**团体标准**

**管坝牛肉**

**编制说明**

**安徽省食品科学技术学会**

**2025年6月**

**一、制定本文件的背景及任务来源**

**（一）制定本文件的背景**

我国牛肉市场规模近年来持续扩大，已成为全球重要的牛肉消费和生产国。中央一号文件多次强调“振兴肉牛产业”，鼓励规模化养殖和种牛育种。2023年国内产量达718万吨（农业农村部数据），全球第三（仅次于美国、巴西），但供需缺口约380万吨依赖进口。养殖特点：以散户为主，规模化养殖占比逐步提升（约55%），内蒙古、新疆、山东为主要产区。零售市场规模：2023年约8,000亿元，预计2025年突破1万亿元（年复合增长率约8%）。中国牛肉市场供需双增，未来随着规模化养殖推进和消费升级，市场将向高品质、品牌化方向发展，潜力巨大但竞争加剧。

安徽省作为长三角重要省份，牛肉消费需求旺盛，尤其是高端牛肉市场供不应求。省内牛肉市场近年来发展迅速，凭借政策支持、区域优势和特色养殖模式，已成为全国肉牛产业的重要增长极。省级“秸秆变肉”计划专项资金近4亿元，支持良种繁育、屠宰加工等，并设立83.4亿元绿色食品产业母基金。

管坝牛肉是安徽省滁州市全椒县管坝回族乡的传统清真牛肉制品，以其独特的制作工艺和鲜美的口感闻名，是当地重要的地方特产和美食名片。管坝回族乡是滁州地区唯一的回族聚居地，牛肉加工历史可追溯至明清时期，结合了回族清真屠宰传统和江淮地区烹饪技艺。2010年，“管坝牛肉制作技艺”被列入滁州市非物质文化遗产名录，成为地方饮食文化的代表。

全椒县现有管坝牛肉加工企业及作坊30余家，年产值超1亿元，带动当地就业500余人。主要销往南京、合肥、马鞍山等周边城市，部分进入长三角高端市场。通过电商（淘宝、拼多多）销售真空包装产品，均价80-120元/斤。快速发展的同时也面临巨大挑战：（1）标准化不足：小作坊工艺差异大，需统一质量标准。（2）竞争加剧：面临国内市场如内蒙古、山东等地的牛肉品牌冲击。

目前尚无管坝牛肉加工产品的相关国家标准和地方标准，通过制定团体标准，可为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁提供依据。以规范的标准组织、生产、提高产品质量，促进优质、高产。同时，有利于相关部门对管坝牛肉产品进行质量检测和监督，有效增进对消费市场的监管力度，让该产品各种交易纠纷有法可依，对产品优化及该类产品所属企业的发展和健康有序的消费市场均起到积极作用和深远意义。

1. **任务来源**

本标准由全椒县礼庚管坝牛肉有限公司、滁州学院、合肥工业大学提出，旨在规范管坝牛肉生产制作，提升产品质量，推动产业发展。经安徽省食品科学技术学会批准立项，由提出单位负责起草制定。

**二、主要工作过程**

2025年1月，全椒县礼庚管坝牛肉有限公司向安徽省食品科学技术学会申请进行安徽省《管坝牛肉》团体标准立项。

2025年1月，成立了标准制定核心小组（简称制标组），由全椒县礼庚管坝牛肉有限公司王宗虎、王礼庚、宗莹，滁州学院杜庆飞，合肥工业大学蔡克周组成，其中杜庆飞任组长。

2025年1月-2月，制标组成员分头行动，广泛收集、整理和管坝牛肉密切相关的标准及相关资料。

2025年3月，制标组经过多次内部统稿和修改，形成标准初稿。

2025年4月-5月，制标组召开线上线下研讨会，标准起草人和起草单位对形成的标准初稿进行逐字逐句研讨、修改，形成征求意见稿。

### 三、制标原则

**坚持科学性。**坚持在概念、定义和要求等内容的描述清楚，充分吸纳了我国近年来围绕管坝牛肉行业生产研究的最新科学知识，尤其是管坝牛肉产品生产的最新科学知识。

**坚持准确性。**既注重内容的准确，又注重文字的准确以及精炼，使该标准真正能够成为“标准”。只有坚持科学性与准确性，才能发挥标准的引领作用，促进管坝牛肉快速向好发展。

**坚持先进性。**在国家食品标准的基础上进行产品开发，在参考我国管坝牛肉相关标准的情况下，吸纳管坝牛肉生产的最新技术成果，在标准的细微之处得到体现。

**坚持可操作性。**立足于我国和我省的具体情况，增强可操作性，提高标准制订后的适用性。因此标准文本从原辅料选取、样品制作流程、检验、包装标志、运输等产品质量各环节设置相关的技术参数，如原料感官要求、理化指标、微生物指标、检验规则等。具体制标原则包括：

**四、标准内容说明**

该团体标准规定了管坝牛肉的相关内容。由全椒县礼庚管坝牛肉有限公司等提出，安徽省食品科学技术学会归口管理，首次制定。标准涵盖范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理等部分。

术语和定义方面，明确选用五口老牙水牛腿肉，配以酿造酱油、食用盐、白砂糖、八角、草果、香叶、花椒、白芷等辅料，经预处理、卤制、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成的熟牛肉制品。

具体内容见标准征求意见稿。

**五、试验（或验证）情况**

参与标准制定的全椒县礼庚管坝牛肉有限公司在当地食品行业具有丰富的经验和较高的影响力。企业具备完善的生产设备、专业的技术人员和严格的质量控制体系，能够为标准制定提供实践基础和技术支持。

在标准制定过程中，对原料选择、制作工序参数等关键指标进行了多次试验验证。例如，通过长年的生产经验原料明确选用五口老牙水牛腿肉，从源头保证了产品质量；对不同辅料配方进行试做和消费者试吃评价，筛选出受欢迎的辅料种类并优化配方。这些试验验证确保了标准参数的合理性和实用性，对提升管坝牛肉的品质具有重要价值。

**六、预期达到的经济和社会效果**

本文件的实施将大大提高管坝牛肉生产加工水平和产品质量，品种生产性能得到了充分发挥，增强了管坝牛肉企业之间的竞争性，为安徽省食品企业发展做出突出贡献。 本文件的实施还有利于规范管坝牛肉的生产过程与销售市场，增强我国管坝牛肉生态安全，确保管坝牛肉生产企业间的公平竞争，为消费者提供安全放心的产品和健康有序的消费市场，从而保护消费者利益。

**七、与国内对比情况**

目前现行的管坝牛肉标准有企业标准《Q/LGGB 0001S—2024》（全椒县礼庚管坝牛肉有限公司制定），但目前现存的这个标准只是企业自己制定，内部执行的一个标准，对全椒县非遗产品管坝牛肉生产无指导意义，因此，制定管坝牛肉团体标准是必要的。

**八、与现行相关法律法规和强制性标准的关系**

本文件符合中国现行相关法律、法规，不违背我国现行强制性标准要求。团体标准在感官要求、技术要求、安全卫生要求方面均达到了国家相关标准的要求。

**九、分歧意见的处理经过和依据**

无。

**十、贯彻标准的要求和措施建议**

本文件经批准发布后即开始实施，由全椒县礼庚管坝牛肉有限公司向相关加工厂发放电子版和纸质版标准文本，计划多地组织生产技术培训会、生产现场培训，培训技术及检测人员，重点贯彻标准内容。通过对标准的贯彻，让广大厂家普遍悉知该标准的主要内容，熟练掌握标准中规定的生产技术及检测方法，并应用到“管坝牛肉”的加工过程中。

**十一、其它应予说明的事项**

无。