

团 体 标 准

《红烧汁调味料》（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

1、任务来源

本文件由青岛大厨四宝餐料有限公司牵头组织编制，由全国城市工业品贸易中心联合会归口。

本文件参加起草单位：青岛大厨四宝餐料有限公司、……

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、……

2、标准编制过程

2020年12月8日，标准立项。

根据全国城市工业品贸易中心联合会任务要求。青岛大厨四宝餐料有限公司成立了标准编制工作起草小组，开展标准编制工作。

标准起草工作组成员认真学习了GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究。

标准起草工作组经过技术调研、咨询，收集、消化有关资料，于2020年2月18日编写完成了团体标准《红烧汁调味料》的草案稿，现公开征求意见。

二、标准编制原则和主要内容

1、编制原则

本文件的制定工作遵循标准化对象原则、文件使用者原则、目的导向原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性、目的导向原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，按照性的原则，按照

GB/T 1.1 -2020 给出的规则编写。

2.2 主要内容及其说明

本文件规定了红烧汁调味料的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于烹饪红烧肉、红烧排骨等红烧菜肴的红烧汁调味料。

第2章列出了10项规范性引用文件。

第3章规定的红烧汁调味料的术语和定义适用于本文件。

第4章规定了红烧汁调味料的技术要求。包括了主要原料和辅料的要求、外观和感官特征、理化指标、净含量负偏差、微生物指标、食品添加剂。

第5章规定了红烧汁调味料的检验方法。包括了外观和感官检验、理化指标测定、净含量指标测定、微生物指标测定

第6章规定了红烧汁调味料的检验规则。包括了总则、检验形式、组批、抽样、合格判定。

第7章规定了红烧汁调味料的标志、包装、运输和贮存。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本标准未涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准与国内标准相配套协调。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，应向所有单位进行宣传、贯彻，及相关人员推荐执行本标准。

八、废止现行有关标准的建议

无

标准起草工作组

2021年3月15日