

ICS 67.120.10
CCS X10

团体标准

T/SXJP xxx—2022

酱肘花

Sauced Pork leg

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

山西省公用品牌建设联合会 发布

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。

本文件由山西公用品牌建设联合会提出。

本文件由山西公用品牌建设联合会“山西精品”团体标准建设工作委员会归口。

本文件起草单位：太原六味斋实业有限公司、山西省食品研究所（有限公司）、山西农业大学

本文件主要起草人：牛晓峰 王勇亮 冯翠萍 杜巧珍 武志明 张丽珠 郝冉

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这些专利的责任。

酱肘花

1 范围

本文件规定了酱肘花的术语和定义、原辅料要求、技术要求和检验方法。

本文件适用于非罐头工艺生产的预包装酱肘花产品；

本文件适用于酱肘花产品的“山西精品”认证和监管活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件的规范性引用而构成本文必不可少的条款。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 1445 绵白糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

酱肘花 Sauted Pork leg

在山西省行政区域范围内符合“山西精品”申报条件，以带骨前腿肉（肘子）、猪瘦肉为原料，以香辛料、调味料为辅料，添加食品添加剂，经解冻（或不解冻）、去毛、剔肘、瘦肉修割、腌制、塞肘、卷肘，再经浸制、清洗、酱制、修整、刷酱、真空包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工艺加工而成的酱肘花。

3.2

酱制

经调制老汤、肉品码锅、分次注汤，再利用不同火候进行半蒸半煮，蒸煮过程中不添加外来增稠物质，肉品成熟的同时汤收汁为粘稠浓酱，并赋予食品特定酱香风味的过程。

3.3

卷肘

将塞肘后的肘花卷好，用麻绳缠绕十八道进行卷镇的制作工艺，卷镇时用力均匀、持力稳重，卷镇好的肘花直而不曲、硬而不僵，绳路均匀，疏密有致。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.3 的规定。带骨前腿肉（肘子）外形完整呈扇形（琵琶状），元宝肉完整。下顶骨完整、不脱皮。扇形前端除皮外脂肪厚度为（0.5-2）厘米。每个带骨前腿肉（肘子）重量为（2-3.5）千克。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定

4.1.4 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定

4.1.7 食品添加剂质量应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈红褐色或酱褐色，有光泽
滋味、气味	咸香可口，滋味鲜美，酱香风味浓郁，口感绵软，瘦而不柴，无异味，无异嗅
状态	表面附一层均匀薄酱汁，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/（g/100g）	≥ 22
脂肪/（g/100g）	≤ 30
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 3.0
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	不得检出

4.4 食品安全指标

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.4.2 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.5 食品添加剂

本标准规定的酱肘花产品，生产过程中不添加山梨酸及其钾盐；其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.7 生产加工管理

应符合 GB 14881、GB 19303 的有关规定。

5 试验方法

5.1 感官

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下肉眼观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 中规定的方法测定。

5.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 中规定的方法测定。

5.2.3 食盐

按 GB 5009.44 中规定的方法测定。

5.2.4 山梨酸及其钾盐

按 GB 5009.28 中规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

按GB 2726中的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 抽样

6.1.1 同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.1.2 从每批产品中随机抽取样品，每批产品的抽样数量为 12 个独立包装(总量不少于 2kg)。将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份留样备用。

6.2 判定规则

检验结果全部指标均符合本文件的规定，判定该批次产品为合格品；检验结果如有不合格，应在原批次产品中加倍抽样复检（微生物指标不合格不得复检），复检后仍不合格的，判定该批产品为不合格品。

7 包装、贮运和标志

7.1 包装

7.1.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.1.2 包装应完整，无损坏，无污染。

7.2 贮运

7.2.1 产品应贮存于清洁、通风、阴凉、干燥处或 0℃-10℃ 食品专用库内，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混贮，产品离墙离地。

7.2.2 产品运输应注意防晒、防淋雨，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运，有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

7.3 标志

7.3.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3.2 产品包装、或标志，应按规定使用“山西精品”专用标志，不符合本标准规定的要求，未经过“山西精品”认证及规定的产品不得使用“山西精品”专用标志。

参考文献

- [1] GB/T 23586-2009 酱卤肉制品
- [2] SB/T 10381-2012 真空软包装卤肉制品
- [3] NY/T 843-2015 绿色食品 畜禽肉制品
- [4] T/XMSSAL 038-2021 供夏食品 酱卤肉制品

山西省公用品牌建设联合会

团体标准

酱肘花

T/SXJP ×××—20××

※

山西省公用品牌建设联合会编印

山西省太原市府西街 29 号（030002）

电话：0351- 7998599

网址：<http://www.shanxijingpin.org.cn/>

邮箱：sxjptb@163.com

版权专有 侵权必究