**《苍南矾山速冻肉燕》团体标准**

**编制说明**

**起草单位：**

温州科技职业学院、温州矾都达记食品有限公司、温州市为唐公餐饮管理有限公司，浙江燕霸食品有限公司、温州瓯香记食品有限公司、苍南县食品药品检验所

**日期：2025年4月28日**

**目 录**

[一、标准起草的基本情况 1](#_Toc26924)

[（一）任务来源、起草单位、起草人 1](#_Toc11229)

[（二）制定标准的背景、目的和意义 1](#_Toc7806)

[（三）主要工作过程 2](#_Toc23538)

[（四）国内外相关标准情况 5](#_Toc21309)

[（五）相关指标设定说明 5](#_Toc20311)

[二、编制原则和主要内容 6](#_Toc8778)

[（一）编制原则 6](#_Toc19480)

[（二）主要内容 7](#_Toc15725)

[三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性 9](#_Toc22819)

[四、标准涉及的相关知识产权情况 9](#_Toc17168)

[五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议 9](#_Toc27017)

[六、贯彻标准的要求和措施建议 9](#_Toc14095)

[七、废止现行有关标准的建议 9](#_Toc667)

一、标准起草的基本情况

1. 任务来源、起草单位、起草人

1、任务来源

矾山镇地处浙闽交界处，深受福建菜的影响，禽肉、海鲜资源颇为丰富。也因此，矾山人对吃也是格外考究。矾山肉燕还是为数不多的被矾山人继承发展的一种小吃，一种民间技艺。由于其制作手法特殊，还被列入温州非遗项目。

2018年，苍南县提出了肉燕制定地方标准的要求，并于当年申报浙江省卫生和健康委员会，但由于浙江省不批准产品类食品安全地方标准，故而肉燕产品标准未获批准。

2021年浙江省市场监督管理局提出了小作坊5S管理要求，另外2022年2月24-26日，温州市召开第十三次党代会，党代会报告中明确提到大力发展农海产品精深加工，加快中央厨房（预制菜）产业发展，打造现代食品产业链。

为了统一产品标准，为该行业创造一个公平、公正的竞争平台，并让广大消费者对苍南矾山速冻肉燕有清晰明确的概念，制定相应的产品团体标准，对提升整个行业的产品质量水平，规范企业的生产管理及市场经营十分必要，有利于企业管理，提高效益，降低成本，创造更多的经济效益，同时也利于行政监管部门的监督管理，有法可依，有章可循。故此申请制定《苍南矾山速冻肉燕》团体标准。

本标准的编制主要由苍南县肉燕产业协会、苍南县市场监督管理局提出。温州矾都达记食品有限公司主持，其他肉燕相关生产单位等参与。在此特成立《苍南矾山速冻肉燕》团体标准起草小组，负责本标准的各项工作。

1. 起草单位

主要起草单位：温州科技职业学院、温州矾都达记食品有限公司、温州市为唐公餐饮管理有限公司，浙江燕霸食品有限公司、温州瓯香记食品有限公司、苍南县食品药品检验所

3、起草人

起草人名单:胡胜群、林上达、朱敬记、李吉、张延瑶、毕小明、李燕、苏凤贤

1. 制定标准的背景、目的和意义

肉燕形似飞燕，薄如蝉翼，食用方便，是苍南特色美食金名片。近些年，依托“乡村旅游＋特色产业”发展模式，肉燕行业发展迅速，涌现出“达记”、“为唐公”等知名品牌，年产值近3.5亿，带动数千村民致富。但是肉燕转型发展中也有问题亟需解决，即该产品缺少执行标准，部分上规模的企业套用速冻调制食品标准，而数量更多的小作坊产品目前没有执行标准，制约整个产业进入更广阔市场，建立统一的团体标准，将助力整个产业进一步提升和发展。

目前肉燕产品多数没有采用速冻工艺，缺少合适的国家标准和行业标准可以适用，同时由于该产业从业人员多，缺乏统一的标准和约束，加工环境和产品质量良莠不齐。

为完善肉燕产品指标的科学设定，开展肉燕产品团体标准制定项目。

（三）主要工作过程

1、提出标准制定设想

2024年7月4日，苍南县肉燕产业发展协会成立大会召开。成立大会上，会员单位明确提出了制定肉燕相关团体标准的要求。

2、第一次主要工作会议--团体标准立项讨论会、标准起草组

2025年3月12日，苍南县矾山镇质监所四楼会议室，相关标准化专家和苍南肉燕产业发展协会成员代表讨论“苍南矾山速冻肉燕”相关标准立项的可行性；会上确定了团体标准的负责起草团队。

3、专家审定同意立项

2025年04月30日，在苍南县市监局五楼会议室温州市食品行业协会组织专家对《苍南矾山速冻肉燕》团体标准修改稿进行专家审定并同意立项。

评审专家组名单如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 姓名 | 单 位 | 职位/职称 |
| 诸葛玉树 | 温州市食品行业协会 | 秘书长 |
| 周峙苗 | 温州大学 | 教授 |
| 郑晓杰 | 温州科技职业学院 | 教授 |
| 吴品榆 | 温州市质量检测科学研究院 | 认证部主任 |
| 郑小乐 | 温州市食品药品检验科学研究院 | 微生物检测中心主任 |
| 胡胜群 | 温州市食品研究所 | 高级工程师 |
| 陈姝 | 温州市食品行业协会 | 副秘书长 |

4、征求意见

2025年6月初，温州市食品行业协会公开征求意见，主要针对产品指标设定是否规范进行征求意见。

7.2 线下评审会上，经过专家质询，讨论，提出主要修改意见如下：

1. 标准名称由“肉燕”修改为“苍南矾山速冻肉燕”；
2. 规范性引用文件排列顺序从小到大；
3. 肉燕定义修改完善；
4. 速冻花色肉燕增加黄精；
5. 肉燕皮定义修改完善，添加物增加藕粉、食用盐，删除碳酸钠；
6. 馅料配料删除具体内容；
7. 贮存条件修改为-18℃以下；
8. “非即食生制肉燕”的要求改为“非即食生制食品”；
9. 细化肉燕皮的制作工艺；
10. 增加小作坊卫生规范。

7.3 专家的评价：

1）该标准主要以肉制品、速冻食品等食材对应的食品安全标准为基础，结合当前国际上食品相关技术标准和国内产品产业发展现状制定，标准编写的结构合理、内容叙述正确、层次清晰，基本符合GB/T 1.1-­2020的规定。

2）该标准在编制过程中广泛征求、采纳了各利益相关方的意见、建议，标准设置的技术指标和要求可验证、可检测，试验方法均有相关标准做支撑，可操作性强。

3）该标准规定了肉燕的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求，标准的主要技术指标能够起到规范行业、提升地方品牌的作用。

8、标准报批

按照专家评审意见，修改了术语和定义，增加料包要求，标签增加GB 19295规定，形成标准报批稿，并提交平台公示。

（四）国内外相关标准情况

查阅资料得知，国内有关肉燕相关标准基本没有，跟肉燕相关的标准如下：

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 31650 食品安全国家标准 兽药最大残留限量

本标准在参照上述标准的前提下，依据肉燕产品的生产情况制定感官指标，加入可量化的理化指标，如过氧化值、挥发性盐基氮等，对肉燕进行全面的规范。

1. 相关指标设定说明

1、理化指标：水分根据产品实际而定，过氧化值、挥发性盐基氮等根据对应产品食品安全标准的规定制定。

确定指标及说明

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 指标 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） | ≤ | 0.25 |
| 挥发性盐基氮/（mg/100g） | ≤ | 15 |

2、污染物限量按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

3、兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

二、编制原则和主要内容

（一）编制原则

第一、遵循GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

协调性原则。以质量和安全为核心，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。

适用性原则。标准编制过程中坚持适用性原则，从全局利益出发，充分考虑行业需求，参考相关标准，保证标准内容方便被其他标准或文件引用且可操作性强。标准编写过程中坚持必要性原则，所有术语要有存在的理由，不增添不必要的术语。

科学性原则。在标准制定过程中，尊重科学、紧密结合企业实际，具有可操作性和实用性。

第二、遵循食品安全国家标准和保护消费者的利益是指标确定的首要原则，同时针对肉燕的产品特点和销售市场定位，充分考虑最新技术水平，为未来技术发展提供框架。

（二）主要内容

本标准内容包括：术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、保质期。

1、术语和定义及其说明

肉燕：以猪肉馅为馅料，经肉燕皮包馅成型、速冻、包装工序制成的形似飞燕的非即食生制肉燕，也叫燕皮馄饨，产品配或不配胡椒粉包、油葱头。。

2、原辅料要求

符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3、感官要求

肉燕在保质期内要保持其所具有的正常外观、色泽、滋气味，无杂质。

4、理化指标

规定理化指标时，分别参考对应食品安全国家标准。

5、污染物限量

应符合GB 2762的规定，并明确混合预制菜的污染物指标。

6、兽药残留

分别符合GB 31650的规定。

8、检验规则

（1）肉燕出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

9、标志、标签和包装

肉燕产品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的要求，包装容器和材料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

10、运输和贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输或同库贮存。

三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准与我国相关法律法规保持协调一致。在肉燕生产制作工艺及指标要求上，尚无相关规定的国家标准、行业标准等。本标准的发布实施填补了老酒汗特色产品标准的空白。

四、标准涉及的相关知识产权情况

无。

五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

本标准为首次制定，建议作为推荐性标准发布实施。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本标准为推荐性团体标准。在贯彻实施上，建议率先在肉燕生产企业中应用实施，并逐渐带动行业内其他企业积极实施本标准。将实施过程中出现的问题和改进建议反馈给起草组以便进一步对本标准修订完善。

七、废止现行有关标准的建议

无。

团体标准起草小组

2025年04月28日