

《富含多不饱和脂肪酸肉制品》 团体标准

编制说明

《富含多不饱和脂肪酸肉制品》团体标准起草工作组

2025年10月

目 录

一、工作简况.....	1
二、标准编制原则.....	3
三、主要内容及确定依据.....	4
四、试验验证的分析、综述报告.....	15
五、与有关标准的关系.....	19
六、与有关法律、行政法规的关系.....	19
七、重大分歧意见的处理经过和依据.....	19
八、涉及专利的有关说明.....	19
九、实施标准的要求和措施建议.....	20
十、其他应予说明的事项.....	20

《富含多不饱和脂肪酸肉制品》团体标准编制说明

一、工作简况

(一) 任务来源与制定背景

1.任务来源

本标准根据《*****团体标准项目计划的通知》(*****),《富含多不饱和脂肪酸肉制品》团体标准制定项目立项。

2.制定背景

肉制品是人体蛋白质、维生素、矿物质等营养物质的重要来源,同时其脂肪酸组成与人体脂肪酸平衡关系密切。优质健康农产品生产是面向人民生命健康国家战略的重要抓手, ω -3多不饱和脂肪酸对降低血脂,预防血栓形成等方面具有积极作用,日益得到消费者重视。 ω -3系列脂肪酸主要包括 α -亚麻酸、二十碳五烯酸(EPA)和二十二碳六烯酸(DHA)通过调整日粮配方,添加亚麻籽等富含 ω -3不饱和脂肪酸的饲料原料,可以显著提高动物脂肪酸中 ω -3不饱和脂肪酸的比例。而非富含多不饱和脂肪酸肉制品的开发再国内外均受到高度关注。

在欧洲富含多不饱和脂肪酸肉制品早已投放市场,相关标准和法规日趋完善。国内也已有富含 ω -3不饱和脂肪酸的肉制品产品,但标准上仅有鲜肉、鲜蛋中强化含 ω -3不饱和脂肪酸的团标,在加工肉制品上尚属于空白,导致产品加工和品质评定缺乏相关依据。《富含多不饱和脂肪酸肉制品》团体标准的制定,将规范富 ω -3多不饱和脂肪酸肉制品的各项指标标

准，带动高标准的肉制品在全行业规模化生产，使产品“有标可依”，同时有效规范市场，防止低劣产品对该新兴市场的冲击，保护优质企业及消费者合法权益，促进产业良性发展。本标准的制定也是国家政策关于完善营养法规政策标准体系和面向人民生命健康的重要抓手，对改善居民脂肪酸摄入结构、预防慢性疾病、提升产业附加值及推动中国健康食品产业的高质量发展具有重要现实意义。

当前，全球范围内基于“功能食品”理念的营养强化肉制品研发已成为行业热点，发达国家通过法规引导与企业创新已在 ω -3强化肉制品领域取得显著进展。国际除常规亚麻籽、鱼油外，重点开发高生物效价原料，如转基因大豆（可直接合成EPA/DHLA）、海洋微藻（裂壶藻 DHA 含量 27.2%），添加后鸡蛋 DHA 富集效率比传统原料提升 30%。同时，推行“ ω -3+其他营养素”复合强化，如将 ω -3 与维生素 D、叶黄素协同添加，开发多功能营养鸡蛋。 ω -3 强化鸡蛋在欧美、日韩等地区广泛商业化，产品占高端蛋品市场份额 40% 以上，且通过优化饲料配方（如亚麻籽与藻油复配）控制成本，使产品价格仅比普通鸡蛋高 15%-20%。欧盟规定“富含 ω -3”食品每 100 g 需含 ≥ 80 mg EPA+DHA，美国 FSIS 要求强化蛋品标签标注 ω -3 类型与含量，消费者认知度达 60% 以上。在禽肉（鸡、火鸡）、猪肉、牛肉中均实现 ω -3 强化，如肉鸡饲料添加 2% 裂壶藻可使鸡胸肉 DHA 含量达 97 mg/100g；猪肉通过饲料添加 3% 金枪鱼油，背脂 EPA+DHLA 含量提升 6 倍。同时，开发“低 ω -6+高 ω -3”专用饲料，使牛肉 ω -6/ ω -3 比值稳定在 2:1 以下，契合健康膳食需求。

在我国已经有多不饱和脂肪酸强化鸡蛋相关标准，以饲料调控为核心实现 ω -3 鸡蛋强化，常用原料包括亚麻籽、鱼油、微藻等。亚麻籽添加量达 10% 时，蛋鸡饲喂 3 周后蛋黄 ω -3 PUFA 含量可提升约 6 倍，其中 ALA 含

量提高17倍；鱼油添加1.5%能使每60 g 鸡蛋DHA含量达142 mg，微藻（如裂壶藻）添加2.4%即可实现相似 ω -3沉积效果，且可避免鱼腥味。但目前缺乏多不饱和脂肪酸强化肉制品相关标准，缺乏针对肉制品营养素强化的专项技术规范，导致市场产品存在营养混乱、质量控制缺失等问题。因此，制定本团体标准既是对接国际食品营养创新趋势的必要举措，更是规范国内市场、推动肉制品产业价值升级的迫切需求。

（二）起草过程

1.成立起草工作组

2025年10月，成都大学和四川高金实业集团股份有限公司牵头成立了《富含多不饱和脂肪酸肉制品》团体标准起草工作组，四川铁骑力士集团枫叶牧场食品有限公司、四川王家渡食品有限公司、理塘县高城鹏飞牦牛肉食品开发有限责任公司等国内有关单位参与。

2.调研阶段

2025年8月至9月，起草工作组到四川省及周边省份涉及肉制品的众多企业开展调研，并广泛收集相关资料。然后对调研结果和资料进行总结分析，为本标准的制定奠定了基础。

3.起草阶段

2025年10月至12月，起草工作组编制了标准的提纲和框架，确定了标准主要技术内容，召开了2次起草工作组研讨会，形成《富含多不饱和脂肪酸肉制品》团体标准初稿。

2026年2月，起草工作组召开了研讨会，修改形成《富含多不饱和脂肪酸肉制品》第二稿。

2026年3月，起草工作组将《富含多不饱和脂肪酸肉制品》第二稿提交审查专家组，聘请专家对第二稿进行审查，再次提出了进一步的修改意见和建议。

2026年4月至2026年8月，起草工作组先后召开了2次线下研讨会和3次线上研讨会，根据专家提出的意见和建议对标准进行了完善，形成《富含多不饱和脂肪酸肉制品》（征求意见稿）和《富含多不饱和脂肪酸肉制品》（征求意见稿）编制说明。

5.征求意见阶段

2026年9月在四川省食品饮料产业协会官网、食品标准和法规公众号平台对《富含多不饱和脂肪酸肉制品》（征求意见稿）及其编制说明进行公开征求意见。

6.专家评审并形成终审稿阶段

2026年10月针对收集的意见和建议对标准进行修改，召开专家评审会对标准进行最后评审，针对专家提出的意见和建议进行修改，形成终审稿提交中国商业联合会。

（三）起草单位及人员分工

见下表。

标准编制及参与修改主要人员表

序号	姓名	单位	任务分工
1	王卫	成都大学	组织协调起草工作，牵头撰写和完善标准初稿，提供检验检测数据
2	程杰	成都大学	组织协调起草工作，牵头撰写和完善标准初稿
3	唐春	四川高金实业集团股份有限公司	标准设计、撰写和修改
4	张佳敏	成都大学	标准修改完善
5	杨玉峰	四川铁骑力士集团枫叶牧场食品有限公司	标准修改完善
6	李鹏	四川王家渡食品有限公司	标准修改完善
7	敖鹏飞	理塘县高城鹏飞牦牛肉食品开发有限责任公司	标准修改，提供检验检测数据

8	张飞可	洛阳云山兔业有限公司	标准修改完善
9	周言	四川厨之乐食品有限公司	标准修改完善
10	尼海峰	四川味滋美食品科技有限公司	标准修改完善
11	牟旭	四川味滋美食品科技有限公司	标准修改完善
12	刘蕤	四川德康通内斯食品有限公司	标准修改完善

二、标准编制原则

本标准的编制工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着充分体现科学性、合理性、适用性和特色性，按照GB/T 1.1-2020给出的规则编写。

1.科学性原则

本标准的编制遵循科学性原则。在对富含多不饱和脂肪酸肉制品特性、质量指标、生产加工过程等做了充分的调研和分析基础上，参照了国内和国际相关标准，且对部分内容的验证进行分析。

2.合理性原则

本标准中有关富含多不饱和脂肪酸肉制品生产过程技术要求指标的确定，在分析、引用和验证其它相关标准指标的同时，还充分考虑了富含多不饱和脂肪酸肉制品生产企业实际技术能力。

3.适用性原则

本标准的编制遵循适用性原则，内容便于实施，标准的制定充分考虑了我国当前富含多不饱和脂肪酸肉制品行业发展现状，以及富含多不饱和脂肪酸肉制品生产企业的实际情况，在编制工作中充分征求了各类富含多不饱和脂肪酸肉制品生产企业的意见，确保标准要求可以有效适用于我省行业与市场现状及发展需要。

4.特色性原则

本标准的编制遵循特色性原则，坚持从富含多不饱和脂肪酸肉制品行业实际出发，充分考虑四川富含多不饱和脂肪酸肉制品生产加工的现状和技术条件水平，重点同时凸显四川省涨发畜禽副产品的地方特色。

三、主要内容及确定依据

标准原文：

1 范围

本文件规定了富含多不饱和脂肪酸肉制品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、储存、运输、追溯等要求。

本文件适用于富含多不饱和脂肪酸肉制品的生产。

制定依据：

本条对标准的适用范围做出了规定，基于富含多不饱和脂肪酸肉制品生产实际，结合专家和企业技术人员意见，根据制定的内容确定，涉及到富含多不饱和脂肪酸肉制品的技术要求、检验规则、标签和标志、贮存和运输等。

标准原文：

规范性引用文件下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760-2024 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 4789.2 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 4789.10 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品

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 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 4069-2021 ω -3 多不饱和脂肪酸鸡蛋

NY/T 4070 -2021 ω -3 多不饱和脂肪酸强化鸡蛋生产技术规范

T/CMATB 1002-2020 富 α -亚麻酸猪产品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

制定依据:

此处引用了与本标准相关的28个国家本标准, 3个行业标准, 1个团体标准和1个国家计量校准规范。

标准原文:

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

多不饱和脂肪酸 Polyunsaturated Fatty Acid (PUFA)

是含有两个及以上碳碳双键的长链脂肪酸(通常含 16-22 个碳原子), 因双键多、结构不饱和而得名。根据其第一个双键(从甲基端起)所在碳原子的位置为第 3 位置, 命名为 ω -3 多不饱和脂肪酸, 常见的有 α -亚麻酸(alpha-linolenic acid, ALA)、二十碳五烯酸(eicosapentaenoic acid, EPA)与二十二碳六烯酸(docosahexaenoic acid, DHA)等。

3.2

肉制品 Meat products

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料, 添加或不添加辅料, 经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

3.3

富含多不饱和脂肪酸肉制品 Meat products rich in polyunsaturated fatty acids

是指以富含 PUFA 的畜禽肉为原料, 或者在加工中添加富含 PUFA 的配料, 经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、

调制等有关工艺加工而成，PUFA含量达到本文本水平的生或熟的肉类制品。

以富含PUFA的畜禽肉为原料喂养是通过在畜禽养殖中饲喂亚麻籽（油）、鱼油、紫苏籽（油）等富含PUFA的饲料获得。在加工配料中添加富含PUFA的配料是包括符合食品添加剂卫生标准的可添加于肉制品的亚麻籽（油）、鱼油、紫苏籽（油）等。

制定依据：

多不饱和脂肪酸的定义参考NY/T 4069-2021《 ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡蛋》的术语与定义，从脂肪酸的甲基端（ ω 端）开始，第一个不饱和双键出现在第3和第4个碳原子之间的多不饱和脂肪酸，主要包括 α -亚麻酸（ALA）、二十碳五烯酸（EPA）、二十二碳六烯酸（DHA）

肉制品的定义按照 GB/T 26604-2011《肉制品分类》，以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，添加或不添加辅料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品

富含多不饱和脂肪酸肉制品的定义参考 NY/T 4883-2025《 ω -3多不饱和脂肪酸强化猪肉》，是指通过在畜禽养殖中饲喂亚麻籽（油）、鱼油、紫苏籽（油）等富含 ω -3多不饱和脂肪酸原料的配合饲料，使产品中多不饱和脂肪酸含量达到相应水平，或在加工中添加符合食品安全标准的富含多不饱和脂肪酸配料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

标准原文：

4 原辅料要求

4.1 原料应经查验验收合格并附带动物检验检疫合格证明；对于进口的产品，应索取入境货物相关证明文件。

4.2 富含PUFA的畜禽肉应符合GB 2707/2708，以及T/CMATB 1002-2020的要求。作为辅料添加的富含PUFA的禽蛋应符合NY/T 4069-2021、NY/T 4070-2021的要求。

4.3 作为富含PUFA的配料添加到产品中的亚麻籽油/紫苏籽油、橄榄油/山茶油、鱼油/藻油等植物或动物性辅料及其他坚果与籽类等功能性辅料，应符合GB 2716、GB 14880等的要求。

4.4 辅料应经查验验收合格。

4.5 原料处理中使用的洗涤剂和消毒剂应符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂和GB 14930.2的规定。

制定依据：

该部分主要依据 GB 2707/2708 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、T/CMATB 1002-2020 《富 α -亚麻酸猪产品》、NY/T 4069-2021 《 ω -3多不饱和脂肪酸鸡蛋》、NY/T 4070-2021 《 ω -3多不饱和脂肪酸强化鸡蛋生产技术规范》、GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》、GB 14880 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 14930.1 《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2 《食品安全国家标准 消毒剂》等。

标准原文：

5 加工要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的要求。

制定依据：

GB 14881作为强制性国家标准，是《食品安全法》在食品生产环节的具体技术支撑，其制定遵循了将监管重心从终产品检验转向生产过程控制的科学风险管理理念，旨在通过规范厂房环境、设施设备、卫生管理等全过程控制，有效防范生物、化学及物理污染，同时适应现代食品工业的发展需求，为各类食品生产提供统一的通用基础规范。

标准原文：

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有各类肉制品各自应有的色泽，无异常色泽
组织形态/性状	具有各类肉制品各自固有形态，无异常组织形态
气味	具有各类肉制品各自固有气味，无异味和异臭

杂质	不得检出。
----	-------

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
ω-3 多不饱和脂肪酸含量占比 ^a , (%)	2 ≤
其他理化指标	同类型产品应符合相应产品的要求, 包括《GB 2707-2016 食品安全国家标准 生鲜肉品》《GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品》《GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品》《GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》等的规定。
a. 多不饱和脂肪酸含量占比为产品中多不饱和脂肪酸含量占该产品总脂肪酸的比例。	

6.3 微生物指标

不同类型产品应符合相应产品的要求, 包括《GB 2707-2016 食品安全国家标准 生鲜肉品》《GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品》《GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品》《GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》《GB/T 23586-2022 酱卤肉制品质量通则》等的规定。

6.4 食品添加剂指标

应符合《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的相关规定。

6.5 农药、兽药残留指标

应符合《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的相关规定。

6.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

6.7 净含量

应符合JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》。

制定依据：

关于感官指标中的杂质：结合各类肉制品生产全链条实际，从原料采购、屠宰加工、生产制作到包装储运，虽经严格的清洗、分拣、检验等工序，但受原料本身特性、加工工艺局限性影响，仍存在极微量杂质残留的可能性，但为保障产品食用安全和品质一致性，参考GB 2707-2016《食品安全国家标准 生鲜肉品》中“无正常视力可见外来异物”的核心要求，结合多批次实际检测数据，明确“杂质不得检出”，既严格把控产品安全，也对生产企业提出明确的质量控制要求，推动企业优化加工工艺、提升杂质去除能力。

关于理化指标中的 ω -3多不饱和脂肪酸含量占比：当前我国居民膳食脂肪摄入结构不合理， ω -3多不饱和脂肪酸摄入普遍不足，富含多不饱和脂肪酸肉制品的研发生产需兼顾营养性与安全性。参考农业农村部发布的NY/T 4883-2025《 ω -3多不饱和脂肪酸强化猪肉》中相关营养指标设定原则，结合多批次富含 ω -3多不饱和脂肪酸肉制品的实际检测数据，同时考虑到过量摄入 ω -3多不饱和脂肪酸可能对部分人群产生不良影响，经行业内专家论证，明确 ω -3多不饱和脂肪酸含量占比（产品中多不饱和脂肪酸含量占该产品总脂肪酸的比例） $\leq 2\%$ ，既确保产品具备明确的营养特性，契合《国民营养计划(2017-2030年)》相关要求，又保障产品食用安全性，避免营养成分过量带来的风险。

关于净含量：净含量是定量包装商品的核心质量指标之一，直接关系消费者合法权益和市场公平竞争秩序。富含多不饱和脂肪酸肉制品作为定量包装食品，其净含量要求的制定严格遵循JJF 1070《定量包装商品净含量计量

检验规则》（现行有效版本JJF 1070-2023）的相关规定，该规则优化了计量检验抽样方案、细化了净含量标注要求，引入有限群体修正因子，能更科学、准确地把控净含量计量准确性。

标准原文：

7 试验方法

7.1 感官指标测定

7.1.1 色泽：目测。

7.1.2 组织状态：手触、目测。

7.1.3 气味：称取 20g 试样，绞碎，置于 200mL 烧饼中，加 100mL 水，用表面皿盖上加热煮沸，开盖闻其气味，并观察汤的颜色。

7.1.4 肉眼可见异物：目测。

7.2 理化指标测定

7.2.1 多不饱和脂肪酸

多不饱和脂肪酸含量按 GB 5009.168 规定的方法进行测定，具体方法如下：

水解-提取法：加入内标物的试样经水解-乙醚溶液提取其中的脂肪后，在碱性条件下皂化和甲酯化，生成脂肪酸甲酯，经毛细管柱气相色谱分析，内标法定量测定脂肪酸甲酯含量。依据各种脂肪酸甲酯含量和转换系数计算出单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸含量。

试样的称取：称取均匀试样 0.1g~10g(精确至 0.1mg，约含脂肪 100mg~200mg) 移入到 250mL 平底烧瓶中，准确加入 2.0mL 十一碳酸甘油三酯内标溶液。加入约 100mg 焦性没食子酸，加入几粒沸石，再加入 2mL 95%乙醇和 4mL 水，混匀。

脂肪的皂化和脂肪酸的甲酯化：在脂肪提取物中加入 2% 氢氧化钠甲醇溶液 8mL，连接回流冷凝器，80℃±1℃ 水浴上回流，直至油滴消失。从回流冷凝器

上端加入7 mL 15%三氟化硼甲醇溶液，在 80 °C ±1 °C 水浴中继续回流2min。用少量水冲洗回流冷凝器。停止加热，从水浴上取下烧瓶，迅速冷却至室温。

准确加入10mL~30mL正庚烷，振摇2min，再加入饱和氯化钠水溶液，静置分层。吸取上层正庚烷提取溶液大约5mL，至25mL试管中，加入大约3g~5g无水硫酸钠，振摇1min，静置5min，吸取上层溶液到进样瓶中待测定。

多不饱和脂肪酸含量占比为各个多不饱和脂肪酸占总脂肪酸比例之和。

7.2.2 其他理化指标

不同类型产品涉及的其他理化指标应按产品国家标准规定的方法测定，例如硝酸盐残留按 GB 5009.33-2025规定的方法测定，挥发性盐基氮按 GB 5009.228-2016 规定的方法测定，过氧化值按 GB 5009.227-2023规定的方法测定。

7.3 微生物指标测定

不同类型产品涉及的微生物指标应按产品国家标准规定的方法测定，例如菌落总数按照GB 4789.2 规定方法测定，大肠菌群按GB 4789.3规定方法测定，沙门氏菌按GB 4789.4 规定方法测定，金黄色葡萄球菌按GB 4789.10 规定方法测定，单核细胞增生李斯特氏菌按GB 4789.30 规定方法测定。

7.4 污染物测定

按 GB 2762 规定的方法检验。

7.5 农药残留测定

按 GB 2763 规定的方法检验。

7.6 兽药残留测定

按国家相关规定进行测定。

7.7 净含量测定

按 JJF 1070 的规定进行测定。

制定依据：

该部分主要依据GB 5009.168《食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定》、GB 5009.33-2025《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》、GB 5009.228-2016《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》、GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》、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 单核细胞增生李斯特氏菌检验》、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 4789.10《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 大肠菌群计数》、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》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》等，制定出保证其安全和可控的技术指标。

标准原文：

8 检验规则

8.1 组批

以来源于同一批次产品，同日加工的产品为一批。

8.2 取样

取样按照 GB/T 9695.19 进行，其中用于多不饱和脂肪酸含量占比测定的试样需选择对应的肉制品，随机从 5~10 件同一类产品中取若干块样品总量不少于 1000 g，滤除汤汁，去骨、粉碎、混合均匀，取 10~50 g 进行检测。在抽样和制样的操作过程中，应防止样品受到污染。不能及时检测的试样应密封在-18℃进行冷冻保存。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂应。

8.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、pH值。

8.3.3 出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8.4 型式检验

8.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含本文件规定的全部项目。

8.4.3 型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

制定依据：

该部分总体按照GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等中检验的规定执行。

标准原文：

9 标识、包装、储存和运输

9.1 标识和包装

9.1.1 应符合 NY/T 3383 的相关规定。

9.1.2 符合本文件要求的产品可标识“富含多不饱和脂肪酸酱卤猪肉”，也可在标识中体现具体产品名称，如“富含多不饱和脂肪酸香肠”等。

9.1.3 产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.4 产品包装运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 储存和运输

9.2.1 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。储存温度应符合 GB 20799 的规定。

9.2.2 应使用符合卫生要求的冷藏车，不应与有对产品发生不良影响的物品混装。冷链运输过程应符合 GB 31605 的规定。

制定依据：

该部分通过引用 NY/T 3383 《畜禽产品包装与标识》确保产品在农食行业内的标识规范性，同时允许标注“富含多不饱和脂肪酸”等特性名称以满足特定产品的差异化宣称需求；标签内容严格遵循 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，是为了保障消费者的知情权并确保营养声称的合法性与科学性；储运图示依据 GB/T 191 《包装储运图示标志》则是为了统一并规范物流环节的操作警示。在储存运输方面，严禁与有毒有害物质混存是基于防止交叉污染的化学与卫生学原理，储存温度符合 GB 20799 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》是为了确保酱卤肉制品在特定温度下的微生物安全与品质稳定；使用专用冷藏车并遵循 GB 31605 《食品安全国家标准 食品冷链

物流卫生规范》的规定，则是为了确保冷链的连续性与完整性，防止运输过程中的温度波动导致产品变质。

标准原文：

10 追溯

应建立屠宰加工、流通销售等全过程的记录管理制度。所有环节的信息应准确、无遗漏，全生产流通过程实现可追溯。记录应完整、真实，保存期限不少于2年。

制定依据：

本条是对产品生产过程追溯的要求。

产品通过养殖、屠宰加工以及流通销售到达消费者手中，需要建立电子或者纸质等一切可行的方式记录全过程，以保证产品的可溯源性，从而保证商品的安全性，提升消费者对产品的信任。本条规定了记录的保存期不低于2年。

四、试验验证的分析、综述报告

（一）主要试验（验证）的分析、综述报告

。

1.验证实验及其结果

（二）经济评估

无。

五、与有关标准的关系

描述采标情况（如有）；与国内外同类标准技术内容的对比情况，与相关标准的异同；标准体系情况，与相关标准的协调配套情况。

本标准没有采用国际标准。

六、与有关法律、行政法规的关系

本标准在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，对比了我国现行国家标准的对应性。本标准与有关的现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

未发现本标准涉及专利问题。

九、实施标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布6个月后实施。

十、其他应予说明的事项

无。