

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH XXXX—2025

东坡肘子

Dongpo pork elbow

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 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 技术要求 2

 4.1 原辅料 2

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化指标 3

 4.4 微生物限量 3

 4.5 食品添加剂 3

 4.6 真菌毒素限量 3

 4.7 污染物限量 3

 4.8 农药残留限量 3

 4.9 兽药残留限量 3

 4.10 净含量及允许短缺量 3

 4.11 生产加工过程的卫生要求 3

5 检验规则 3

 5.1 原辅料入库检验 4

 5.2 组批 4

 5.3 抽样 4

 5.4 出厂检验 4

 5.5 型式检验 4

 5.6 判定规则 4

6 标志、标签、包装、运输与贮存 4

 6.1 标志、标签 4

 6.2 包装 4

 6.3 运输 4

 6.4 贮存 4

参 考 文 献 5

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产品。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 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 5009.33 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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
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 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 11761 芝麻
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 16869 鲜、冻禽产品
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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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
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）猪前肘为原料，生姜、辣椒、泡辣椒、豆瓣酱、大葱、豆豉、白酒、料酒、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡粉调味料、芝麻香油、藤椒油、柱候酱、甜面酱、花椒、八角、胡椒、月桂叶、山奈、草果、芝麻等中的一种或多种为辅料，经解冻、分割、浸漂、去毛、预煮、清洗、炖煮、烹调（或不经烹调）、包装、高温杀菌、冷却等工业化工工艺制作而成的，不添加防腐剂，保持地理标志保护产品东坡肘子（眉山产区）的特色要求，具有软烂脱骨、口感香滑、肥而不腻的东坡肘子。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.1.2 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.4 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.5 藤椒油、柱候酱、豉油、豆瓣酱应符合经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.6 大葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.7 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 4.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.15 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.19 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.20 月桂叶、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	选取适量样品加热后散放于白色平盘中，在充足的自然光线下，观察其色泽和组织形态，闻其气味，尝其味道
滋味、气味	具有本产品固有的滋味及气味，无异味	
组织形态	具有猪前肘的组织形态，肉块软硬适度，块形大致均匀，见有辅料	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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）≤	8.0	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）/（mg/kg）≤	250	GB 5009.16
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）≤	20	GB 5009.33
^a 如果在产品外包装进行了标识，应按照外包装标识进行控制。 ^b 仅适用于镀锡罐头。 ^c 仅适用于酱腌菜添加量≥10 %。		

4.4 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。

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.10 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。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料、包装材料需经本企业检验部门检验合格或经验证供货方提供检验合格证明方可入库。

5.2 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.3 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。

5.4 出厂检验

5.4.1 经企业检验部门逐批检验合格后，附产品合格证方能出厂。

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

5.5 型式检验

5.5.1 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；

5.5.2 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。

5.6 判定规则

5.6.1 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。

5.6.2 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。

6 标志、标签、包装、运输与贮存

6.1 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，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

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。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。

6.3.3 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 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。

6.4.2 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
-