

《芦笋头抽》团体标准编制说明

《芦笋头抽》团体标准编制小组

2021年10月20日

《芦笋头抽》团体标准编制说明

一、任务来源

《芦笋头抽》团体标准由山东省调味食品协会提出并归口。

二、制定标准的目的和意义

近几年，随着供给侧结构改革不断深化，芦笋头抽已成为满足人们高质量生活的重要组成部分，为积极适应芦笋头抽市场消费升级和品质升级新时代，满足人们个性化需求，运用新技术、新工艺、新模式研发新产品，开发具有产区特色和风格的新品类。《芦笋头抽》作为创新产品新品类，创新制定团体标准是深入贯彻落实《标准化法》的具体行动，是满足人们高质量生活的必然要求，对引领市场消费、提升品牌价值具有重要意义。

编制并实施《芦笋头抽》标准，有利于满足个性化新需求，提升品质品牌形象，培育新市场引领消费新时尚；有利于传承发展玉兔芦笋头抽传统工艺，保障食品安全，维护消费者合法权益，创新引领芦笋头抽高质量发展。

三、标准编写过程

（一）标准立项

2021年9月13日山东省调味食品协会批准立项，并在“全国团体标准信息平台”进行公示。

（二）成立标准编制小组

立项通过后，2021年9月15日由山东川鹰食品有限公司为主，联合相关单位成立了“《芦笋头抽》团体标准编制小组”，开启了本标准的研究和制定工作。

（二）编写讨论稿

2021年9月25日前，编制小组完成企业调研、样品的收集、检测及分析，根据国家相关法律法规及标准，完成标准草案稿及编制说明的编写。

（三）讨论论证阶段

2021年9月26日-2021年10月10日，标准编制小组对团体标准论（征求意见稿）向相关企业和专家征求意见。

（四）技术审查阶段

2021年10月15日，山东调味食品协会邀请相关专家在济南黄台大酒店召开了《芦笋头抽》团体标准技术审查会，形成标准公示稿。

（五）团体标准公示

计划2021年10月下旬，根据《芦笋头抽》团体标准技术审查会专家意见，形成《芦笋头抽》团体标准（公示稿），在“全国团体标准信息平台”进行公示。

四、标准编写主要原则和依据

（一）标准编制原则

1. 科学性原则

根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准结构和编写》的要求，编写本标准内容。严格执行了 GB/T20000.1《标准化工作指南》《团体标准管理规定》等相关标准化政策文件，力求使标准化工作符合客观规律，遵循科学性原则。

2. 统一性原则

标准内容符合国家有关法律法规和产业发展政策要求，与现行相关国家、行业和地方标准协调统一。

3.实用性原则

本标准根据新时代高质量发展要求，对芦笋头抽市场需求和技术创新要求具有较强的针对性和实用性。

（二）标准编制依据

1、依据《中华人民共和国标准化法》、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编制规则》、国家标准委民政部联合印发的《团体标准管理规定》、《山东省调味食品协会团体标准管理办法》。

2、食品安全指标依据食品安全国家标准确定，如GB2717、GB2760等。

3、感官、理化指标的参数来源于企业调研、样品的检验、分析结果，并结合行业的实际制定。

（三）技术指标确定依据

感官、理化指标的确定，依据企业调研、样品的收集、检测及分析的基础上，结合行业的实际，依照GB2717、GB2760等国家法律法规而确定。与国家法律法规和现行强制性国家、行业和地方标准协调统一。

I.术语和定义

芦笋头抽：以大豆和/或脱脂大豆（食用大豆粕）、小麦和/或小麦粉和/或食用小麦麸为主要原料，经微生物发酵后加入芦笋压淋而成的液体调味品。

这样定义，反应了芦笋头抽的原料特色。

II.技术要求

标准编制小组收集了来自省内主要生产企业的芦笋头抽样品，组织对样品进行了感官鉴评、指标检测和分析，并结合行业实际形成了如下技术要求。

(1) 原料和辅料

芦笋头抽产品使用的原料和辅料应符合食品安全国家标准及相应的有关规定。食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定，质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

(2) 感官要求

经过对收集的芦笋头抽样品进行感官鉴评，并对产品的感官特点进行归纳，根据产品特点对芦笋头抽感官特性进行了描述，能够反映芦笋头抽的感官特点。具体见表 1。

表 1 感官要求

项目	指标		
	特级	一级	二级
色泽	红褐色或淡红褐色，色泽鲜艳，有光泽。		
香气	酱香、酯香浓郁、香气协调，具有芦笋头抽特有香气。	酱香、酯香较浓郁、香气协调，具有芦笋头抽特有香气。	有酱香、酯香，香气协调，具有芦笋头抽特有香气。
滋味	鲜美醇厚，持久，味柔和协调，具有芦笋头抽特有滋味，鲜、咸、甜适口。	鲜美醇厚，较持久，具有芦笋头抽特有滋味，鲜、咸、甜适口。	鲜美醇厚，具有芦笋头抽特有滋味，鲜、咸、甜适口。
体态	体态澄清，浓度适中，允许有少量沉淀。		

(3) 理化指标

芦笋头抽各项理化指标依据 GB 2717、GB/T18186，结合样品数据分析、产品特点、行业实际确定。具体见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
氨基酸态氮 (g/100mL) ≥	0.80	0.70	0.55
全氮 (以氮计) / (g/100mL) ≥	1.50	1.30	1.00
可溶性无盐固形物 / (g/100mL) ≥	15.00	13.00	10.00
铵盐 (g/100mL)	不得超过氨基酸态氮含量的 30%		

(4) 食品安全要求

应符合 GB 2717 的规定。

(5) 检验方法

本标准中涉及产品指标的检验方法均有相应的国家标准，直接引用。

(6) 产品的标签

应符合 GB7718、GB2717、GB28050 的规定，还应标明氨基酸态氮含量、等级和“发酵方式”。

这样规定便于监管机构和消费者能准确、清晰地判断产品的类别。与国家标准要求保持了一致性和协调性。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有重大的意见分歧。

六、与我国现行法律、法规和其他标准的关系

本标准依据现行的法律、法规和国家强制性标准进行编制，与我国现行法律、法规和其他强制性标准中的规定协调一致，不存在矛盾。

七、与国际、国外对比情况：无。

八、预期的社会经济效果

(一)《芦笋头抽》团体标准为芦笋头抽生产、检验和销售提供了标准支持，为芦笋头抽创新、提升生产规范提供了技术支撑。

(二) 鼓励品类创新，固化创新成果提供标准依据。

(三) 有助于强化调味品产业创新意识，推进调味品质量高端化、创新成果产业化。

九、贯彻标准的要求和建议措施（组织实施、技术措施、过渡办法等）

本标准一经发布，将对标准的目标群体有针对性地开展该标准的宣贯和培训，增强标准对象实施标准的自觉性，使标准得到有效运用。

十、其他需要说明的问题：无。

《芦笋头抽》团体标准编制小组

2021 年 10 月 20 日