

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH 011—2025

东坡肘子

Dongpo pork elbow

2025 - 06 - 24 发布

2025 - 06 - 24 实施

四川省市场监督管理学会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 原辅料 2

5 技术要求 3

 5.1 感官要求 3

 5.2 理化指标 3

 5.3 微生物限量 3

 5.4 食品添加剂 3

 5.5 污染物限量 4

 5.6 净含量及允许短缺量 4

6 检验规则 4

 6.1 原辅料入库检验 4

 6.2 组批 4

 6.3 抽样 4

 6.4 出厂检验 4

 6.5 型式检验 4

 6.6 判定规则 4

7 标志、标签、包装、运输与贮存 4

 7.1 标志、标签 4

 7.2 包装 4

 7.3 运输 4

 7.4 贮存 5

参 考 文 献 6

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川王家渡食品股份有限公司提出。

本文件由四川省市场监督管理学会归口并解释。

本文件起草单位：四川王家渡食品股份有限公司、眉州东坡供应链管理（北京）有限公司。

本文件主要起草人：李鹏、刘国民、杨丽、黄浩。

东坡肘子

1 范围

本文件界定了东坡肘子的术语和定义，规定了原辅料、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于东坡肘子。

2 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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 40851 食用调和油
- GB/T 42464 豆豉质量通则
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10439 酱腌菜
- T/BZ 1331 多层复合塑料膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东坡肘子 dongpo pork elbow

以经检验检疫合格的鲜（冻）猪前肘为主要原料，辅以生姜、辣椒、泡辣椒及其他辅料，经预处理、配制、烹调（或不经烹调）、杀菌等工艺制作而成的肘子。

注：其中猪前肘参考GB/T 9959.3-2019中3.17猪肘的定义。

4 原辅料

4.1 鲜（冻）猪前肘应符合 GB/T 9959.1、GB 9959.3、GB 31650、GB 2707 及相关公告的规定，选取部位符合图 1 红色方框所示位置要求，肉块软硬适度，块形大致均匀。

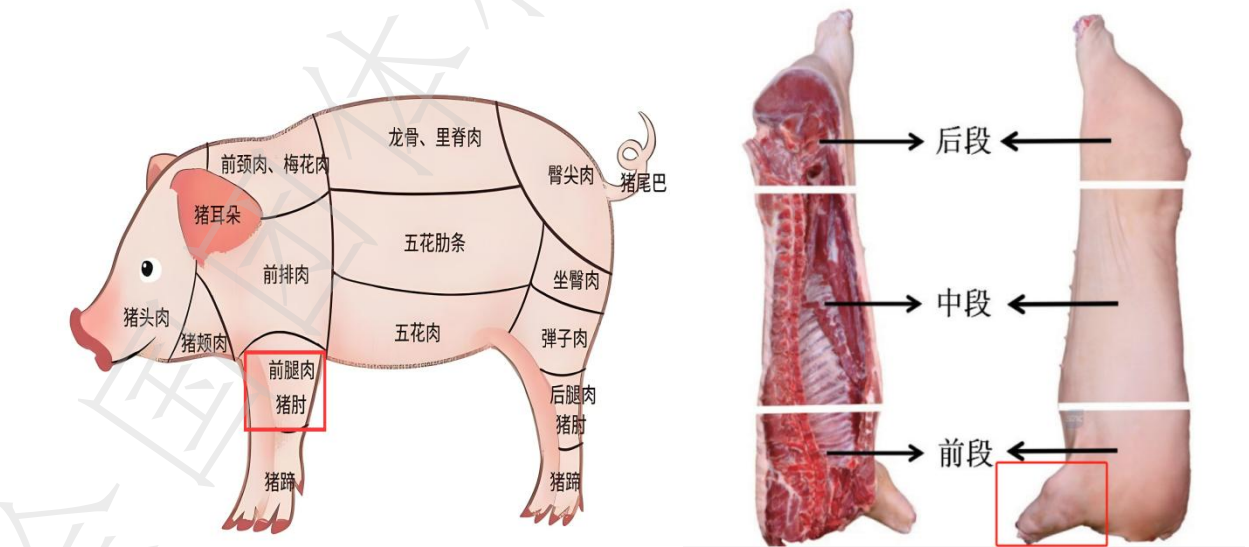


图 1 猪前肘选取位置示意图

- 4.2 生姜应符合 GB/T 30383、GB 2763、GB 2762 的规定。
- 4.3 辣椒应符合 GB/T 30382、GB 2763、GB 2762 的规定。
- 4.4 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.5 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 4.6 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.7 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 4.8 大葱、蒜应符合 NY/T 744、GB 2763 的规定。
- 4.9 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 4.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.12 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.17 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.21 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.22 月桂叶、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	GB/T 10786
滋味、气味	具有本产品固有的滋味及气味，无异味	
状态	具有本产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质	

5.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100 g）≤	4.5	GB 5009.44
固形物含量/（g/100 g）≥	80	GB/T 10786
总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）≤	0.95	GB 5009.123
锡（以 Sn 计） ^a /（mg/kg）≤	250	GB 5009.16
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）≤	20	GB 5009.33
^a 仅适用于镀锡包装产品。		

5.3 微生物限量

按 GB 4789.26 的方法进行检测，应符合商业无菌的要求。

5.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依据 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

需经企业相关检验部门验收合格后方可入库。

6.2 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.3 抽样

从每批产品随机抽取样品，满足所需样品的检测数量和留样要求。

6.4 出厂检验

6.4.1 经企业检验部门逐批检验合格后，附产品合格证方能出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、食用盐、固形物含量、亚硝酸盐、商业无菌、净含量及允许短缺量。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.5.2 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验项目和型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

6.6.2 在受检样品中若发现不符合本文件规定的项目时，应对该批次留样产品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号《食品标识管理规定》的规定，应标示“胀罐（袋）勿食”等类似提示语。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.13 和 T/BZ 1331，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

7.3.2 常温运输，运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。

7.3.3 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，常温储存，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.4.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，袋装产品保质期不超过12个月。

参 考 文 献

- [1] 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号
 - [2] 《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
-