

T/CWDPA

团 体 标 准

T/CWDPA XXX—2026

川味冷吃千层肚

Sichuan-style Cold-eaten Thousand-Layer Tripe

(送审稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

中国西部开发促进会 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

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存 4

附录 A （规范性） 生产加工过程的卫生要求 5

前 言

本文件按 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……提出。

本文件由中国西部开发促进会归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

川味冷吃千层肚

1 范围

本文件规定了川味冷吃千层肚的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于川味冷吃千层肚。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 5009.11 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
5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31616 食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
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》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

川味冷吃千层肚 Sichuan-style Cold-eaten Thousand-Layer Tripe

以检验检疫合格的新鲜毛肚(牛胃)、干毛肚、盐渍毛肚和冷冻毛肚为原料，经清洗、修整与分切、川味卤制、灭菌等工艺加工制成的即食休闲食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜毛肚、干毛肚、盐渍毛肚、冷冻毛肚应符合 GB 2707 的规定，兽药残留应符合 GB 31650、GB 31650.1 和国家有关规定。
- 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/T 5461 的规定。
- 4.1.4 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 其他辅料应符合相应标准的规定。

4.2 食品添加剂

- 4.2.1 食品添加剂的质量应符合相关标准的规定。
- 4.2.2 食品添加的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

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。	取适量样品于干净白色瓷盘中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状。	
滋、气味	具有本产品固有滋、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 80.0	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥ 8.0	GB 5009.5

铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg）	≤	3.0	GB 5009.26

4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采集和处理按GB 4789.1执行。					

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

4.8 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合附录A的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经公司质检部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 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；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 500g（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物限量不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标签应符合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。滤袋材料、辅助材料应符合食品安全国家标准中食品接触材料及制品的相关要求。外包装材料应符合国家有关规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食物贮存时应留有一定的间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。宜采用冷藏。

附录 A
(规范性)
生产加工过程的卫生要求

A.1 加工工艺流程

川味冷吃千层肚的加工工艺流程见图 1。

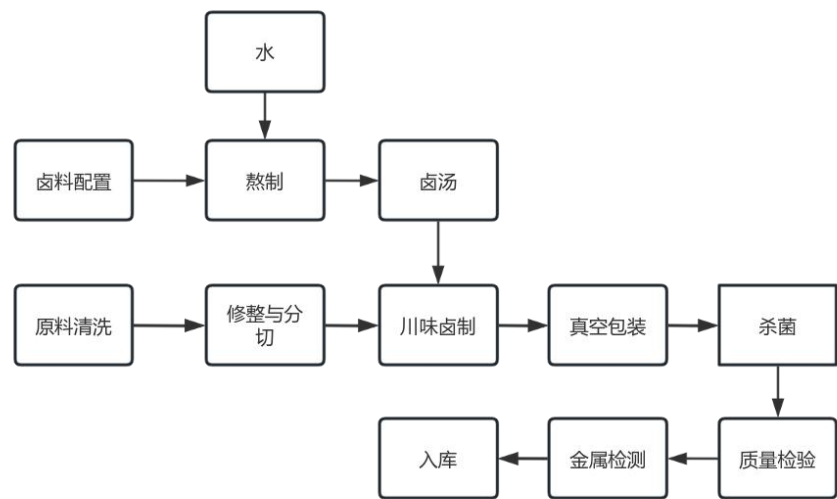


图 1 川味冷吃千层肚加工流程图

A.2 加工要求

A.2.1 清洗

A.2.1.1 用 25℃ 以下的清水冲洗、漂洗，清除叶面杂物。

A.2.1.2 用食用盐、面粉均匀涂抹叶面，轻度揉搓，放置 2min~3min 后用常温清水清洗，清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

A.2.2 修整与分切

去掉油脂和其他异物，剥离叶片、底板，切割成型并清洗。

A.2.3 川味卤制

A.2.3.1 卤汤加工

根据卤料配方称取各种辅料并混合均匀，加水比例为卤料总质量的 5 倍~8 倍，煮沸后小火熬制 30 min，过滤去除残渣，制得卤汤。

A.2.3.2 加千层肚卤制

卤汤煮沸后加入千层肚，采用高火沸腾卤制 10 min，再用文火卤制 8 min，期间翻动 2 次~3 次。

A.2.4 真空包装

在真空度为 0.1 MPa 的条件下进行密封。

A.2.5 杀菌

采用 120 ℃，15 min 的高压灭菌方式进行杀菌。采用反压冷却，水温不高于 30 ℃，冷却后产品中心温度不高于 40 ℃，擦干表面的水分。

A. 2. 6 质量检验

包装后应进行质量检验，检测指标包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

A. 2. 7 金属检测

质量检验合格后应通过金属检测器，合格后进行外包装。

A. 2. 8 入库

将外包装完成后的产品检验合格后入库。
