

团体标准
《畜禽类净菜》
(征求意见稿)
编制说明

标准起草组
2025年5月

团体标准《畜禽类净菜》（工作组讨论稿）编制说明

一、项目来源：

本项目来源于浙江省食品学会《关于浙江省食品学会发布 2025 年度第一批团体标准 5 项立项的通知》文件关于《畜禽类净菜》团体标准立项的公告。

二、标准制定工作的目的与意义：

1、背景

畜禽类产品是人类饮食中重要的蛋白质来源，满足了人们对肉食的需求。随着全球人口的增长和生活水平的提高，人们对畜禽类产品的消费量不断增加。尤其是在发展中国家，随着经济的发展和人们生活水平的提高，对畜禽类产品的需求增长更为明显。

2、发展现状

供需方面，随着人口增加和人们生活水平的提高以及消费观念的转变，对畜禽类产品的需求不断上升。特别是随着中产阶级数量的增加，对高品质、健康安全的畜禽产品的需求日益增长。目前，畜禽养殖产业不断发展，养殖技术的进步和养殖规模的扩大使得畜禽产品的供应量保持增长。然而，畜禽养殖容易受到疫病、自然灾害、饲料价格波动等因素的影响，导致供给存在一定的波动性。贸易方面，畜禽产品的国际贸易较为活跃，一些国家和地区由于自身产量无法满足国内需求，需要大量进口畜禽产品；而一些畜禽产品生产大国则将多余的产品出口到其他国家和地区。养殖方面，规模化、标准化趋势明显大型养殖企业在市场中的份额逐渐增加，它们拥有先进的生产技术、设备和管理经验，能够实现规模化、标准化养殖，提高生产效率和产品质量。同时，标准化的养殖流程也有助于保障畜禽产品的安全和卫生。政策环境方面，许多国家的政府为了保障食品安全、促进农业发展、增加农民收入，加大了对畜禽养殖产业的政策支持力度。这包括提供养殖补贴、技术培训、信贷支持等，以鼓励企业和养殖户扩大生产规模、提高生产技术水平。同时，政府对畜禽产品的质量安全监管日益严格，制定了一系列的法规和标准，加强了对养殖、屠宰、加工、运输等环节的监管，以确保畜禽产品的质量和安全。

3、存在的问题

目前，畜禽类行业在养殖、加工、销售等环节存在标准不统一、质量参差不齐的问题。一方面，部分养殖场环境恶劣，饲料添加剂使用不规范，导致畜禽产品存在安全隐患。屠宰加工过程中，工艺落后、卫生条件差，影响产品质量。运输和销售环节中，包装标识不清晰，储存条件不当，容易造成产品变质。另一方面，缺乏统一的行业标准，使得企业之间的竞争不公平，消费者难以辨别产品质量的优劣，也给政府监管带来了困难。

4、必要性

通过制定严格的标准，规范畜禽类净菜产品从加工到销售的各个环节，确保产品符合安全卫生要求，保障消费者的身体健康，从而保障食品安全。

制定统一的标准可以促使企业提高生产技术和管理水平，提升畜禽类产品的质量和品质，增强市场竞争力，进而提高产品质量。

标准制定后可以行业提供明确的规范和指导，促进企业公平竞争，推动行业健康发展。同时，也便于政府部门进行有效监管，规范行业秩序。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

《中华人民共和国食品安全法》是本文件必须强制执行的基本要求。

目前国内对畜禽肉类产品的相关国家标准有《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《GB/T 40945-2021 畜禽肉质量分级规程》等，这些标准涵盖了畜禽肉类产品的质量、安全、分级和检测等多个方面，为本文件中畜禽肉类产品的检验、生产、加工和销售提供规范和指导。

目前无畜禽类净菜相关国家、行业标准。

四、标准制定工作主要过程：

1、准备阶段：（2025年2月-2025年3月）

- (1) 成立团体标准起草工作组（以下简称标准起草组）。
- (2) 标准起草组对标准相关内容开展调研工作，将调研情况进行汇总形成资料。
- (3) 收集相关的法律法规、政策文件、通知、行业标准等资料用于此次标准编制过程中的参考及引用。

2、立项阶段：（2025年3月-2025年4月）

- (1) 标准起草组根据企业调研情况及相关法律法规等资料形成团体标准草案稿及编制说明。
- (2) 标准起草组收集资料并完成团体标准立项申请书。
- (3) 向发布机构提交标准立项申请书及标准草案稿，发布机构对立项申请书及草案稿进行审核。
- (4) 发布机构发布团体标准立项文件。

3、起草阶段：（2025年4月-2025年5月）

- (1) 标准起草组召开内部讨论会对团体标准草案稿及草案稿编制说明进行内部讨论，收集汇总意见并修改，形成团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明。
- (2) 由标准起草组组织召开标准研讨会，邀请相关行业的企业代表参与团体标准研讨会，以研讨会形式对团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明进行内容研讨，期间收集会议中提出的意见。
- (3) 标准起草组根据意见对团体标准工作组讨论稿及工作组讨论稿编制说明进行修改，形成征求意见稿及征求意见稿编制说明。

五、标准制定原则

1. 可操作性的原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合目前畜禽类净菜的实际情况，对文件内容进行科学设定。为畜禽类净菜的经营和检验提供科学管理的依据。

2. 与国内外标准协调一致原则

在文件制定过程中，起草组按照 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》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

3. 解决问题的原则

标准起草内容以解决实际问题为目的，针对畜禽类净菜的经营和检验中出现的问题、难点提出解决方案。为行业的健康发展起到积极作用。

4. 代表性和充分性原则

起草过程符合法定要求，做到充分征求利益相关方意见，征求意见不仅需在线上征求意见，还应在线下征求意见，征求意见的对象和利益相关方应当具有代表性，资料和数据应当充分、有效。标准的研讨过程应当符合相关要求，充分吸收参会代表意见。

六、标准主要条款说明

1. 标准名称和范围

根据《关于浙江省食品学会发布 2025 年度第一批团体标准立项的通知》立项公告，标准名称要求一致为“畜禽类净菜”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了畜禽类净菜的技术要求、试验方法、检验规则、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回的要求。

本文件适用于畜禽类净菜的经营和检验。

2. 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据技术要求中“原辅料要求”“经营过程要求”“感官要求”“理化指标”“污染物限量”“农药残留限量”“兽药残留限量”“净含量”，试验方法中“感官检查”“理化指标”“污染物限量”“农药残留限量”“兽药残留限量”“净含量”、检验规则中“组批”“抽样”“常规检验”“型式检验”“判定规则”、标签和标志、贮存、配送运输、销售和召回等分别引用了相关国家标准文件。

3. 术语和定义

3.1参考GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》2.1、2.2和DB 43T 470-2018《净菜加工技术通则》4.1.2的要求提出“畜禽类净菜”定义。

4. 技术要求

4.1原辅料要求

4.1.1畜禽类原料应符合GB 2707、GB 2762 的规定。

4.1.2经营加工用水应符合GB 5749 的规定。

4.1.3根据GB/T 23500-2025《元宵质量通则》4.3的要求提出其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

4.1.4参考第81号令《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第九条的要求提出无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的，应进行抽样检验或者快速检测。

4.2经营过程要求

4.2.1经过2025年1月16日根据立项评审专家意见提出经营加工过程应符合 SB/T 10583 的规定。

4.2.2加工流程参见附录A。

4.3感官要求

参考GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》4.3的要求并结合企业实际产品特点提出，外观：外观正常，无明显损伤、变色；表面无冰霜、无干燥现象，无异

物附着；色泽：具有产品应有的色泽，均匀一致，无异常晦暗或灰暗区域；气味：无酸败、腐臭或其他异味；触感：肉质有弹性，不过于黏腻或干硬。

4.4理化指标

参考GB 18394-2020 《畜禽肉水分限量》4的要求并结合企业实际情况提出水分含量 ≤ 76 。

5月8日研讨会中，根据企业代表意见删除“水分含量 ≤ 76 ”

根据GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》4.4的要求提出挥发性盐基氮 ≤ 15 。

4.5污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7兽药残留限量

兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

4.8净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5试验方法

5.1感官检查

参考GB/T 23500-2025 《元宵质量通则》6.1的要求提出将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，用刀剖开后，观察其内部组织及杂质，嗅其气味。

5.2理化指标

参考《GB 18394-2020 畜禽肉水分限量》5.2规定了：

5.2.1水分含量

按GB 18394规定的红外线干燥法测定。

5月8日研讨会中，根据企业代表意见删除“水分含量”

5.2.2挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.3污染物限量

按GB 2762规定的检验方法测定。

5.4农药残留限量

按附录B的方法测定。

5.5兽药残留限量

参考GBT 5009.192-2003《动物性食品中克伦特罗残留量的测定》的要求提出按附录C的方法测定，畜禽肉中不得检出盐酸克仑特罗。

5.6净含量

按JJF 1070 有关的规定执行。

6检验规则

6.1组批

参考GB/T 9959.1-2019 《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》6.1的要求并结合企业实际情况提出同一班次、同一批原料加工的同一品种的产品作为一个检验批次。

6.2抽样

参考GB/T 23500-2025 《元宵质量通则》7.2的要求提出从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样需求。

6.3常规检验

6.3.1 参考 GB/T 23500-2025 《元宵质量通则》7.3.1 的要求并结合企业实际情况提出常规检验的项目包括感官要求、净含量。

6.3.2 参考 GB/T 9959.1-2019 《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》6.3.1.1 的要求并结合企业实际情况提出每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出库。

6.4型式检验

6.4.1 参考 GB/T 9959.1-2019 《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》6.3.2.1 的要求并结合企业实际情况提出型式检验正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新建畜禽肉加工车间时；
- b) 加工流程或设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验于上次型式检验有较大差异时。

6.4.2 参考 GB/T 9959.1-2019 《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》6.3.2.2 的要求并结合企业实际情况提出型式检验项目包括本文件规定的所有项目。

5月8日研讨会中，根据企业代表意见提出“6个月”改为“12个月”。

6.5判定规则

参考 GB/T 9959.1-2019 《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》6.4 的要求提出检验项目结果全部符合本文件要求时，判定该批产品可以配送；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品可以出库，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7标签和标志

7.1 参考第81号令《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第十二条的要求提出应当在包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。产地应当具体到县（市、区），鼓励标注到乡镇、村等具体产地。对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应当予以标明；在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应当标明食品添加剂名称。

5月8日研讨会中，根据企业代表意见提出将7.1改为“产品标签应符合国家有关规定。”

7.2 参考 GB/T 38574-2020 《食品追溯二维码通用技术要求》6.1 和 6.2 和 6.4 的要求提出纳入溯源体系的应在外包装上加贴二维码溯源标签，标签不易脱落。

8贮存

应符合 GB/T 28640 的规定。参考 GB/T 28640-2012 《畜禽肉冷链运输管理技术规范》6 的要求并结合企业实际情况提出包装完成后放至红色畜禽专用筐内，存放至净菜成品库等待发货，0-4℃冷藏储存。

9配送

9.1 配送应符合 SB/T 10583 的要求。

9.2 运输应符合 GB/T 28640 的规定，参考 GB/T 28640-2012 《畜禽肉冷链运输管理技术规范》8 的规定并结合企业实际情况提出采用冷藏车运输，适宜温度 0-8℃。

5月8日研讨会中，根据企业代表意见提出“采用冷藏车运输，适宜温度 0-8℃”改为“温度要求按国家相关规定。”

10销售和召回

参考《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《食品召回管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的要求提出销售和召回应符合相应的标准和

有关规定。

附录A（资料性） 畜禽类净菜加工流程

根据企业实际情况提出了附录 A

附录B（规范性） 盐酸克伦特罗的测定方法

参考 GBT 5009.192-2003 动物性食品中克伦特罗残留量的测定

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

通过制定严格的标准，规范畜禽类净菜产品从加工到销售的各个环节，确保产品符合安全卫生要求，保障消费者的身体健康，从而保障食品安全。制定统一的标准可以促使企业提高生产技术和管理水平，提升畜禽类产品的质量和品质，增强市场竞争力，进而提高产品质量。综上所述，标准制定后可以为行业提供明确的规范和指导，促进企业公平竞争，推动行业健康发展。同时，也便于政府部门进行有效监管，规范行业秩序。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施

日期等）

本文件完成制订，标准发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为畜禽类净菜经营提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无