

《炉霍牦牛肉干》团体标准编制说明

（征求意见稿阶段）

一、工作简况

1、任务来源

本项目来源于《关于发布中国民族贸易促进会 2025 年度团体标准项目计划(第三批 20 项团体标准)的通知》（中民贸〔2025〕28 号），《炉霍牦牛肉干》团体标准为此次制定的计划项目。根据中国民族贸易促进会管理和协调调度，由四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局，北京市农林科学院，四川农业大学等机构牵头和组织专家组成标准起草工作组，负责标准的制定工作，项目编号为 T/OTOP-202510。

2、目的、意义

炉霍县地处高原，拥有优质的牦牛资源，牦牛肉干作为当地特色产品，具有较高的市场潜力。然而，当前炉霍牦牛肉干产业存在诸多问题：原料采购缺乏规范，牦牛养殖、屠宰环节与加工环节衔接不紧密，导致原料质量不稳定；生产加工标准不统一，各企业工艺差异大，产品质量参差不齐；质量安全管控体系不完善，部分企业缺乏有效的检验检测手段；产品溯源体系缺失，消费者难以了解产品的生产过程和质量信息；包装与储运技术落后，影响产品品质和市场拓展。这些问题制约了炉霍牦牛肉干产业的高质量发展，因此，制定一套科学、

规范的团体标准刻不容缓。

本标准的制定旨在规范炉霍牦牛肉干的生产加工过程，提升产品品质和质量安全水平，建立完善的溯源体系，优化包装与储运技术，增强产品的市场竞争力，促进炉霍牦牛肉干产业规范化、标准化发展，保障消费者的合法权益。

3、主要工作过程

实地调研阶段（2024 年 10 月 29 日 -31 日）：

四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局牵头，组织北京市农林科学院、四川农业大学及相关企业代表实地走访炉霍县牦牛养殖基地、屠宰场和牛肉干加工企业，深入了解炉霍牦牛肉干的原料供应、生产加工、质量控制、市场销售等情况，收集产业发展中存在的问题和需求，为标准制定提供依据。

立项筹备阶段（2024 年 11 月 -2025 年 2 月底）：

北京市农林科学院和四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局技术专家对炉霍牦牛肉干产业标准进行初步策划，梳理标准框架和主要内容，完成项目立项申请表的编制，明确标准制定的目标、范围和技术路线。

立项阶段（2025 年 2 月底 -2025 年 3 月初）：

对接中国民族贸易促进会标准化工作委员会，提交立项申请材料，完成标准的立项工作程序，2025 年 2 月 26 日，立项成功。标准制定工作正式启动。

起草阶段（2025 年 3 月 - 2025 年 4 月）：

标准起草工作组召开多次研讨会，结合实地调研结果和产业需求，参考相关国家标准、行业标准和地方标准，编写《炉霍牦牛肉干》团体标准研讨稿，明确原料要求、生产加工、质量安全、包装储运、溯源体系等关键环节的技术指标和要求。

征求意见阶段（2025 年 5 月 - 2025 年 6 月）：

面向行业协会、加工企业、检测机构、消费者等广泛征求意见，共收集意见建议 [X] 条，经梳理分析，采纳 [X] 条，未采纳 [X] 条并逐一说明理由，对标准研讨稿进行修改完善，形成标准征求意见稿。

4、编制单位和工作组成员及其所作的工作

本标准四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局，北京市农林科学院，四川农业大学等机构牵头和组织专家组成标准起草工作组，负责标准的制定工作等单位负责起草。

本标准主要起草人：韩平、张斌、董春松……等。

四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局：负责统筹协调标准制定工作，提供产业政策和地方资源支持，组织实地调研和意见征求。

北京市农林科学院、四川农业大学：提供技术指导，负责标准框架设计、技术指标论证和文本起草。

炉霍县牦牛加工龙头企业：结合生产实际，提供加工工艺、质量控制等方面的实践经验，参与标准条款的讨论和验证。

甘孜州产品质量监督检验所：负责质量安全指标的检测方法论证

和检验规则制定，确保标准的科学性和可操作性。

中国民贸标准化工作委员会：负责组织协调标准参与单位共同起草相关标准，对标准制定过程进行指导和监督。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的论据

1、标准编制原则

严谨性：严格遵循 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》及相关法律法规要求，确保标准结构合理、内容准确、表述规范。

科学性：针对炉霍牦牛肉干的生产加工特点，结合现代食品加工技术和质量安全管理理念，通过科学的试验验证和数据分析，确定合理的技术指标和要求，保障产品质量安全。

实用性：充分考虑炉霍牦牛肉干产业的实际情况，注重标准的可操作性和适用性，为企业提供明确的生产指导，解决产业发展中的实际问题，提高产业整体水平。

协调性：与现行相关法律、法规、规章和国家标准、行业标准相协调，确保标准的合法性和兼容性，形成完善的产业标准体系。

2、确定标准主要内容的论据

范围：本标准规定了炉霍牦牛肉干的术语和定义、原料要求、生产加工过程、质量安全要求、检验方法、包装与储运、标签标识、溯

源体系等内容，适用于炉霍牦牛肉干的生产、加工、检验和销售。

规范性引用文件：本标准引用了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等相关国家标准，确保标准内容符合食品安全要求。

术语和定义：对“炉霍牦牛肉干”“原料肉”“预包装食品”等术语进行定义，明确标准适用的范围和概念，参考了《食品工业基本术语》（GB/T 15091）等相关标准。

炉霍牦牛肉干：以炉霍县境内养殖的牦牛为原料，经屠宰、分割、预处理、腌制、烘干、包装等工艺制成的干制肉类食品。

原料肉：来自炉霍县境内养殖的健康牦牛，经检疫合格的鲜肉或冻肉。

原料要求：明确原料牦牛的养殖环境、饲料、疫病防控等要求，确保原料的质量安全。原料肉应符合《鲜、冻畜肉卫生标准》（GB 2707）等相关标准，不得使用病死、毒死或死因不明的牦牛肉类。

生产加工过程：规定生产加工的关键工艺环节，如预处理、腌制、烘干等的操作要求和控制参数，确保加工过程的规范性和一致性，避免交叉污染，参考了《肉类加工工业水污染物排放标准》（GB 13457）等相关标准。

质量安全要求：包括感官指标、理化指标、卫生指标和食品添加

剂等要求。感官指标从色泽、形态、气味、滋味等方面进行规定；理化指标对水分、蛋白质、脂肪、盐分等含量作出要求；卫生指标涵盖菌落总数、大肠菌群、致病菌等微生物指标，以及重金属、农药残留等污染物限量，确保产品符合食品安全标准。

检验方法：明确感官指标、理化指标、卫生指标等的检验方法，确保检验结果的准确性和可比性，采用国家标准规定的检验方法，如 GB 5009 系列标准。

包装与储运：规定包装材料的选择、包装要求、储存条件和运输方式，确保产品在包装和储运过程中不受污染、品质稳定，参考了《包装储运图示标志》（GB/T 191）等相关标准。

标签标识：明确产品标签应标注的内容，包括产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称和地址、联系方式、执行标准号、食品生产许可证编号等，符合 GB 7718 的要求。

溯源体系：建立从原料采购到产品销售的全程溯源体系，规定信息采集的内容和方法、数据管理和追溯平台建设要求，确保产品质量可追溯，参考了《农产品质量安全追溯管理办法》等相关规定。

三、主要试验（或验证）情况

本标准中涉及的感官指标、理化指标和卫生指标等均通过科学试验和实际生产验证。在原料要求方面，对牦牛养殖环境的水质、土壤、空气等进行检测，验证其符合相关标准；对原料肉的感官品质、理化指标和卫生指标进行检验，确保原料质量安全。在生产加工过程中，

对不同加工工艺参数下的产品品质进行对比试验，确定最佳的加工工艺条件。对成品的感官指标、理化指标和卫生指标进行多次检测，验证标准规定的指标要求的合理性和可行性。通过试验验证，本标准规定的技术指标和要求能够有效保障炉霍牦牛肉干的品质和质量安全。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、与国际、国外标准对比情况

1、国外情况

美国、欧盟等国家和地区在肉类加工产品标准方面较为成熟，对肉类制品的原料控制、加工工艺、质量安全、标签标识等有严格的规定。例如，美国 FDA 对肉类制品的微生物限量、食品添加剂使用等有详细的要求；欧盟制定了一系列关于肉类制品的法规和标准，强调产品的可追溯性和安全性，但未针对牦牛肉干特性制定专项标准。然而，由于炉霍牦牛肉干具有独特的原料来源和加工工艺，国外标准无法直接应用，仅能在质量安全管理理念和部分检验方法上提供参考。

2、国内情况

国内现有肉类干制品相关标准，如《肉干》（GB/T 23969）等，为肉类干制品的生产和质量控制提供了基本的技术指导，但针对炉霍牦牛肉干的特色原料和加工工艺，缺乏专门的标准；GB 2726《熟肉

制品卫生标准》规定了微生物限量，但未细化牦牛肉干理化指标；《风干牛肉》（SB/T 10648）适用于普通牛肉干，未体现牦牛肉营养优势及地域特色。各地制定的地方标准因地域差异、原料特点和加工习惯不同，在技术内容和适用范围上存在差异。炉霍县结合当地实际情况，制定具有地域特色的炉霍牦牛肉干团体标准，能够填补国内相关标准的空白，为炉霍牦牛肉干的生产和质量控制提供更具针对性的技术依据。

六、与现行相关法律、法规、强制性国家标准的关系

本标准与国家现行的《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《食品生产许可管理办法》等法律、法规和《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等强制性国家标准相协调，严格遵循相关规定，在原料要求、生产加工、质量安全、包装储运等方面的指标和要求均不低于现行强制性标准的规定。同时，针对炉霍牦牛肉干产业的特殊需求，制定了更具体、更具操作性的条款，作为现行法律、法规和强制性国家标准的补充和细化。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草过程中，工作组内部及征求意见阶段未出现重大分歧意见。对于各方提出的意见和建议，工作组均进行了认真研究和分析，合理的意见及时采纳，如在原料要求中增加了对牦牛养殖饲料中添加

剂使用的限制；对于不采纳的意见，向提出方详细说明理由，确保标准制定过程的科学性和民主性。

八、标准作为团体标准的建议

建议将本标准列为团体标准，由中国民族贸易促进会发布实施。通过团体标准的形式，引导炉霍牦牛肉干生产企业采用先进的生产技术和经营理念，规范生产加工行为，提升产品质量和市场竞争能力，促进炉霍牦牛肉干产业的健康发展。

九、贯彻标准的要求和措施建议

1、组织标准宣贯培训

由中国民族贸易促进会和炉霍县农牧农村和科技局牵头，组织开展标准宣贯会议，邀请当地政府监管部门、加工企业、从业人员等参加，对标准的内容进行全面解读和培训，确保相关人员熟悉标准要求，掌握标准的关键技术和操作要点。

2、加强企业实施指导

成立标准实施技术指导小组，深入企业生产一线，针对企业在原料采购、生产加工、质量控制、溯源体系建设等方面的问题进行现场指导，帮助企业解决实际困难，确保标准在企业得到有效实施。

3、建立监督评估机制

政府监管部门加强对炉霍牦牛肉干生产企业的监督检查，定期对产品质量进行抽检，评估标准的实施效果。鼓励企业开展自我评估和改进，推动标准的持续完善和提升。

4、开展宣传推广活动

通过媒体、行业展会、电商平台等渠道，宣传炉霍牦牛肉干团体标准，提高消费者对产品的认知度和信任度，引导消费者选择符合标准的产品，营造良好的市场环境。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定的炉霍牦牛肉干团体标准，目前国内尚无针对该产品的专门标准，因此无废止现行相关标准的建议。

十一、其它应予说明的事项

无。

《炉霍牦牛肉干》

团体标准起草组

2025 年 5 月 10 日