

# 《广东省食品安全地方标准 汕头牛肉丸》 修订（公开征求意见稿）编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

《广东省食品安全地方标准 汕头牛肉丸》（DBS 44/005-2016）自颁布实施以来，对规范食品市场、保障食品安全、引导行业健康发挥了重要作用。但是在标准执行过程中也出现了标准使用者反映一些标准内容不适应实际的情况。

为使标准更具科学性和适应性，根据食品安全地方标准制修订工作程序，广东省卫生健康委员会于2019年12月5日印发了《广东省卫生健康委关于2019年广东省食品安全地方标准制定修订项目计划的通知》（粤卫食品函[2019]12号），正式下达了《广东省食品安全地方标准 汕头牛肉丸》（DBS 44/005-2016）的修订项目计划，并给出了《广东省食品安全地方标准制修订计划建议书》，汕头检验检测学会牵头组织该标准的修订工作。广东省汕头市质量计量监督检测所，汕头牛肉丸产业同业公会，汕头市万壮食品有限公司，汕头市潮庭食品股份有限公司，广东潮禧饮食文化传播有限公司，汕头市达濠李老二食品有限公司，汕头市百年潮香食品有限公司，汕头市丰达食品发展有限公司，广东可拓实验室整体管理投资有限公司，汕头市检验检测中心，汕头市中广测分析中心有限公司，汕头市可拓应用科技研究院有限公司作为协作单位参与标准的制订工作。

本标准主要起草人：徐宁，肖珩，陈嘉宇，陈育彬，杨建英，张杨，李秋松，李耀宏，陈约丰，周伟乾，陈志斌，黄建东，施权峰，黄晓丹，闻环，闫世平，张介民，吴斌，何琛，郑凌超，黄进元，陈焕钊，林佩燕。

### （二）简要起草过程

汕头检验检测学会成立了标准修订起草工作组，并开展多次调研活动，通过收集牛肉丸产品相关的国家标准、行业标准、食品质量标准等相关资料，走访牛肉丸生产企业（作坊）及消费者，跟踪了解《广东省食品安全地方标准 汕头牛肉丸》（DBS 44/005-2016）的执行反馈情况。全面收集产品分类、原料、配方、生产工艺、设备工具、检验及质量状况、行业习惯和市场规则、安全问题多发点等资料，并向相关质量检测部门收集近年来对牛肉丸产品的检测资料，收集跟踪反馈意见材料。通过专家研讨、企业调研、学术交流等多种形式，特别是对汕头牛肉丸的术语和定义、理化指标、微生物指标的修订进行了充分的论证，编制了本标准修订意见稿。

## 二、目的和意义

标准修订起草工作组通过广泛的调研，以实验数据为依据，结合产品实际生产加工工艺以及市场需求进行验证，使标准更具科学性和适应性。

传统汕头牛肉丸作为著名的潮汕小食，有“中华名小吃”的称号，在汕头已有近百年历史，牛肉丸肉质较为细嫩，口感爽脆嫩滑，这也是汕头牛肉丸蜚声海内外，广受食客欢迎的根本原因。

《广东省食品安全地方标准 汕头牛肉丸》（DBS 44/005-2016）于2016年9月1日正式实施，标准的实施对提高汕头牛肉丸知名度，促进了汕头牛肉丸行业健康发展发挥了重大作用。但是在标准实施过程中也发现了一些存在问题，比如牛肉丸产品类型多元化，即食和非即食制品、速冻和非速冻，非即食牛肉丸按照熟肉制品微生物指标要求的适用性，脂肪含量适度提高更能使牛肉丸爽口爆汁，这些问题的存在迫切需要对汕头牛肉丸标准进行修订，使修订后的标准能更适合汕头牛肉丸生产的实际情况，为生产汕头牛肉丸的企业提供更好的技术标准保障，同时满足市场监管部门对汕头牛肉丸产品质量日常监管需求和消费者对食品安全的要求，更好地推动汕头牛肉丸产品的高质量发展。

### 三、修订内容的确定和说明

#### 1. 修改了“汕头牛肉丸”定义。

修改了标准条款“2.1 汕头牛肉丸”的定义。

“汕头牛肉丸是指以鲜、冻分割牛肉为原料（牛肉含量大于90%），……”修改为“汕头牛肉丸（牛筋丸）是指以鲜、冻分割牛肉（含或不含牛筋）为原料（牛肉含量不少于90%），……”；删除了“……非即食……”。

修改理由：虽然牛筋丸也归属于牛肉丸类，但是加入牛筋的和纯肉制品口感各有明细特色，市场消费有对牛肉丸和牛筋丸区分购买的需求，所以长此以来汕头牛肉丸行业就有产品的分类叫法，把牛肉丸分为牛肉丸、牛筋丸两种；牛肉丸肉质较为细嫩，口感嫩滑；牛筋丸是在牛肉里添加了一些牛筋，与牛肉丸相比多了一些嚼头。为使标准更具适用性，标准增加了牛筋丸分类，定义相应增加了“牛筋丸”、“（含或不含牛筋）”；且牛肉丸（牛筋丸）含有即食产品，故定义删除了“非即食”。

“汕头牛肉丸”修改后的定义为

汕头牛肉丸（牛筋丸）是指以鲜、冻分割牛肉（含或不含牛筋）为原料（牛肉总含量不少于90%），添加适量水、食用盐、食用淀粉及其它辅料，以汕头传统槌打或机械糜化，制成丸状固化成型的具有独特地方特色的调制肉制品。

#### 2. 增加了标准条款“3.1 原料和辅料要求”的具体标准名称。

标准条款3.1“原料和辅料应符合相应食品标准和有关规定”修改为：

##### 3.1 原料和辅料要求

###### 3.1.1 牛肉

牛肉应符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和 GB/T 17238《鲜、冻分割牛肉》的规定。

### 3.1.2 水

应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

### 3.1.3 食用盐

应符合 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》和 GB/T 5461《食用盐》的规定。

### 3.1.4 味精

应符合 GB 2720《食品安全国家标准 味精》和 GB/T 8967《谷氨酸钠（味精）》的规定。

### 3.1.5 食用淀粉

应符合 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的规定。

### 3.1.6 其他辅料

应符合相应产品标准的规定。

3. 增加牛筋丸的理化指标，修改了标准条款“3.3 理化指标”中“脂肪”和“淀粉”的指标，增加了速冻产品的“过氧化值”项目和指标。

修改理由：根据生产企业（作坊）的生产工艺要求及情况反映，2020年以来检测机构的牛肉丸（牛筋丸）检测数据及标准执行过程中随机抽取汕头市生产企业、超市、农贸市场牛肉丸检测结果，见表1。

表1 汕头牛肉（筋）丸检测结果理化指标汇总表

项目	数量 (份)	类别	水分(g/100g)		蛋白质(g/100g)		脂肪 (g/100g)		淀粉(g/100g)	
			范围	均值	范围	均值	范围	均值	范围	均值
2020-2023 年检测机 构	136	牛肉丸	54.4-69.7	61.0	13.2-20.0	16.2	1.8-19.3	11.1	0.5-4.7	3.8
		牛筋丸	53.7-67.2	61.5	13.6-23.0	16.2	3.7-21.8	11.3	2.9-7.2	4.3
市场采样 检测数据	60	牛肉丸	58.3-74.1	68.8	9.8-23.3	15.5	1.6-13.1	8.7	0.4-3.7	2.4
		牛筋丸	53.5-65.1	62.3	9.7-18.2	13.5	9.2-25.1	17.3	2.2-3.0	2.6
生产企业	28	牛肉丸	56.2-76.4	65.3	14.9-19.2	16.4	4.7-20.8	10.7	1.1-5.0	2.9
		牛筋丸	55.0-67.1	62.2	14.1-21.3	16.8	4.1-17.6	12.7	0.9-3.8	2.7

依据以上检测结果并充分征集生产企业（作坊）建议和意见，原“脂肪”和“淀粉”的指标无法满足生产企业（作坊）的要求，故本标准对牛肉丸（牛筋丸）产品的“脂肪”和“淀粉”指标进行调整，使其更符合牛肉丸（牛筋丸）产品的实际生产情况。

最新发布的 **GB 19295** 对速冻产品的“过氧化值”指标进行了规定，故本标准增加了“过氧化值”项目，并采用了 **GB 19295** 的限量指标。

标准条款 **3.3** 理化指标修改后的内容见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
		牛肉丸（牛筋丸）	
水分( g/100g )	≤	72	GB 5009.3
蛋白质( g/100g )	≥	14	GB 5009.5
脂肪( g/100g )	≤	18	GB 5009.6
淀粉( g/100g )	≤	5	GB 5009.9
过氧化值*（以脂肪计）/( g/100g )	≤	0.25	GB 5009.227
注：*限速冻产品			

4. 标准条款“**3.6** 微生物指标”按产品分类修改了部分指标。

目前，国家未对该类非即食产品的微生物指标做出要求，只对该类即食产品的微生物指示菌做出要求。具体标准有：**GB 2726-2016**《食品安全国家标准 熟肉制品》、**GB 19295-2021**《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、**GB 29921-2021**《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、**GB 31607-2021**《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》。

**GB 2726-2016**《食品安全国家标准 熟肉制品》替代了 **GB 2726-2005**《熟肉制品卫生标准》。

标准原引用 **GB 2726-2005**《熟肉制品卫生标准》已被 **GB 2726-2016**《食品安全国家标准 熟肉制品》。

**4.1** 根据以上国家强制性标准要求，即食牛肉丸的菌落总数、大肠菌群指标按速冻和非速冻分类做出要求。

修改后内容为：

速冻即食牛肉丸应符合 **GB 19295**《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》的规定。

非速冻即食牛肉丸应符 **GB 2726**《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定。

因到目前为止，包括市场、生产厂家及检测机构均未发现速冻即食牛肉丸。下面提供的数据为 **2020** 年以来检测机构和标准执行过程中生产企业标准非速冻即食牛肉丸的菌落总数和大肠菌群的检测结果。见表 3。

表3 汕头牛肉（筋）丸检测结果微生物汇总表

项目	数量（份）	类别	菌落总数	大肠菌群
			n=5,c=2,m=10000,M=100000	n=5,c=2,m=10,M=100
2020-2023 年 检测机构	75	牛肉丸	符合 70,不符合 5	符合 70,不符合 5
生产企业	28	牛肉丸	符合 26,不符合 2	符合 26,不符合 2

4.2 根据以上国家强制性标准要求，即食牛肉丸的致病菌指标按预包装和散装分类做出要求。

修改后内容为：

预包装即食牛肉丸（含速冻和非速冻产品）应符合 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定。

散装即食牛肉丸（含速冻和非速冻产品）应符合 GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》的规定。

下面提供的数据为 2020 年以来检测机构和标准执行过程中生产企业标准非速冻即食牛肉丸的致病菌检测结果，见表 4。

表4 汕头牛肉（筋）丸检测结果微生物汇总表

项目	数量 (份)	类别	金黄色葡萄球菌	沙门氏菌	单核细胞增生李 斯特氏菌	致泻大肠埃希氏 菌
			n=5,c=1,m=100, M=1000	n=5,c=0,m=0	n=5,c=0,m=0	n=5,c=0,m=0
2020-2023 年 检测机构	75	牛肉丸	符合要求	8 个不符合	符合要求	符合要求
生产企业	28	牛肉丸	符合要求	符合要求	符合要求	符合要求

根据检测数据表明，引用的标准适合汕头牛肉丸的分类要求。

5. 删除了标准条款“3.7 净含量”中发布年号。

修改理由：《定量包装商品计量监督管理办法》于 2023 年由国家市场监督管理总局〔2023〕第 70 号令发布更新，根据规范性文件引用原则，其最新版本适用于本文件。

修改后内容：

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6. 修改了标准条款“4.1 批次、抽样”中的抽样数量。

标准条款 4.1.1 中“……抽样数量为批量的 1/1000,但不应少于 4 份独立包装,总重量不低于 2000 克……”修改为“……抽样数量为每批抽取 2 份,供检验和复验备用,抽取数量满足检验要求……”。

标准条款 4.1.2 中“……抽样数量为每批抽取 2 份,总重量不低于 1000 克……”修改为“……抽样数量为每批抽取 2 份,供检验和复验备用,抽取数量满足检验要求……”。

修改理由:因产品分类属性:即食和非即食,速冻和非速冻,各种产品所需的检验数量不同,根据检验项目需求抽取不同的样品数量。

修改后的内容为:

#### 4.1.1 预包装产品

同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。从生产企业成品库抽取。抽样数量为每批抽取 2 份,供检验和复验备用,抽取数量满足检验要求。

#### 4.1.2 散装产品

同日或同一品种的产品为一批。从作坊成品区抽取。抽样数量为每批抽取 2 份,供检验和复验备用,抽取数量满足检验要求。

7. 修改了标准条款 4.2.1.2 中部分内容。

“出厂检验项目:感官要求、理化指标、微生物指标、净含量、标签”修改为“出厂检验项目:感官要求、理化指标、微生物指标(菌落总数、大肠菌群)(即食食品适用)、净含量、标签”

修改理由:因增加了即食食品的致病菌要求,且非即食食品无微生物指标要求,故修改了 4.2.1.2 中出厂检验项目中“微生物指标”表述。

标准条款 4.2.1.2 修改后的内容为:

出厂检验项目:感官要求、理化指标、微生物指标(即食食品适用)、净含量、标签。

8. 修改了标准条款 5.1 “标签”中部分内容。

8.1 标准条款 5.1.1 中“……还应标示产品原、辅料名称及添加比例,非即食提示信息及烹煮方法。”修改为“……并应标示牛肉(牛筋)含量、即食或非即食、速冻或非速冻、生制品或熟制品(速冻产品适用)提示信息及烹煮方法。”

8.2 标准条款 5.1.2 中“散装产品应在盛装容器、外包装上标明产品的名称、原、辅料名称及添加比例、生产日期或者 生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容”修改为“散装产品(现场制作产品除外)应在盛装容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或生产批号、贮存条件、保质期及生产经营者名称、地址、联系方式、牛肉(牛筋)含量、即食或非即食、速冻或非速冻、生制品或熟制品(速冻产品适用)提示信息及烹煮方法等内容”。

修改理由：

**GB 7718**《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中**4.1.4.3**条款中指出“食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成分中的含量”。为维护企业的利益，保护企业的商业秘密，删除了**5.1.1**及**5.1.2**条款中的“……原、辅料名称及添加比例……”。

牛肉丸（牛筋丸）产品包含了速冻类产品，速冻类产品标签标识需符合**GB 19295**要求，故增加了“即食或非即食、速冻或非速冻、生制品或熟制品”的表述。

“现制现售产品”为餐饮流通领域范围，故散装产品的标签标识不包括现制现售产品。

标准条款**5.1.1**修改后的内容为：

预包装食品标签的标注内容应符合**GB 7718**《预包装食品标签通则》及**GB 28050**《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求外，并应标示牛肉（牛筋）含量、即食或非即食、速冻或非速冻、生制品或熟制品（速冻产品适用）提示信息及烹煮方法。

标准条款**5.1.2**修改后的内容为：

散装产品（现制现售产品除外）应在盛装容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或生产批号、贮存条件、保质期及生产经营者名称、地址、联系方式、牛肉（牛筋）含量、即食或非即食、速冻或非速冻、生制品或熟制品（速冻产品适用）提示信息及烹煮方法等内容。

#### 9. 修改了标准条款“5.3 运输”中部分用语

“产品应在-15℃以下运输、销售……”修改为“根据产品标示的贮存方式进行运输。冷藏类产品应保持0℃~4℃运输，速冻类产品应保持-15℃以下运输……”。

修改理由：产品有常温、冷藏、冷冻等贮存温度需求，应根据产品贮存方式进行运输。

标准条款**5.3**运输修改后的内容为：

根据产品标示的贮存方式进行运输。冷藏类产品应保持0℃~4℃运输，速冻类产品应保持-15℃以下运输。产品装卸时要小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，不能与有毒、有害、有异味、易污染的货物混载。

#### 10. 修改了标准条款“5.4 贮存”中部分用语

“产品应贮存在≤-18℃、温度波动±2℃的洁净库房内……”修改为“根据产品标示的贮存方式进行贮存。冷藏类产品应贮藏在0℃~4℃的库房中，速冻类产品应贮藏在-18℃以下的库房中……”。

修改理由：产品有常温、冷藏、冷冻等贮存温度需求，应根据产品类型进行贮存。

标准条款**5.4**贮存修改后的内容为：

根据产品标示的贮存方式进行贮存。冷藏类产品应贮藏在0℃~4℃库房中，速冻类产品应贮藏在-18℃以下库房中。库房应洁净，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

11. 标准条款“6 生产加工过程的食品安全控制”增加了 GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》参考依据标准。

因汕头牛肉丸（牛筋丸）分即食食品和非即食食品，即食食品生产企业在生产加工过程的食品安全控制相应增加了 GB 19303 参考依据。

标准条款“6 生产加工过程的食品安全控制”修改后的内容为：

#### 6.1 即食食品

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》、GB/T 20940《肉类制品企业良好操作规范》和/或《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》及附录 A 要求。

#### 6.2 非即食食品

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 20940《肉类制品企业良好操作规范》和/或《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》及附录 A 要求。

12. 删除标准条款“A.2 食品加工人员卫生要求”与参照规范表述相同的内容。

修改理由：删除内容与参照规范表述相同。

标准条款“A.2 食品加工人员卫生要求”修改后的内容为：

生产操作前按要求洗手、消毒；手工进行肉糜槌打时不允许脱衣操作。

13. 修改了 A3.2.1 中部分用语

“原、辅料冷藏库温度应控制在 0℃~10℃……”修改为“原料冷藏库温度应控制在 0℃~10℃……”。

修改理由：辅料常温贮存，无需冷藏或冷冻。

标准条款 A.3.2.1 修改后内容：

原料冷藏库温度应控制在 0℃~10℃，冷冻库温度应控制在 -18℃以下，应建立出入库台帐。

14. 修改了 A3.2.2 中部分用语

增加了“成品根据产品贮存方式不同进行贮存，……”表述。

修改理由：产品有常温、冷藏、冷冻等贮存温度，应根据产品类型进行贮存。

标准条款 A.3.2.2 修改后内容：

成品根据贮存方式不同进行贮存，冷藏库温度应控制在 0℃~4℃，冷冻库温度应控制在 -18℃以下，应建立出入库台帐。

#### 四、标准修订原则和依据

标准修订起草工作组专家及相关生产企业代表就标准修订原则进行了讨论，经过广泛征求意见，同意修订本标准采用“保护消费者健康原则、促进行业健康发展原则、与国内标准保持一致原则、广泛参与公



开透明原则和充分体现适应性原则”。本标准的修订符合国家法律法规要求，多家牛肉丸生产企业及相关单位参与修订工作，结合汕头牛肉丸的地方特色特点，注重标准的可操作性，严格按广东省地方标准的最新版本的要求进行编写。

本标准修订过程中参照的主要标准：

**GB 2707**《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

**GB 2720**《食品安全国家标准 味精》

**GB 2721**《食品安全国家标准 食用盐》

**GB 2726**《食品安全国家标准 熟肉制品》

**GB 2760**《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

**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 4789.6**《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》

**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 5009.6**《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》

**GB 5009.9**《食品安全国家标准 食品中淀粉的测定》

**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 12694**《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》

**GB 14881**《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

**GB 19295**《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

**GB 19303**《熟肉制品企业生产卫生规范》

**GB 20799**《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》

**GB 28050**《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

**GB 29921**《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》

**GB 31607**《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》

**GB 31621**《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

**GB 31637**《食品安全国家标准 食用淀粉》

**GB/T 1.1**《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》

**GB/T 191**《包装储运图示标志》

**GB/T 5461**《食用盐》

**GB/T 8967**《谷氨酸钠（味精）》

**GB/T 17238**《鲜、冻分割牛肉》

**GB/T 20940**《肉类制品企业良好操作规范》

**SB/T 10610**《肉丸》

《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》

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

《广东省市场监督管理局散装食品经营管理规范》

## 五、征求意见的采纳情况

标准起草组从2019年12月至2023年7月中旬对本标准广泛地征求了社会各界的意见，其中包括公众号、生产企业、餐饮店、行业协会、食品监管部门、检测机构、大专院校，共计发出征求意见函24份及公众号（阅读量122），收到回复18份（其中无意见16份），另有6份及公众号均未回复，视为无意见，2份提出意见的回复中修改建议共18条，其中采纳了11条修改意见，不采纳7条。不采纳的理由和依据均在意见汇总表中予以说明。本标准在征求意见阶段无重大意见分歧。起草组在认真研究的基础上对征求意见稿进行了修订和完善。

## 六、其他应予以说明的事项

暂无。