

ICS 67.120.10

CCS X 61

T/WFCCI

团 体 标 准

T/WFCCI XXXX—2025

猪肘食品制作工艺规范

Specification for the production process of pork elbow food

(征求意见稿)

2025-**-**发布

2025-**-**实施

世界中餐业联合会 发布

目 次

前言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 原料	5
5 制作工艺	5
5.1 燎毛	5
5.2 滚柔、腌制	5
5.3 煮水	5
5.4 皮肉分离	6
5.5 卤制	6
5.6 压模	7
5.7 冻结	7
5.8 切块、冻结	7
5.9 调配汤汁	7
5.10 一次包装	7
5.11 金属检测	8
5.12 二次包装	8

5.13 入库	8
5.14 标签、标志	8
6 感官评价	8
7 安全要求	9

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。

本文件由正大电子商务（浙江）有限公司提出。

本文件由世界中餐业联合会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

猪肘食品制作工艺规范

1 范围

本文件界定了猪肘食品的术语和定义，描述了猪肘食品的原料、制作工艺、感官评价、卫生要求和安全要求等内容。

本文件适用于猪肘食品制作工艺与服务要求。

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 5737 食品塑料周转箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 29921—2013 食品中致病菌限量

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

猪肘 pork elbow

猪肘是指猪身上前肘、后肘的地方。

4 原料

以带皮带骨后肘，软膘皮为原料，带皮后肘；软膘皮=93:7 即 186 kg 后肘搭配 14 kg 软膘皮。后肘规格 1.5 kg~2.0 kg；要求原料无毛茬、无污染、无病变、无腐败、无肉眼可见外来杂质。如使用冻品原料，需解冻至中心温度 0°C~5°C。

5 制作工艺

5. 1 烩毛

焯水后原料使用喷枪火焰燎毛，之后清洗，用刀刮去黑斑，要求无残毛、无焦黑斑。

5. 2 滚柔、腌制

后肘沿一侧刀口分切开，要求划开皮面和表层肌肉，不伤及筋腱肉。添加原料量 0.3% 磷酸盐 LS-02、0.3% 食盐，5% 的水，0.5% 的 ABC 甜酱调味汁。滚揉 20 min，真空度 ≤ -0.07 Mpa，转速 7 rpm，倾斜角 0°。滚揉结束后入 0°C~4°C 库腌制 8 h~12 h。软膘皮无需滚揉。

5. 3 焯水

将冷水放入夹层锅，水烧开，放入原料加热至沸腾，保持 3 min~5 min(水没过原料即可)。加热过程中轻轻翻动，至表面变色、无血水，过程中注意打去浮沫，捞出后放入周转筐，沥水，以表面无集聚水分为准，沥水时间一般不低于 5 min。

5.4 皮肉分离

将猪肘沿刀口方向划开，剥离猪皮和带骨肘子肉，过程中保持猪皮的完整性。

5.5 卤制

每锅固定原料 200 kg，186 kg 后肘搭配 14 kg 软膘皮。

第一次卤制：

按配置工艺 LNK566 配置辅料，LNK566：原料=2：1。香料包、料油及油炸后蔬菜重复使用 2 次。卤水烧开后放入分离后带骨猪肘、猪肘皮，软膘皮，再次烧开后调小火微沸(中心温度 95℃~98℃)，猪皮卤制 150 min 捞出，卤制结束色泽 75840~75860。带骨猪肘卤制 180 min 后关火焖 30 min。出锅后单层摆放在托盘上，趁热脱骨，之后预冷。

第二锅之后：使用 200 kg 老汤和 200 kg 补料，补料按配置工艺 LNK566 配置。补料时香料炸制使用卤汤油替代大豆油。

注：卤汤烧开后测试 32℃~33℃条件下卤汤盐度 1.7±

0.2。卤制结束，卤汤盐度 $32^{\circ}\text{C}\sim33^{\circ}\text{C}$ 条件下 1.4 ± 0.2 。

5.6 压模

脱骨后的猪肘肉放入培根模具，模具与肉之间垫蓝膜，每个模具装肉4400 g和汤汁100 g。之后压紧模具，入 $0^{\circ}\text{C}\sim4^{\circ}\text{C}$ 预冷库预冷至中心温度不高于 25°C 。

5.7 冻结

冷却后把肉放入速冻库，冻结至中心温度 $-4^{\circ}\text{C}\sim2^{\circ}\text{C}$ ，之后垂直长度方向，砍排机切成宽度 $1.4\text{ cm}\sim1.6\text{ cm}$ 长条状。

5.8 切块、冻结

将预冷后猪皮和猪肘肉分切，猪皮切成规格长（ $3\text{ cm}\sim5\text{ cm}$ ）×宽（ $1.3\text{ cm}\sim1.7\text{ cm}$ ）厚度的块。猪肘肉长（ $4\text{ cm}\sim5\text{ cm}$ ）×宽（ $1.4\text{ cm}\sim1.6\text{ cm}$ ）的肉条。切块后摆盘，速冻，冻结结束后产品中心温度不高于 -18°C 。

5.9 调配汤汁

卤汤撇去浮油，只保留汤汁，按汤汁量添加0.4%盐溶解， $32^{\circ}\text{C}\sim33^{\circ}\text{C}$ 条件下，盐度2.1。可根据盐度值调整食盐添加量汤汁包装2.5 kg/袋，摆盘冻结。

5.10 一次包装

使用方底袋，猪皮丁3.4 kg，猪肘肉丁6.6 kg，分别

使用 1 个方底袋分开包装，热封或胶带密封。

5.11 金属检测

Fe、Sus、cu 不得检出。

5.12 二次包装

猪肘卤肉每箱装猪皮丁 1 袋 3.4 kg, 猪肘肉 1 袋 6.6kg。
卤汤 4 袋 2.5 kg/袋。

5.13 入库

把制作好的半成品存入成品库。

5.14 标签、标志

5.14.1 预包装标签应符合 GB 7718 的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.14.2 猪肘包装应符合国家相关法律法规和 GB 23350 的规定，
包装材料应符合食品安全相关标准的要求。

5.14.3 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

5.14.4 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触猪肘。

6 感官评价

6.1 检测条件：自然光线，菜品置于白色瓷盘中。

6.2 感官要求：应符合表 1 规定。

表1 感官要求

评价部位	评价内容	感官评价标准
味汁	颜色	色泽浅红
	性状	较浓稠
	口味	甜酸
	口感	甜酸爽口
	气味	香气浓郁
整体综合 评价	颜色鲜嫩，咸鲜味厚	

7 安全要求

- 7.1 防止温度过高，避免烫伤。
- 7.2 禁止使用食品添加剂。
- 7.3 致病菌应符合 GB 29921—2013 中的规定。