

T/HNSZA

团 体 标 准

T/HNSZA XXXX-2026

桂阳坛子肉

GUIYANG JAR MEAT
(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布
桂阳县坛子肉产业协会

目 次

目次	I
前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	1
5 原辅料、投料要求	2
6 技术要求	2
7 检验规则	3
8 标签与标志、包装、运输、储存	3

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。

本文件由桂阳县坛子肉产业协会提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会归口。

本文件起草单位：桂阳子龙郡食品有限公司、桂阳县农业农村局、桂阳县农业综合服务中心、湖南桂阳太和辣业股份有限公司、郴州佳佳食品有限公司、桂阳春陵湖食品有限公司、桂阳朝天龙辣椒业有限公司、长沙政达健康产品发展顾问有限公司、长沙理工大学、郴州市食品药品检验检测中心。

本文件起草人：邓卫平、肖六军、彭桂平、夏群芳、李宙奇、邓红枚、邓卫勇、彭燕丹、袁书恒、朱凯偲、田美菊、黄鑫跃、黄鑫锋、成军德、成俊峰、廖兴源、李政委、付浩华、田芳。

引言

1 桂阳坛子肉

据《桂阳县志》记载，桂阳坛子肉有着悠久的历史。桂阳坛子肉可追溯至汉末三国时期，由于连年战争造成桂阳百姓生活贫苦，每年家中只能养一头肥胖的过年猪，但也不舍得吃，便将其采用腌、炸或炖后用花椒、盐巴腌制后入坛保存，这便是坛子肉的雏形。明代晚期，辣椒传入中国，桂阳人发现将本地特有的“五爪辣椒”与猪肉一同腌制，结合传统、独特的工艺，精心制作而成，具有味纯厚重、酱香肉鲜等特点，风味绝佳。当地民间称“辣酱肉”，这一技艺在民间代代相传。后发展形成了极具当地特色的“桂阳坛子肉”。

随着人民物质生活水平的日益提高，对优质安全食品需求不断扩大，人民对传统风味食品的需求也越加旺盛。通过加强品牌整合、标准实施、规范管理、市场营销，桂阳坛子肉的产量和质量得到了进一步提升，桂阳坛子肉将被推向更加广阔的市场，满足更多的消费需求。

2 桂阳五爪辣

据《桂阳县志》记载，桂阳辣椒种植历史悠久，早在康熙《桂阳州志》中就有关于辣椒的种植记载，但最初种植辣椒仅用于观赏。随着人们发觉辣椒的固有刺激性辛香能改变单调的饮食习惯，且适应性强既容易种植，又便于存放，辣椒逐渐成为人们种植食用的重要元素。《桂阳县志》记载民国22年，辣椒种植面积为300亩，产干辣椒2100担。

“五爪辣”是桂阳县的特有优质农产品，2019年12月24日，“桂阳五爪辣”通过农业部专家会议评审获国家农产品地理标志登记。目前，该县以国家地标产品“桂阳五爪辣”为代表的辣椒种植面积达到3000公顷，年产量2.25万吨。

3 经典产品示例



上述图片由桂阳子龙郡食品有限公司提供

桂阳坛子肉

1 范围

本标准规定了桂阳坛子肉的原辅料、投料及工艺要求、产品技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于桂阳坛子肉的生产、流通。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7098	食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 桂阳坛子肉

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，桂阳五爪辣等为辅料，经预处理、熟制、腌制（或不腌制）、发酵（或不发酵）、拌料、包装、杀菌等工序加工制成的肉类产品。

4 产品分类

根据产品包装容器的不同分为：

—肉类罐头：鲜（冻）畜禽肉经加工处理装罐或灌装入金属罐、玻璃瓶、半刚性容器或软包装容器，采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式，达到商业无菌要求的食品。

—其他熟肉制品：鲜（冻）畜禽肉经加工处理装入其他包装容器，采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式，达到一定微生物限值要求的熟肉制品。

5 原辅料、投料、工艺要求

5.1 原辅料

原辅料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

5.2 投料要求

根据配方计，肉含量应 $\geq 60\%$ 。

5.3 生产工艺要求

原料预处理→熟制→腌制（或不腌制）→发酵（或不发酵）→拌料→包装→杀菌。

6 技术要求

6.1 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
^a 容器	密封完好，无泄漏，无胀罐（胖听）。	GB/T 10786
内容物	色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，品其滋味
	滋味、气味	
	组织形态	
	杂质	
^a 仅适用于罐头食品。		

6.2 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
氯化物（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 10.0	GB 5009.44
固形物含量/（g/100g）	≥ 80.0	GB/T 10786

6.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4 微生物限量

6.4.1 肉类罐头按GB 4789.26的方法进行检测，应符合罐头食品商业无菌的要求。

6.4.2 其他熟肉制品，应符合GB 2726的规定。

6.5 食品添加剂

6.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

6.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

6.6 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。

6.7 生产加工过程的卫生要求

6.7.1 肉类罐头应符合GB 14881和 GB 8950的规定。

6.7.2 其他熟肉制品应符合GB 14881和 GB 19303的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 经企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。

7.3.2 肉类罐头出厂检验项目包括感官要求、氯化物、固形物、商业无菌、净含量。

7.3.3 其他熟肉制品出厂检验项目包括感官要求、氯化物、固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年进行一次型式检验；发生下列情况之一的应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产半年及以上恢复生产时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时；

7.4.2 型式检验项目包括本文件中第5章规定的全部项目。

7.5 判定规则

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

7.5.2 出厂检验项目若发现不符合本文件规定的项目时，应对原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。微生物指标不合格时，不得进行复验，直接判定为不合格。

8 标志、标签、包装、运输与贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050等国家相关规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

8.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 运输

8.3.1 肉类罐头应符合GB 31621和GB 8950的规定。

8.3.2 其他熟肉制品应符合GB 31621和GB 20799的规定。

8.4 贮存

8.4.1 肉类罐头应符合GB 31621和GB 8950的规定。

8.4.2 其他熟肉制品应符合GB 31621和GB 20799的规定。

《桂阳坛子肉》团体标准编制说明 (征求意见稿)

一、编制背景

桂阳坛子肉可追溯至汉末三国时期，由于连年战争造成桂阳百姓生活贫苦，每年家中只能养一头肥胖的过年猪，但也不舍得吃，便将其采用腌、炸或炖后用花椒、盐巴腌制后入坛保存，这便是坛子肉的雏形。明代晚期，辣椒传入中国，桂阳人发现将本地特有的“五爪辣椒”与猪肉一同腌制，风味绝佳。当地民间称“辣酱肉”，这一技艺在民间代代相传。后经发展形成了极具当地特色的桂阳坛子肉。

桂阳坛子肉可能吸附环境中微生物引起微生物滋生风险。因此，拟从配方、原辅料选择、生产条件等方面进行优化和控制，并参考国内外法规标准，从严控制以保障食用健康。

二、工作简况

(一) 任务来源

2026年4月17日，桂阳坛子肉产业协会和湖南省食品质量安全技术协会联合组织专家对桂阳子龙郡食品有限公司牵头申请的《桂阳坛子肉》团体标准进行了立项审查，经专家认真研究与审核，该团体标准符合立项条件，予以批准立项。并在全国团体

标准信息公共服务平台发布《桂阳坛子肉产业协会和湖南省食品安全技术协会关于<桂阳坛子肉>团体标准立项的公告》。

(二) 标准参编人员及分工

标准参编人员分工见表 1。

表 1 参编人员分工表

序号	姓名	单位	职称/职务	工作分工
1	邓卫平	桂阳县坛子肉产业协会	会长	项目资源把控、统筹
2	彭燕丹	桂阳子龙郡食品有限公司	文员	项目协调
3	袁静	桂阳子龙郡食品有限公司	经理	项目协助、追进
4	肖六军	桂阳县农业综合服务中心	农艺师	科研指导
5	夏群芳	桂阳县农业农村局	一级技师	科研指导
6	李宙奇	桂阳县农业农村局	一级技师	科研指导
7	彭桂平	桂阳县畜牧水产事务中心	高级兽医师	科研指导
8	邓红枚	鹿峰街道办事处	兽医师	科研指导
9	李政委	长沙政达健康产品发展顾问有限公司	总经理	生产可行性、数据汇总、文本起草
10	邓卫勇	桂阳子龙郡食品有限公司	厂长	数据支持
11	田美菊	郴州佳佳食品有限公司	总经理	数据支持
12	袁书恒	湖南桂阳太和辣业股份有限公司	董事长	数据支持
13	成军德	桂阳春陵湖食品有限公司	总经理	数据支持
14	廖兴源	桂阳朝天龙椒辣业食品有限公司	厂长	数据支持
15	朱凯偲	湖南桂阳太和辣业股份有限公司	技术总监	数据支持
16	付浩华	长沙理工大学	教授	科研指导
17	田芳	郴州市食品药品检验检测中心	教授	科研指导

(三) 主要工作过程

1. 标准起草前期工作

在正式立项之前，桂阳坛子肉产业协会邀请相关专家对协会各企业生产现场进行了广泛的实地调研和标准前期准备工作，对各企业往年的产品生产情况和质量指标检测情况进行了摸底和汇总，并对产品有不良影响的指标提前进行了取样和送样检测。同时也在大家的共同努力下对《桂阳坛子肉》文本的初稿进行了编撰。

2. 成立标准起草工作组

根据湖南省食品质量安全技术协会关于《桂阳坛子肉》团体标准立项的公告相关要求，2026年4月18日，桂阳坛子肉产业及湖南省食品质量安全技术协会随即联合组建《桂阳坛子肉》团体标准编制组，正式开始了标准的编制工作。

3. 起草工作组讨论稿

标准编制组进行了任务分工，准备标准前期起草资料，搜集了坛子肉产品相关法律法规、现行国家食品安全标准、行业标准等文件资料，标准编制组根据前期收集的有关资料，结合公司产品现状，完成了标准工作组讨论稿编写。

4. 组织标准研讨

2026年4月17日，邀请桂阳县农业农村局、桂阳县农业综合服务中心、桂阳坛子肉产业协会有关专家在桂阳县农业农村局大会议室召开了标准编写座谈会。本次座谈会主要对桂阳坛子肉

技术指标进行了详细讨论。会后，标准编制组根据会上形成的意见对标准进行了完善，形成了标准征求意见稿（初稿）。

5. 开展标准征求意见

2026年4月24日，标准编制组向桂阳坛子肉产业协会和湖南省食品质量安全技术协会提交了《桂阳坛子肉》（征求意见稿）团体标准，向省内相关企事业单位、企业广泛征求标准编制意见建议，征求意见时间为30天。

三、标准编制原则与主要内容

（一）编制原则

本标准是依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《桂阳坛子肉产业协会团体标准制（修）定程序》等要求，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》等法律法规、标准的规定制定。本标准制定遵循了以下原则：

1. 合规性原则

本标准的制修订流程、确定的内容和文本格式应遵循国家有关法律、法规和标准的要求，应符合国家、行业和标准化方面的相关规定。

2. 适用性原则

本标准所确定的内容及各项要求，应符合标准适用范围内的实际情况，实际操作性强。

3. 协调性原则

本标准所确定的内容及各项要求，与国家、行业其他相关法律法规及标准不矛盾、无冲突、相协调，彼此之间协调性强。

4. 开放性原则

标准制定过程中应充分征求意见，力争协商一致、公开透明。

（二）主要内容的确定

本文件由原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运。等章节构成，主要技术内容如下：

标准第3章“术语和定义”，对“桂阳坛子肉”进行了解释和定义。

标准第4章“产品分类”，对“肉类罐头”“其他熟肉制品”进行了分类。

标准第5章“原辅料、投料、生产工艺要求”，5.1原辅料，规定了坛子肉的主要原辅料，主要包括鲜（冻）畜禽肉为主要原料、桂阳五爪辣等为辅料。5.2投料要求，规定了坛子肉的肉含量 $\geq 60\%$ ，确保产品品质和特点。5.3生产工艺要求，规定了坛子肉的主要生产工艺。

标准第6章“技术要求”，6.1-6.7明确了坛子肉的感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、食品添加剂及食品营养强化剂、净含量及生产加工过程的要求。其中，感官要求主要是对坛子肉的色泽、气味、滋味、杂质及组织状态进行了规定。

理化指标主要明确了氯化物、固形物含量的要求，其中固形物指标在协会各公司产品批检数据为71.7-99.2（g/100g），平

均值为 80 (g/100g) 以上，故在标准中确定固形物指标值为 ≥ 80 (g/100g)；氯化物指标在公司产品批检数据为 2.68-8.68 之间，故在标准中确定氯化物指标值为 $\leq 10\%$ 。

污染物限量中“铅”、“总砷”、“镉”、“锡”、“苯并(a)芘”、“亚硝酸盐”、“铬”的指标要求参考了《GB 2762-2025 食品安全国家标准 食品中污染物限量》有关规定；微生物限量中指标参考了《GB 7098-2025 食品安全国家标准 罐头食品》和《GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品》相关规定；食品添加剂应符合相关产品国家标准的要求，其使用应符合《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定；生产过程卫生指标应符合《GB 14881-2025 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》或《GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》的要求。

标准第 6 章“技术要求”，根据第 6 章要求提出了坛子肉感官检验、理化指标、污染物限量、微生物限量安全卫生指标的检测方法。其中，感官检验主要采用目测的方式，理化指标中，氯化物按《GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》、固形物含量按《GB/T 10786-2022 罐头食品的检验方法》的规定检验。

标准第 7 章“检验规则”，对组批、抽样要求、检验方式（出厂检验、型式检验）及判定规则等内容进行了明确的规定。

标准第 8 章“标志标识、包装、运输、贮存”，本章对坛子肉的标志标识、包装、运输和贮存要求进行了明确规定。

四、国内外现行相关法律、法规和标准情况

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《桂阳坛子肉产业协会团体标准制（修）定程序》等国省有关的法律法规、部门规章和文件的规定及要求。本标准确定的内容，与现行相关的法律法规和标准不矛盾、无冲突。

在技术内容的选取上，结合参考了众多的文件，技术指标选取科学合理、有据可依。规范性引用文件包括：

- | | |
|------------|--------------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 2707 | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2726 | 食品安全国家标准 熟肉制品 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| 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 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国内外暂无相关法规标准规定桂阳坛子肉应符合的要求

五、重大意见分歧及处理结果

本标准编制至今，暂无重大意见分歧。

标准编制组

2026年4月24日