团体标准《华容团子》（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据华容县政府的要求，按照华容县市场监督管理局的工作安排，由华容县荣华厨师协会、 湖南秉实企业管理咨询服务有限公司起草团体标准《华容团子》，并由华容县荣华厨师协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

华容团子属于地方特色食品，华容团子团体标准的制定，规范了华容团子的生产，促进华容团子产业健康快速发展，实施品牌战略，助力乡村振兴。

三、标准制定工作主要过程

1、2022年11月10日-11月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2022年12月01日-12月02日，收集资料并完成了立项申请书。

 3、2022年12月04日，组织《华容团子》团体标准专家立项论证。

4、2022年12月17日，华容县荣华厨师协会中心印发了《华容县荣华厨师协会关于印发2022年度第一批团体标准立项》并成立起草工作组。

5、2022年12月28日-2023年01月02日，完成《华容团子》团体标准草案稿。

6、2023年01月03日-01月04日，经工作组讨论后形成了《华容团子》工作组讨论稿。

7、2023年01月06日，召开《华容团子》团体标准专家研讨会。

8、2023年01月07日-01月08日，根据专家研讨会意见，完成《华容团子》征求意见稿。

四、标准的重要内容制定情况

（一）文件名称：华容团子是湖南省华容县家喻户晓的一道小吃。元宵将至，团子又名团糍，菊花粘贴，滚团馅儿。团子的产生据说最早起源于东汉时期，与馒头产生于同一个时代。传说关云长率铁骑500走华容道时，为祝愿军民和平相处，监利、洪湖与华容、岳阳人民便采用粘米与糯米为浆，用菜心为馅，做成团子，慰问驻地的兵丁。不久，这一当地名吃便在沿江两岸[小吃](https://baike.so.com/doc/5418374-5656537.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)中独占鳌头。

（二）感官要求：本产品为冷冻或速冻食品，贮存温度与《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）的要求一致，因此感官要求按照《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）的感官要求及实际产品特点制定。

（三）过氧化值：按照《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）过氧化值的规定，本产品馅料是经过食用植物油炒制的，因此本文件规定过氧化值（以脂肪计）≤0.25g/100g。

 （四）馅料含量：参考《速冻汤圆》（SB/T 10423-2017），并对10个样本的检测结果情况进行了汇总，本文件规定馅料含量≥20%。

（五）污染物限量：符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）的规定。

（六）真菌毒素限量：符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017 ）的规定。

（七）致病菌限量：符合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）的规定。

（八）食品添加剂的使用：符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

（九）生产加工过程中的卫生要求：符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）的规定。

（十）标签：符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）的规定。速冻产品还应符合《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）的规定。

（十一）运输、贮存：符合《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）的规定。速冻产品还应符合《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）的规定。

（十二）销售：符合《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）的规定。

五、与我国法律法规和其他标准的关系

符合食品安全国家标准：

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）；

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017 ）；

《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）；

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）；

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）；

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）；

《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）；

《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）；

《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）。

《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）；

参考标准：

《速冻汤圆》（SB/T 10423-2017）。