**《皖西腊鹅》（送审稿）编制说明**

**（一）工作简况**

项目名称为《皖西腊鹅》。该项目由合肥工业大学食品与生物工程学院提出，由安徽省食品科学技术学会归口。项目批复后，安徽省食品科学技术学会秘书处组织六安市胜缘食品有限公司等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

2023年10月，由安徽省食品科学技术学会主持在合肥召开《皖西腊鹅》等团体标准起草工作组会议，标准起草工作组研究了标准的定位、起草原则、框架、基本内容、核心条款等内容，遵照《食品安全法》及其实施条例等国家相关法律法规的要求进行标准起草工作。会议讨论确定了皖西腊鹅产品制定标准的工作思路。会后由合肥工业大学肉品加工与健康创新团队执笔，按照会议精神进行了标准初稿的起草工作。

2023年12月，按照各相关生产企业提供的数据资料，起草组对标准“工作组讨论稿”进行了修改，之后返回给相关起草单位、安徽省食品科学技术学会理事和行业内专家征求意见。根据反馈的意见内容，结合到多个生产企业实地调研掌握的情况和数据，与行业相关协会和组织座谈的成果，本着从规范行业和推进产业进步的目的出发，结合相关企业当前的实际生产情况，深入讨论认真修改完善，形成《皖西腊鹅》团体标准“征求意见稿”。

**（二）标准编制原则和确定标准主要内容**

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、综合梳理我国皖西腊鹅质量控制技术水平，在确保GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》等标准的相关规定的前提下，充分考虑皖西白鹅的特点，结合产品的检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，保持了产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

标准主要内容如下：

1、标准名称

根据食品安全国家标准的格式要求，将标准名称定为《皖西腊鹅》。

2、范围

本标准规定了皖西腊鹅的术语和定义、原辅料要求、技术要求、生产加工管理、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售的要求。

3、术语和定义

以鲜（冻）皖西白鹅白条为原料，配以食品辅料，添加或不添加谷氨酸钠等食品添加剂（食品添加剂使用品种、范围、使用量符合B 2760的规定及有关规定），经选料、修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵、切块（或不切块）、包装（或不包装）等工艺加工而成的非即食肉制品。

4、产品分类

无

5、原辅料

对于皖西腊鹅的原辅料要求，主要从皖西白鹅加工所用原辅料所执行的标准出发，原料应符合GB 2707等国家标准的相关规定，辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6. 技术要求

6.1 感官要求

感官要求同食品安全国家标准中其他产品标准的格式，对产品的色泽、风味、杂质进行了规定。

6.2 理化指标

根据生产实际，结合安全性评价，本标准将氯化物和过氧化值设定为皖西腊鹅产品的理化指标。

氯化物可以从不同程度上反映产品的品质。皖西腊鹅氯化物含量与腌制时间和食盐用量密切相关，为了保证皖西腊鹅产品品质，限定皖西腊鹅氯化物含量具有良好的代表性。将皖西腊鹅氯化物含量规定为≤8/100g。

过氧化值可以从不同程度上反映产品的品质。皖西腊鹅过氧化值与脂肪氧化劣变密切相关，为了保证皖西腊鹅产品品质，限定皖西腊鹅过氧化值含量具有良好的代表性。将皖西腊鹅过氧化值含量规定为≤1.5/100g。

6.3 食品安全指标

食品安全指标根据食品安全国家标准的修订和编写要求，为体现标准之间的协同性，此标准不对各食品安全指标逐一列出，制定为污染物限量应符合GB 2762的规定、真菌毒素限量应符合GB 2761的规定、食品添加剂应符合GB 2760的规定。

6.4 净含量

净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

7、检验方法

皖西腊鹅的氯化物含量指标按GB 5009.44规定的方法测定，过氧化值指标按GB 5009.227规定的方法测定，食品安全指标按相关食品安全国家标准规定的方法测定，净含量按JJF 1070规定的方法测定。

8、生产加工管理

为体现标准之间的协同性，此标准不进行详细规定，制定为应符合GB 14881、GB 31621 的规定。

9、检验规则

对产品组批、抽样、检验、判定规则进行了规定。同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的为一批。每批从待销产品中随机抽样， 抽样数量满足检验项目的需要。出厂检验项目为感官、净含量、氯化钠、过氧化值。规定了型式检验时机和检验项目。规定判定规则为全部所检项目符合标准要求时判该批产品为合格产品，检验项目不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

10、标签、标志、包装、贮存、运输及销售

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并标注产品类型。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。包装材料和包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味，包装封口应严密，不得破损，并符合GB 4806.7、GB/T 6543、GB 9683、GB/T 10004、GB 23350、GB/T 18006.1及食品相关法律法规的规定。

产品应贮存于清洁、卫生、干燥、符合产品保存温度的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染且符合产品的保存温度，运输过程中不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混运，运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒。应符合SB/T 10826 和GB 31621的相关规定。

**（三）主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；**

皖西腊鹅是以鲜（冻）皖西白鹅白条为原料，配以食品辅料，添加或不添加谷氨酸钠等食品添加剂，经选料、修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵、切块（或不切块）、包装（或不包装）等工艺加工而成的非即食肉制品。皖西腊鹅是皖西地区（以六安市为核心的地区）特色肉制品。近年来皖西腊鹅肉制品产业发展迅速，已经形成一定规模， 然而，皖西产业仍然以作坊式加工为主，产品腌制和风干等加工过程多依靠经验判断，导致产品品质参差不齐，缺乏统一的生产加工标准。制定皖西腊鹅加工标准，将有助于改善产品品质、提升产业标准化加工水平，对于推动行业健康可持续，提高皖西腊鹅肉品加工的市场规模具有积极的作用。

**(四)采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；**

皖西腊鹅是我国的传统食品，其它国家无类似产品，无国际标准和国外先进标准可参考。

**（五）与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；**

本标准为推荐性团体标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品检验方法、检验规则、食品添加剂、食品标签、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

**(六)重大分歧意见的处理经过和依据；**

无。

**（七）贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)；**

推荐性团体标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识， 及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

**(八)废止现行有关标准的建议；**

与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。

**(九)其他应予说明的事项。**

无。