模化发展。此外，随着花溪牛肉粉市场的不断扩大，对原辅料牛肉的需求量也日益增加，需要有明确的标准来规范牛肉的来源、质量、加工工艺等，以确保牛肉供应的稳定性和安全性，满足消费者对高品质花溪牛肉粉的需求。

2.团体标准制定的目的和意义

该团体标准的发布旨在为花溪牛肉粉原辅料中牛肉的选用、加工、检验等提供明确的技术规范和要求。通过标准化的手段，确保牛肉的品质、安全和口感符合花溪牛肉粉的特色要求，实现

原材料的标准化生产，保证每一碗花溪牛肉粉都能保持稳定的品质。同时，也为企业在采购、生产过程中提供统一的依据，有助于提高生产效率，降低成本，提升产品的市场竞争力。

为了制定出严于国家标准，遵照执行 GB 2707《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》和 GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》的基础上，研究制定了“肉丁含量、蛋白质(肉丁)、氯化物(以 NaCl 计)、N-二甲基亚硝胺、过氧化值，(以脂肪计)、山梨酸钾(以山梨酸计)”指标，更好的规范花溪牛肉粉牛肉包产品实现标准化生产。

3.标准制定的任务来源

本文件由贵州省生物技术研究所以提出申请，贵州省特色食品产业促进会立项，贵州省生物技术研究所以、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司牵头起草编制的团体标准。

二. 团体标准制定的主要工作过程

1.前期调研阶段

2023年10月至2024年10月月对国内外花溪牛肉粉用牛肉及类似产品的市场情况、技术发展趋势、相关标准法规等进行了广泛的调研和查证，并形成了调研和查证报告。

2.标准起草阶段

2024年11月至2025年2月，标准工作组根据调研和查证结果，结合花溪牛肉粉用牛肉及类似产品行业的发展实际，在企业标准的基础上，起草了团体标准草案。

3.征求意见阶段

2025年3月~4月，团体标准归口单位将工作组起草的标准在贵州省特色食品产业促进会平台进行公示并征求意见，公示结束后未收到反馈意见。

4.修改完善阶段

2025年4月，标准起草工作组对标准草案逐条进行了查证，对标准草案及时进行了修改和完善，形成了标准送审稿。

5.专家审查阶段

2025年4月前后，将由归口单位组织专家进行审查，并根据专家组的审查意见，对标准送审稿做进一步修改和补充完善，形成标准报批稿，并报请贵州省特色食品产业促进会批准发布。

三.标准编制原则和依据

1. 本标准编制遵循科学性、先进性、适用性和可操作性的原则。
2. 本标准编制的主要依据

2.1 国家法律法规的《中华人民共和国标准化法》

2.2 国内标准的国家强制性标准、国家推荐性标准、行业推荐性标准、团体标准（详见标准文本“2 规范性引用文件”一章以及 GB/T1.1-2020 标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则和 GB/T1.2-2020 标准化工作导则第2部分：标准内容的规定方法）

四、标准技术主要内容及说明

1. 术语和定义一章由科学家、专家和公司产品研发团队确定。

2.本产品标准技术要求是在贵州省生物技术研究所以科学家、教授、标准化专家指导下，公司根据产品功能设计要求和实验室反复测试数据确定：

2.1 要求只是对花溪牛肉粉牛肉的要求。

2.2 表 1 花溪牛肉粉牛肉成品感官要求是对花溪牛肉粉牛肉成品感官指标的要求。

2.3 表 2 花溪牛肉粉牛肉理化指标是对花溪牛肉粉牛肉成品的理化指标的要求。

2.4 表 3 花溪牛肉粉牛肉成品微生物限量是对花溪牛肉粉牛肉成品的要求。

3.各项技术要求检验方法：

3.1 花溪牛肉粉成品感官要求是将适量样品置于洁净的白瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平，闻其气味，观察其色泽和形态，用玻璃棒蘸取适量样品，用温开水漱口品尝其滋味。

3.2 花溪牛肉粉牛肉成品理化指标分别按 JJF 1070、GB 5009. 5、GB 5009. 44、GB 5009. 26、GB 5009. 227 执行。

4.检验规则参照了相近产品的有关要求确定。

5.标志、包装、运输、贮存根据产品特点、相关要求确定。

六、与现行法律法规和强制性标准的关系

1.本标准与现行法律法规、强制性标准是协调关系。

2.本标准包含强制性条款。

七、关于对重大分歧意见处理的说明

如果在标准制定过程中出现有重大分歧意见，应按专家组对团体标准送审稿的审查表决意见执行。

八、贯彻标准的要求和措施建议

1.主要起草单位的花溪牛肉粉生产企业和应在团体标准发布后制定宣传学习和贯彻实施的计划，并定期进行督促、检查和考核。

2.同时，各能量水生产企业还应提出标准实施过程中需要采取的措施建议。

九、起草单位、主要起草人

1.起草单位：贵州省生物技术研究所以及贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省天然产物研究中心、贵州食品工程职业学院、贵州省水稻研究所、贵州省辣椒研究所、贵州医科大学、贵州省中国科学院天然产物化学重点实验室、贵州省特色食品产业促进会。

2.主要起草人：罗婧文、王辉、陈朝军、宋伟、张世涛、罗沙、龙明秀、王瑜、王雪雅、王成财、李文馨、邓茹月、王梅、尹立昊、陈旭、张想、李立郎、张朝举、陈晓宇、张洁、张峥嵘、王智旺、柳益、郭素娟。