

# 《川味冷吃千层肚》

## 编制说明

团标制定工作组

二零二六年一月

## 一、工作简况

### （一）任务来源

根据 2024 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国西部开发促进会决定立项《川味冷吃千层肚》团体标准。于 2026 年 XX 月 XX 日，中国西部开发促进会发布了《川味冷吃千层肚》团体标准立项通知，正式立项。

### （二）编制背景及目的

#### 1. 规范行业发展秩序

四川作为川味冷吃休闲食品的核心产区，冷吃千层肚市场需求日益旺盛。然而，当前行业面临着标准缺失的困境，部分企业在原料选用上极为混乱，使用非合规的牛百叶千层部位，这不仅影响了产品的品质 and 安全性，也扰乱了市场的正常竞争秩序。同时，冷吃工艺参数模糊不清，卤制时长和调味配比随意，使得产品口感脆嫩度不均、风味川味特色不统一。制定《川味冷吃千层肚》团体标准，旨在填补省内该产品统一标准的空白，明确合规原料部位以及冷吃工艺的核心参数，从根本上解决行业“原料乱、口感差、风味杂”的痛点，为行业的健康发展提供有力的规范和指引。

#### 2. 保障消费者权益

目前市场上冷吃千层肚产品良莠不齐，存在微生物超标、添加剂滥用等严重的安全风险。消费者在购买和食用过程中，往往难以辨别产品的优劣，不仅影响了消费体验，更对身体健康构成了潜在威胁。通过制定团体标准，对产品的原料、生产工艺、质量安全等方面进行严格规范，能够确保消费者购买到安全、优质、风味纯正的川味冷吃

千层肚，切实保障消费者的合法权益。

### 3. 推动企业技术共享与进步

制定团体标准，可以将该企业的成功经验转化为行业共享标准，促进企业之间的技术交流与合作，推动整个行业技术水平的提升。同时，也有助于激发行业内其他企业的创新活力，形成良性竞争的发展格局。

综上所述，千层毛肚作为一种传统美食，随着市场规模的不断扩大、消费群体的日益广泛以及加工技术的不断进步，在现代社会中逐渐发展成为休闲零食市场的重要组成部分。

## （三）编制过程

### 1、项目立项阶段

目前，无川味冷吃千层肚相关标准，因此需要制定团体标准。《川味冷吃千层肚》标准团体标准的制定将结合现有毛肚加工技术的要求及试验方法等相关经验，对企业提出规范化的要求。

### 2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就千层肚相关产品和加工技术进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国内外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究川味冷吃千层肚的主要特点，明确了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

### 3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《川味冷吃千层肚》标准草案稿。

#### 4、标准征求意见阶段

于 2026 年 XXXX 日开始征求意见，标准由中国西部开发促进会标准化工作委员会通过全国团体标准信息平台面向全社会进行公开征求意见。同时由标准编制小组进行定向征求意见。截止 2026 年 XX 月 XX 日，通过线上征求意见途径共征得意见 X 条。形成送审稿。

#### 5、专家审核

拟定于 2026 年 XX 月 XX 日，由中国西部开发促进会标准化工作委员会组织召开线上标准评审会，对标准进行审查。

#### 6、报批

起草组根据专家意见，结合标准制定的实际情况，对标准文本进行调整与修改，形成标准报批稿，拟定于 2026 年 XX 月，交由中国西部开发促进会标准化工作委员会审查。

### **（四）主要起草单位及起草人所做的工作**

主要起草单位：XXXX 等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2026 年 XX 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

#### 2、广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31616 食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》

## 二、标准编制原则和主要内容

### （一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

### （二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 7 个部分，主要内容如下：

#### 1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

#### 2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

#### 3、术语和定义

对川味冷吃千层肚进行了定义。

#### 4、技术要求

规定了千层肚原辅料要求、食品添加剂、感官要求、理化指标、微生物限量、真菌毒素限量、农药残留限量、净含量及允许短缺量、生产加工过程的卫生要求的要求。

## 5、检验规则

规定了川味冷吃千层肚原辅料检验、出厂检验、型式检验、组批、抽样方法和抽样数量、判定规则。

## 6、标志、标签、包装、运输、贮存

规定了加工后的千层肚的标志、标签、包装、运输、贮存。

### **(三) 主要试验（或验证）情况分析**

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

### **(四) 标准中涉及专利的情况**

不涉及。

### **(五) 预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况**

有效指导生产和检验，有利于规范千层肚产品的质量要求，确立统一规范和标准。

### **(六) 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，特别是强制性标准的协调性**

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

### **(七) 重大分歧意见的处理经过和依据**

无。

### **(八) 标准性质的建议说明**

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

### **(九) 贯彻标准的要求和措施建议**

无。

### **(十) 废止现行相关标准的建议**

本标准为首次发布。



(十一) 其他应予说明的事项

无。

团体标准起草组

2026 年 XX 月