《酱肘花》团体标准

编 制 说 明

《酱肘花》标准编制组

一、工作简况

（一）任务来源

2022 年 8 月 8 日，由太原六味斋实业有限公司、山西省农业大学、山西省食品研究所（有限公司）联合提出《酱肘花》团体标准立项计划申请，根据《山西省公用品牌建设联合会团体标准管理办法（试行）》，经山西省公用品牌建设联合会“山西精品”团体标准建设工作委员会审查，下达 2022 年度团体标准第二批制修订计划（SXJP2022009），项目任务名称为《酱肘花》。

（二）起草单位及人员名单

太原六味斋实业有限公司：牛晓峰、杜巧珍、武志明、张丽珠、郝冉

山西省食品研究所（有限公司）：王勇亮

山西农业大学：冯翠萍

（三）主要工作过程

2022 年 7 月 7 日，太原六味斋实业有限公司邀请山西省公用品牌建设联合会团体标准建设工作委员会相关专家、参编单位主要负责人召开《酱肘花》团体标准研讨论，会议针对标准中定哪些项目能体现出“酱肘花”，经过与相关专家反复讨论切磋，结合产品特点，对原料选材、特殊工艺、成品感官、营养特点进行分析。同时建议，标准起草负责单位应组织相关行业专家参与标准起草工作，广泛深入听取各方专家意见建议，形成标准初稿。

2022 年 8 月 11 日，在太原六味斋实业有限公司召开《酱肘花》团体标准研讨会。会议基本确定了标准起草工作组，起草

单位为太原六味斋实业有限公司，负责标准制定、研讨以及所有意见的归纳和汇总，山西省农业大学和山西省食品研究所（有限公司）为参编单位，负责提供市场需求信息、技术指导、标准具体指标和提供相关意见。

2022 年 10 月 10 日，邀请山西省公用品牌建设联合会团体标准建设工作委员会相关专家、参编单位主要负责人召开《酱肘花》团体标准研讨会，会议针对标准中术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、贮运和标志，进行了逐条逐款讨论、质询及建议，认为该团体标准中蛋白质、脂肪、食盐、零添加防腐剂的技术指标，体现了“优质不添加、高蛋白、低脂肪、低盐”大众化市场的创新精品消费需求，达到了山西精品认证、监管的要求。会议讨论形成了标准修改内容的相关记录，最终经再三确认和修改，形成了面向各起草单位的征求意见稿，共收到三家单位 5 条意见。为此太原六味斋实业有限公司，对该意见汇总并进行处理，根据专家组所提意见整理归纳形成《酱肘花》网上征求意见稿，尽快提交山西省公用品牌建设联合会，上网公示。

二、标准编制原则和主要内容的论据

（一）标准编制原则

本标准在编制过程中遵循合法性、先进性、科学性、适用性和可操作性原则，坚持打造山西精品、标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作原则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。在原料选材和工艺条件研究试验基础上，以满足食品安全国家强制性标准为前提，比较分析国外先进标准、

综合推荐性国家标准和行业标准， 在保证技术指标科学性的前提下，遵循“实用、严谨”的原则，选用更严格的指标，征求行业内专家、学者以及技术人员的意见和建议，确保标准真实可行，同时主动公开文本内容。

（二）主要技术内容的论据

1.术语和定义及其说明

本标准中的酱肘花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。

本标准中的酱制工艺是经调制老汤、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。

2.原辅料和生产过程卫生及其说明

该标准规定的酱肘花所用原料中，生产用水应符合 GB 5749 的规定，原料肉应符合 GB 2707、 GB/T 9959.1、GB/T 9959.3 的规定。且原料带骨前腿肉（肘子）经分割后，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。

食用盐应符合 GB/T 2721 的规定。香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

该标准规定的生产过程卫生要求严格执行 GB 19303 的规定。

3.感官要求及其说明

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

该标准规定的酱肘花感官要求，在色泽、滋味和气味、状态三方面进行了明确要求。符合“山西精品”申报条件的酱肘花在色泽方面，规定呈现红褐色或酱褐色，有光泽；在滋味和气味方面，规定咸香可口，滋味鲜美，酱香风味浓郁，口感绵软，瘦而不柴，无异味，无异嗅；在状态方面，规定表面附一层均匀薄酱汁，无正常视力可见外来异物。

4.理化指标及其说明

表 2　理化指标要求

项　　目	指　　标
蛋白质/（g/100g）　≥	22
脂肪/（g/100g）	10-30
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）　≤	2.5
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	不得检出

4.1 理化指标中规定酱肘花的蛋白质为≥22 g/100g，与国内

同等酱卤肉制品标准的对比处于较高水平，具体比较详见表 3。

表 3　蛋白质指标对比

比较项目	GB /T 23586	SB/T 10381	NY/T 843	GB 2726
蛋白质	≥20g/100g	≥20g/100g	无要求	无要求

主要原因为：一是我公司的酱肘花原料全部选用猪前肘，猪前肘与猪后肘相比，瘦肉多，肥肉少，结缔组织少，而且皮薄，吃起来肥而不腻，瘦而不柴。二是酱肘花中含有优质的蛋白质和人体的氨基酸成分非常接近，更有助于肌肉蛋白的合成和利用，能满足消费者对高质量肉制品的要求，三是选料时对原料肘子重量、脂肪厚度进行控制，精挑细选，通过对成品蛋白质进行化验，因此最终确定蛋白质为≥22 g/100g。

4.2 理化指标中脂肪是酱肘花中滋味鲜美、口齿留香的关键性指标。该标准规定脂肪为≤30g/100g，是从酱肘花用原料的脂肪层厚度控制成品肥瘦度，结合成品口感、香味进行鉴定评价后，当脂肪含量高于 30 g/100g 后，酱肘花感观肥，口感油腻，体验效果不好。

4.3 理化指标中食盐是酱肘花提鲜增香，改善食品风味的关键性指标。该标准规定食盐为≤3.0g/100mL，与国内酱卤肉产品标准对比，食盐含量较低，见表 4。

表 4　食盐指标对比

比较项目	GB /T 23586	SB/T 10381	NY/T 843	GB 2726

食盐	≤4.0g/100g	无要求	无要求	无要求

5.食品安全指标及其说明

该标准中酱肘花的食品安全指标包括微生物限量要求、污染物限量要求，均按 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定。

6.食品添加剂及其说明

该标准规定酱肘花在生产过程中不添加防腐剂（山梨酸及其钾盐），对比现行 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、 GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》和 NY/T 843-2015《绿色食品 畜禽肉制品》均无此要求。

7.试验方法及其说明

该标准规定的酱肘花产品的检验方法，原则上全部引用国家强制性标准的方法，但部分理化指标暂无国家强制性标准，因此选择推荐性标准方法。其中蛋白质按 GB 5009.5 中规定的方法测定；脂肪按 GB 5009.6 中规定的方法测定；食盐按 GB 5009.44 中规定的方法测定；山梨酸及其钾盐按 GB 5009.28 中规定的方法测定；食品安全指标按 GB 2726 中的规定执行；净含量按 JJF 1070 中规定的方法检验。

8.检验规则及其说明

本标准规定酱肘花的抽样规则为：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。

本标准规定酱肘花的判定规则为：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。

9.包装、贮运和标志及其说明

本标准中 7.1、7.2、7.3 的规定，包装材料应符合相应国家标准和有关规定。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。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。

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，标签上应标注符合本标准规定的产品名称，并按规定使用山西精品专用标志。不符合本标准规定要求，未经过山西精品认证及公示的产品，不得使用山西精品的标志。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

三、主要试验（或验证）情况分析；

本标准的拟定充分考虑了现有酱肘花生产技术，对大批量符合本标准所述生产工艺要求的酱肘花产品的理化指标检测值进行了统计分析，保证了本标准要求的准确性、科学性。

根据标准立项要求，总结了太原六味斋实业有限公司 2019 年至 2022 年生产的符合本标准所述生产工艺要求的酱肘花产品中随机选出 50 个样品，验证酱肘花中蛋白质、脂肪、食盐含量符合的该标准的可行性，检测结果见表 5 。

表 5 目标样品验证实验蛋白质、脂肪、食盐检测结果

序号	产品名称	生产日期	蛋白质 g/100g	脂肪 g/100g	食盐 g/100g
1	酱肘花	2022.5.1	26.05	17.07	2.27
2	酱肘花	2022.2.9	24.9	—	1.13
3	酱肘花	2022.2.9	25.13	18.66	1.35
4	酱肘花	2021.9.6	26	—	2.44
5	酱肘花	2021.9.6	25.91	21.32	2.51
6	酱肘花	2021.12.2	31.90	8.72	2.32
7	酱肘花	2021.11.5	26.95	19.16	2.43
8	酱肘花	2021.11.5	26.32	18.99	1.96
9	酱肘花	2021.10.6	26.11	12.27	2.49
10	酱肘花	2021.10.29	24.60	21.71	2.44
11	酱肘花	2020.3.5	25.54	19.81	1.69
12	酱肘花	2020.3.17	29.6	—	2.12
13	酱肘花	2019.9.30	25.34	19.64	2.22
14	酱肘花	2019.9.25	25.21	18.85	2.05
15	酱肘花	2019.9.25	26.44	19.24	1.71
16	酱肘花	2019.9.20	27.11	15.28	2.57
17	酱肘花	2019.9.20	29.62	14.29	2.45
18	酱肘花	2019.9.11	25.39	20.31	2.04
19	酱肘花	2019.9.11	26.44	19.11	1.68
20	酱肘花	2019.8.2	23.19	25.61	2.06
21	酱肘花	2019.8.2	25.33	22.49	1.95
22	酱肘花	2019.8.19	26.27	19.52	2.29
23	酱肘花	2019.8.19	25.33	19.25	1.88
24	酱肘花	2019.7.6	22.06	20.75	1.98
25	酱肘花	2019.7.24	30.13	20.16	1.8
26	酱肘花	2019.7.24	28.61	20.33	1.77
27	酱肘花	2019.7.15	32.81	6.17	2.14
28	酱肘花	2019.7.15	33.05	6.09	2.00
29	酱肘花	2019.6.8	26.37	11.10	2.72
30	酱肘花	2019.6.22	25.03	21.53	2.06
31	酱肘花	2019.6.13	31.20	10.87	2.33
32	酱肘花	2019.5.31	27.93	16.03	2.28
33	酱肘花	2019.5.31	27.50	18.06	2.18
34	酱肘花	2019.5.30	25.84	19.71	2.21
35	酱肘花	2019.5.30	25.56	21.04	2.07
36	酱肘花	2019.5.27	26.18	24.21	2.10
37	酱肘花	2019.5.27	27.27	23.01	1.99
38	酱肘花	2019.4.24	28.3	—	1.9
39	酱肘花	2019.4.24	27.14	20.63	1.95
40	酱肘花	2019.4.21	26.75	10.49	2.49

41	酱肘花	2019.4.16	30.44	11.63	2.21
42	酱肘花	2019.12.3	28.04	14.03	2.34
43	酱肘花	2019.12.3	29.87	13.11	2.28
44	酱肘花	2019.12.21	26.47	17.23	2.35
45	酱肘花	2019.12.21	25.38	18.64	2.07
46	酱肘花	2019.11.22	25.33	16.77	2.06
47	酱肘花	2019.11.22	26.29	15.6	1.97
48	酱肘花	2019.10.2	22.64	21.48	2.23
49	酱肘花	2019.10.15	28.64	15.92	2.03
50	酱肘花	2019.10.15	26.19	19.10	1.88

随机抽取了太原六味斋实业有限公司2020年至2022年生产的符合本标准所述生产工艺要求的酱肘花20个样品，验证酱肘花中山梨酸及其钾盐符合的该标准的可行性。检测结果见表6。

表6 目标样品验证实验山梨酸及其钾盐检测结果

序号	产品名称	生产批号	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）
1	酱肘花	20200415	未检出（＜0.01）
2	酱肘花	20200422	未检出（＜0.01）
3	酱肘花	20201010	未检出（＜0.01）
4	酱肘花	20201017	未检出（＜0.01）
5	酱肘花	20201025	未检出（＜0.01）
6	酱肘花	20210324	未检出（＜0.01）
7	酱肘花	20210329	未检出（＜0.01）
8	酱肘花	20210403	未检出（＜0.01）
9	酱肘花	20210508	未检出（＜0.01）
10	酱肘花	20210902	未检出（＜0.01）
11	酱肘花	20210910	未检出（＜0.01）
12	酱肘花	20211106	未检出（＜0.01）
13	酱肘花	20211113	未检出（＜0.01）
14	酱肘花	20220311	未检出（＜0.01）
15	酱肘花	20220316	未检出（＜0.01）
16	酱肘花	20220716	未检出（＜0.01）

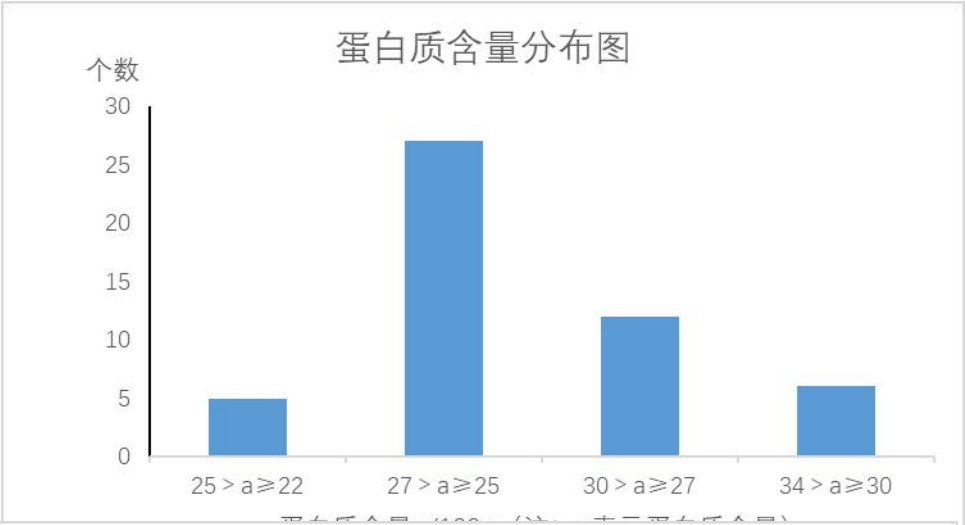
17	酱肘花	20220727	未检出（＜0.01）
18	酱肘花	20220818	未检出（＜0.01）
19	酱肘花	20220910	未检出（＜0.01）
20	酱肘花	20220920	未检出（＜0.01）

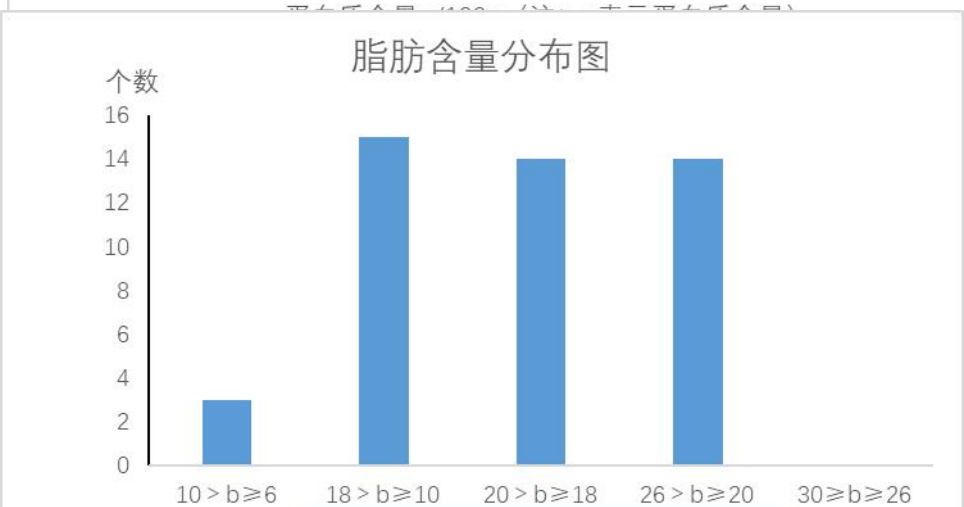
表 7 为目标样品验证实验各指标检测结果最高值、最低值及平均值的统计结果。

表 7　目标样品验证实验各指标检测结果最值及平均值统计

理化指标项目	《酱肘花》团体标准	目标样品		
		最低值	最高值	平均值
蛋白质/（g/100g）	≥22	22.06	33.05	26.91
脂肪/（g/100g）	≤30	6.09	25.61	17.50
食盐/（以 NaCl 计）（g/100g）	≤3.0	1.13	2.72	2.11
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）	不得检出	未检出	未检出	未检出

图 1 为验证试验中不同测定指标结果数量分布图。





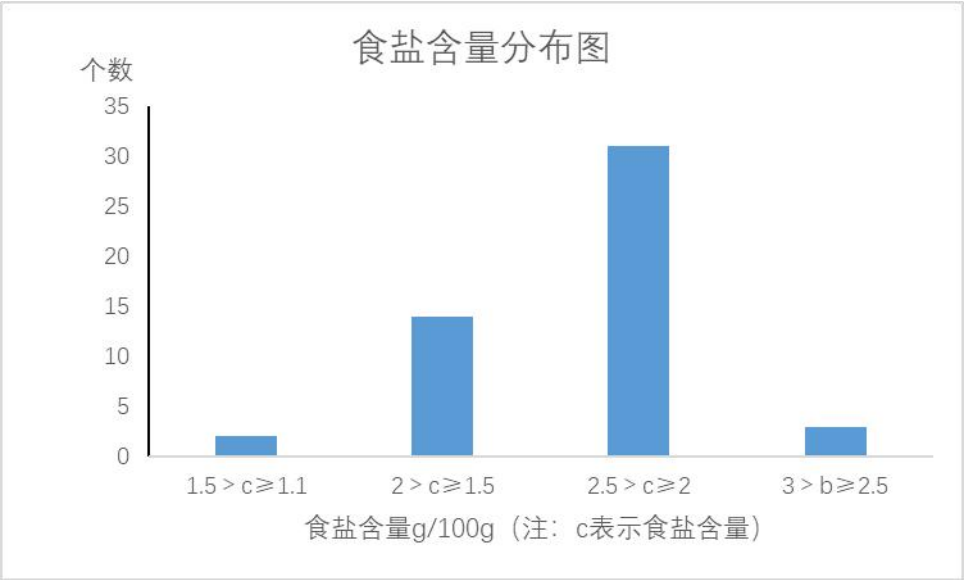


图 1 验证试验中不同测定指标结果数量分布图

标准制定小组随机从 50 个目标样品中抽取 3 个送至权威第三方检测机构出具的检测报告，按照公司酱肘花现行执行标准 GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》进行指标检测，检测结果见表 8。蛋白质含量最小为 24.9g/100g，食盐含量最大为 2.44g/100g，山梨酸及其钾盐均未检出。检测结果全部满足初拟标准规定的要求。

表 8 酱肘花第三方检测机构出具的报告

序号	产品名称	生产日期	蛋白质 g/100g	食盐 g/100g	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（g/kg）
1	酱肘花	2022.2.9	24.9	1.13	未检出（定量限 0.01g/kg）
2	酱肘花	2021.9.6	26	2.44	未检出（定量限 0.01g/kg）
3	酱肘花	2019.4.24	28.3	1.9	未检出（定量限 0.01g/kg）

因此，我们认为初拟标准的指标设定是合理可行的。

四、产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果等情况

（一）产业化情况

传统酱卤制品是具有中国特色的传统饮食，也是符合中国人身体体质与饮食消化吸收规律的具有中国标签的食品，随着中国传统文化的回归，传统饮食及传统饮食文化也越来越成为中国文化底蕴的显象而一直活跃于台前幕后和日常生活中，所以近年来传统饮食也以日益潮涌的力量刷新着在一日三餐、宴请聚会、休闲零食等各种消费场景中立上潮头的突变。传统中国饮食的前途与发展不可限量。

六味斋多年来一直致力于形成集约化的生产形态与新型业态，打造贸、工、农一体化、产、供、销一条龙的业态布局与产业格局，以食品综合体的形式将传统食品的研发、生产、加工、销售、服务、文化传播于一体，发展成为国家级农业产业化重点龙头企业，成立省级的技术中心，联合太原理工大建立食品研究院，目前研究酱卤类肉制品保鲜技术、改进了中式酱卤产品盐度的在线控制、运用恒量酱卤等科学方法融入传统技艺，积极参与传统酱卤肉制品的科学发展。积极参与国家及行业、地方标准的编制与推行，六味斋成为“GB/T 23586 酱卤肉制品” 国标起草单位之一。同时致力于传统食品的机械化、信息化与智能化新型食品切割机等多项发明专利等都彰显了企业为致力于中国传统饮食的发展与壮大努力奋斗。

（二）推广应用论证

“六味斋酱肉制作技艺”是我国第二批公布的国家级非物

质文化遗产传统手工技艺。目前我国已经认定并公布了四批共1372类国家级非物质文化遗产，其中饮食类传统手工技艺仅有52类，涉及到动物类烹饪食品的传统手工技艺非遗仅6类11项，“六味斋酱肉制作技艺”是我国肉制品行业传统加工技艺的典范之一。2011年酱肘花传统制作技艺被评为省级非物质文化遗产。酱肘花制作精选猪前肘等新鲜原料，辅以六味斋独门配方，经数十味中药材去腥提香，百年老汤增味增香，运用传统饮食文化及传统中医文化的原理，“君臣佐使，医食同源”凝练天然肉香与香辛料香于一体，使产品形成独特酱制工艺及的香味风格，历史久远，承载独特的文化气息，尤其酱肘花（缠花云梦肉）更是可以追溯到宋代陶谷所著的《清异录》被誉为天下第一食单的“烧尾宴”中。依托六味斋食品工业园，致力于中国传统饮食、传统技艺及传统文化的传播。做好传统食品，讲好中国故事、传播传统文化，在产品传播、技艺传播、文化传播上和各级学校、科研、教育机构开展联合，承担技师、创新骨干、培训班、校企交流培训、党员培训、团队建设等，必将为传统食品和传统饮食文化的发扬光大提供持续的动力。

（三）预期达到的经济效果

“山西精品”工程，推动企业的品牌壮大、发展。 就是从标准开始，对“山西精品”的产品高标准要求。精品标准采用国际通行的办法“认证”，来确保产品达到标准和要求。“酱肘花”团体标准将坚持以市场化的视角开展产品及品牌建设，打造‘标准

+认证’的品牌，这对产品品质和企业管理提出更高的要求，融入到企业品牌建设核心。使得品牌的产品一旦正式授权，就能够第一时间赢得市场的认可。标准的制定不再仅仅局限于具体的终端产品，而是聚焦终端产品的优质供应链以及相关配套性产业的协同高质量发展，企业将更加关注以精品化的手段去推进产品生产及品牌建设，在第一时间突出‘山西精品’的优质特点，帮助企业优质的精品更好地得到市场的认可。必将极大的提高企业品牌的知名度与美誉度，提高该产品产销量 20%以上，销售额增加 1000 万元以上。同时消费者也能更加放心的选择与使用，对社会整体降低比较与选择投入的时间与比较成本有着积极的意义。 山西精品”真正通过品牌竞争、质量竞争，赢得山西产品、服务在国内和国外的地位。 质量强省是山西全方位推动高质量发展的基础性工作、战略性任务、关键性举措，而“山西精品”团体标准的制定及公用品牌的打造比将为山西精品打开引领山西的高质量发展的又一条新路。

五、与国际、国外有关法律法规和标准水平的对比分析

本标准没有采用国际标准。

本标准在制定过程中未查到同类国际标准。

本标准的总体技术水平属于国内领先水平。

六、与现行有关法律、法规和标准的关系

《酱肘花》团体标准起草时，除了遵循以上编写原则外，还参考了:（1） GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》;（2） GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》;（3） NY/T 843-2015《绿色食品 畜禽肉制品》;（4） SB/T 10381-2012《真空软包装

酱卤肉制品》等。

本标准遵循的上级法律法规和基础标准有《中华人民共和国 食品安全法》、 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、 GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》、 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，与现行法律、法规、规章、制度以及有关基础和强制性标准不矛盾。

七、重大分歧意见的处理过程及依据

本标准未产生重大分歧意见。

八、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准在网上公示 1 个月后实施。

本标准发布后，应向全体参与单位进行宣传、贯彻，向所有从事酱肘花生产的相关企业推荐执行本标准。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、涉及专利的有关说明

无。

十一、其他应予以说明的事项

无。

十二、其他要求

无。