

四川省市场监督管理学会
“天府名品”（培育）团体标准
《东坡肘子》（征求意见稿）

编 制 说 明

标准起草组

时间：2025 年 4 月

目 录

一、标准制定背景及意义	3
二、标准编制过程	3
三、标准编制原则	4
四、标准编制依据	5
五、标准主要内容	5
六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系	6
七、重大分歧意见的处理经过和依据	6
八、贯彻标准的要求和措施建议	6
九、废止现行相关标准的建议	6
十、其他	6

一、标准制定背景及意义

为深入贯彻落实省委关于“实施质量强省战略和品牌创建行动计划”决策部署和省质量强省工作领导小组《关于打造“天府名品”质量品牌推动高质量发展的指导意见》（川质强省发〔2021〕1号）要求，结合实际，围绕“5+1”现代工业、“4+6”现代服务业、“10+3”现代农业发展体系，开展“天府名品”关键先进技术指标体系研究，明确标准关键先进指标要素。为“天府名品”自愿性认证提供技术依据，为打造品质四川提供技术保障，为培育打造自主创新、品质高端、服务一流的“天府名品”质量品牌提供技术支撑。本标准为“天府名品”东坡肘子产品品质认证提供技术参考依据，不作为东坡肘子产品的生产技术依据。

通过制定“东坡肘子”的产品技术标准，规范技术要素，提高质量水平，是培育“天府名品”东坡肘子产品标准化、工业化、产业化和高质量建设的基本要求，通过制定统一的技术标准，有利于提高食品质量安全保障，有利于提升企业质量管控水平，扩大质量竞争优势，对实现东坡肘子走向更广阔的市场前景具有十分必要的意义，同时也为相关国家标准、行业标准的制（修）订提供技术支撑。

二、标准编制过程

（一）成立标准编制工作组（2024年12月）

赓即成立标准起草组，明确总体思路和工作目标，同步编制项目任务分解表，根据工作方案落实工作任务，责任到人。

（二）开展调研和资料收集（2025年1月）

为保证本团体标准编制的科学性、真实性、可行性、先进性，标准起草组前往眉山王家渡食品股份有限公司开展实地调研，了解掌握了东坡肘子产品的主要技术指标及生产环节，在此基础上，线上线下广泛检索、收集、整理与东坡肘子相关资料，为下一步团体标准编制做好筹备工作。

（三）形成工作组讨论稿（2024 年 2 月）

经过前期工作资料整理、分析、总结，标准起草组完成了《东坡肘子》团体标准工作组讨论稿。

（四）形成征求意见稿（2024 年 3 月-4 月）

通过组织行业、标准化专家开展标准研讨会，标准编制起草组对标准草案进行了修改完善，形成了标准征求意见稿。

三、标准编制原则

本标准的编制主要遵循了统一性、协调性、适用性和先进性原则。

（一）统一性

该标准的编制严格遵守了现有相关法律法规规定，结合我省实际情况，在充分借鉴已有经验，经反复论证，在综合分析的基础上，确保内容准确一致。

（二）协调性

为实现标准整体协调的目的，该标准按照现行的 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》给出的规则编制，并与国内现行国家标准、行业标准等协调一致。

（三）适用性

该标准结合产品生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体指标要求。

（四）先进性

结合企业生产实际，标准中部分指标值设定优于国家标准、行业标准等。

四、标准编制依据

本标准严格按照 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》进行编写与表述。

五、标准主要内容

（一）范围

规定了东坡肘子标准适用的范围。

（二）规范性引用文件

给出了标准的规范性引用文件。

（三）术语和定义

界定了东坡肘子的术语和定义。

（四）原辅料

规定了主要原料和辅料的要求。

（五）技术要求

规定了感官、理化、微生物限量、食品添加剂、真菌毒素限量、污染物限量和净含量及允许短缺量的要求。

（六）检验规则

规定了原辅料入库检验、组批、抽样、出厂检验、型式检验

和判定规则的要求。

（九）标志、标签、包装、运输与贮存

规定了标志、标签、包装、运输与贮存的要求。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定主要基于《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》及 GB/T 1《标准化工作导则》等相关法律法规、文件和标准，与相关法律法规、工作文件及标准等均无任何抵触。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准编制过程中，充分听取了行业管理部门和相关单位对标准的要求、意见和建议，编制过程中无重大分歧意见。

八、贯彻标准的要求和措施建议

标准发布后，建议加强标准的宣贯和示范，推动相关单位实施该项标准。

九、废止现行相关标准的建议

无涉及。

十、其他

无涉及。

附件：团体标准《东坡肘子》关键指标对比表

附件：

团体标准《东坡肘子》关键指标对比表

指标性质	关键指标项	指标先进值	检测方法	标准先进性对比（国际国内行业）	
				标准号（行业或企业标准名称）	对应指标值
主要原料	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	Q/WJD0001S	GB 7098	无
主要原料	兽药残留	不得检出五氯酚酸钠、氧氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺类；不得检出盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/	GB 31650	无
辅料	生姜	噻虫胺	GB/T 30383	GB 2763	无
理化指标	食用盐（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤4.5	GB 5009.44	1. GB 7098 2. DB5114/T 17	1. 无 2. ≤5
	固形物含量/（g/100 g）	≥80	GB/T 10786	DB5114/T 17	≥50
	铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤0.95	GB 5009.123	GB 2762	≤1.0
	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤20（mg/kg）	GB 5009.33	1. GB 7098	无

	/ (mg/kg)			2.	
--	-----------	--	--	----	--