

中国畜产品加工研究会团体标准

《内蒙古羊杂预包装产品生产技术规范》编制说明

一、制定标准任务来源

(一) 任务来源

中国畜产品加工研究会团体标准《内蒙古羊杂预包装产品生产技术规范》来源于内蒙古自治区产品质量检验研究院与内蒙古农业大学签订合作的团体标准制订计划项目，签订日期为2022年5月。

(二) 起草单位、起草人及其所承担的工作

1、主要承担单位：内蒙古自治区产品质量检验研究院

2、协助承担单位：内蒙古农业大学、锡林郭勒盟羊羊牧业股份有限公司、内蒙古自治区农牧科学院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、呼和浩特市新城区市场监督管理局、内蒙古星华源股份有限公司、苏尼特左旗满都拉图肉食品有限公司、鄂尔多斯市草原侠食品有限公司

3、本文件主要起草人：刘晓权、杨续金、张保军、张园园、袁军、赵莉、刁娟、任玮、葛金良、李美君、赵欣、姜涛、孙辉远、刘雅千、王占军、李凤敏、呼兵。

主要任务有实验设计、数据搜集和整理、相关资料的查询及汇总、标准的撰写和送审以及意见征求工作。

(三) 简要起草过程

1、标准任务下达后，于2022年7月成立了标准起草小组，展开项目启动会。

2、对羊杂预包装产品的生产现状进行了预调研，了解代表性企业的生产情况，征求相关专家的意见，讨论标准制定中的有关事宜。向监管部门、生产加工企业、行业协会、高等院校、科研院所征询本文件修订的意见和建议。

3、查阅文献报道，比对国内相关法律，法规和标准，召开标准制定工作组研讨会，分析并提出标准制定意见，确定制定方案。

4、开展生产单位现场调查。针对相关指标进行样品采集与检测，数据的收集与整理，对样品测量数据和现场搜集信息进行汇总，确定标准的项目和指标，形成标准草稿。

5、召开标准制定工作组讨论会，分析采纳行业建议和要求，结合相关法律、法规和标准要求，形成标准征求意见稿。

二、与我国有关法律、法规和其他标准的关系

中国畜产品加工研究会团体标准《内蒙古羊杂预包装产品生产技术规范》的制定严格遵守《食品安全法》的相关规定和要求，编写规则按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》实施。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律、法规，围绕产品质量、食品安全进行制定。

《内蒙古羊杂预包装产品生产技术规范》制定过程中注重与相关标准的衔接：一是与检验方法标准的衔接；二是标准之间术语名称的衔接一致。

三、国内外相关标准比较研究材料

（一）国内相关标准

当前国内与羊杂预包装产品精深加工相关的操作规范仍是空白，因此，建立一套行之有效的羊杂预包装产品的生产技术规范对于羊杂类产品加工企业来说是十分有必要的。宰前管理对于羊肉品质的提升使其受到越来越多企业的重视。本文件在制订过程中充分参考《预包装食品标签通则》、《预包装食品营养标签通则》、《预包装食品中致病菌限量》、《羊副产品》、《畜禽可食用副产品》和《羊肉及羊副产品流通分类与代码》等标准，结合生产实际，对羊杂预包装产品生产过程中的一系列关键要素进行了规定。

（二）国外相关标准

无。

四、标准的制修订原则

（一）总体原则：合法性、科学性、真实性。

预包装对羊杂类产品的生产、销售乃至食用均具有重要的现实意义，然而，我国对于羊杂类产品的预包装生产及销售等方面一直没有规范的标准。

1、统一标准，促进羊杂预包装产业的发展。规范羊杂预包装产品的生产行为能够有效地提高内蒙古地区羊杂预包装产品的品质，显著降低由于生产、销售等环节中因管理不当造成的产品品质低劣给相关企业带来的损失。

2、规范操作，提供管理依据。长期以来，在羊杂类产品生产过程中原辅料的处理、运输、待宰等环节，由于生产过程中管理规范的缺乏，相关人员的不当操作间接提升了残次品的发生概率。在规范出台之后，相关人员便可以按照规范进行操作。

3、提升产品质量，提高经济效益。预包装形式对于羊杂类产品的性状、品质和风味保护均有重要作用，规范的生产行为对羊杂预包装产品生产企业来说，不仅改善了产品质量，而且能提升工作效率、促进产业发展。

（二）编制原则

1、先进性

参考国内外的最新研究成果，运用先进的检测方式进行试验。

2、公开透明

在规范制定期间，邀请有关监管部门、院校、行业协会等多方面的专家和企业代表参与讨论，提建议、提要求。标准初稿向企业、行业协会、监管部门、检验机构等部门征求了意见。

3、（合理性）可操作性

本规范的制定充分考虑实际情况，在制定过程中，召开了生产企业的现场调研会，开展现场调查分析，了解工艺过程的每一个环节，力求该规范能够满足生羊养殖与屠宰企业操作的需要，利于企业技术进步，充分考虑消费者与市场需求，提高产品质量，保护消费者权益。

4、规范性

严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》中的原则要求进行编写。编制过程严谨、公正、透明，相关指标既符合类似产品的国家标准，也符合产品的实际情况，与所有相关标准（包括被直接引用的文件）具备良好协调关系，无相互影响的不良因素，确保被使用者可以无歧义地理解。

五、确定各项技术内容（如技术指标或参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据

（一）规范羊杂预包装产品的重要性

内蒙古自治区是我国畜禽养殖及相关产品的重要输出基地之一，近几年以来，由于地区产品品牌影响力的不断攀升，“草原羊”已然成为一个公众公认的农产品地理标志。2022年我国养殖羊只的出栏量及存栏量均达到3.3亿头以上，整体市场规模也逼近10亿元，内蒙古则是羊养殖规模最大的省份。由上可知，羊养殖业的规模整体可见一斑，而作为羊只宰后的羊副产品又是其产业链中重要的内容之一，处理不当不仅会带来资源浪费，还可能引起环境污染等问题，羊杂类产品以预包装形式进行生产和销售将为广大农牧民、屠宰厂（场）、中间销售商乃至零售店和餐饮店等创收和提供便利，也促进我国的羊杂类生产企业改进生产、加工技术，增强过程管理，最终提高产品品质。

羊杂预包装产品的质量高低受诸多因素影响，从原料质量、生产工艺及装备到产品内外包装等许多因素都影响着羊杂预包装产品的品质，各环节处理不当或管理不善极易导致低劣的产品产生。因此，制定科学的、适宜内蒙古当地企业生产的羊杂预包装产品生产技术规范，结合生产企业实际合理控制生产过程行为，得以改善和提高杂预包装产品品质。规范的制定不仅能够提升产品品质，还能够使相关生产企业获得更高的经济效益，消费者最终也能食用上放心产品。

（二）术语和定义

本文件的术语和定义参照了国内现有的资料和书籍及国内外相关标准，同时还调查研究了国内生羊屠宰加工企业的实际生产情况下完成的。本文件对下列术语和定义进行了规范化的表述。

羊杂预包装产品（sheep offal prepackaged products）：以可食用羊副产品为原料，经剔选、清洗、预煮、切丝、配料、真空包装杀菌等工序后并预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的羊杂产品（可单独配调味料包）。

原味类羊杂预包装产品（original sheep offal prepackaged products）：以常见的调味粉（酱）为配料，调制后能体现羊杂本身特有味道的预包装产品。

其他类羊杂预包装产品（other flavor sheep offal prepackaged products）：

以特制的调味粉（酱）为配料，调制后能赋予羊杂一定特征性味道的预包装产品统称为其他类羊杂预包装产品，如麻辣味、微辣味、烧烤味等。

（三）生产技术规范内容的确定依据

1、产品分类：

根据调研生产企业和终端市场发现，羊杂产品的风味差别较大。目前市场有原味、麻辣、微辣、五香、黑椒、孜然及混合风味等，大多可由消费者自行调配或选择。风味不同针对的消费者亦不同，一般来说，麻辣风味在我国西南、陕甘地区较受欢迎。根据羊杂预包装产品中的调味粉（酱）包不同，将其进行分类为原味类、其他类两大类，如下：

1) 原味类：原汁原汤，汤色乳白。

2) 其他类：香辣味、麻辣味、酸辣味、五香味、黑椒味、孜然味、XO酱味、混合味等。

2、原辅料要求

根据实地调研发现，现今大部分羊杂类产品原料的选择和使用较粗放，只要经宰杀即进行清洗等后续处理工序，对于部分原料是否有破损、存在再污染等问题均尚未可知，规定所使用原料应符合GB/T 40468《中华人民共和国国家标准 羊副产品》的规定；同时，应严格规范使用相应的辅料（参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》）及添加剂（参照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》），使用的种类和剂量应符合以上两个国家相关的规定，不能盲目追求产品的感官性状而出现违规生产行为。

3、生产加工

通过对生产企业进行调研发现，羊杂类产品的加工然取得了一定成绩，然而仍存在不少问题，集中表现在规模化程度不够、技术含量不高、标准化规范欠缺、产品质量不稳定等方面。根据内蒙古当地企业的生产实际，绘制了基本生产工艺流程，同时为避免以上所述原因而导致产品品质下降，提出应满足GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定；预煮工序中对盐和香辛料的使用范畴进行了规范，因目前缺乏羊杂产品的生产卫生规范，预煮操作过程中可参考GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》以确保对生产过程的监管和保障最终产品质量，且对预煮工序进行了分阶段参数的设置，高度契合当地生产企业的

实际加工现状；产品的内包装含量多少，决定了产品的净含量，亦提出应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定；外包装也提出了应满足GB/T 191《包装储运图示标志》和国家质量监督检验检疫总局令第75号的规定。

4、产品要求

感官评价是指从感官上评价食品的质量和品质，对于羊杂而言，感官评价是其产品最终质量控制的重要组成部分，也是产品质量检测的重要手段。结合工厂实际生产情形，提出并制定了羊杂预包装产品的感官要求。同时，提出该类产品的致病菌含量应满足GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定。

5、标签

就羊杂类预包装食品在市场进行流通应遵循相关的标准，如食品标签、营养标签及产品标识等，不仅明确了产品的营养成分、配料、食用方法、贮存标准、保质期、产品执行标准、生产许可证号、生产商相关信息等，以保障广大消费者的需求和权益。基于此，提出羊杂预包装产品应分别满足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》和国家质量监督检验检疫总局令第123号的规定。

6、贮存及运输

根据对相关生产企业的实际调研所知，目前羊杂预包装产品（参考肉制品）的贮存应满足达到食品良好流通规范的要求，不得与有毒、有害、有异味的物品混存混运，同时注意在此期间对产品的保护。针对以上，羊杂预包装产品的运输满足GB/T 23346《食品良好流通规范》、GB 31605《食品冷链物流卫生规范》的要求。

六、征求意见的采纳情况

项目组在起草阶段，广泛征求了相关专家、监管部门、行业协会、生产企业的意见和建议，共给7家单位发出21份，收回18份，回收率为85.7%，合计意见建议18条，经汇总分析，采纳15条，不采纳2条，采纳率83.3%，详见《征求意见汇总处理表》。

七、标准实施的建议

推荐性标准。

八、其他需要说明的事项
无。