ICS 67.120.10
CCS X71

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

QB/T 1608—XXXX
代替 QB/T 1608-1992

元蹄罐头

Canned stewed pork leg

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替QB/T 1608—1992《红烧元蹄罐头》，与QB/T 1608—1992相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——扩大了标准适用范围；

——增加了产品分类原则；

——更改了产品代号标示要求；

——更改了部分原辅材料要求；

——更改了感官要求，感官要求中增加了“杂质”要求；

——更改了产品净含量、固形物含量、氯化钠含量要求；

——增加了肉组分含量要求和试验方法；

——更改了产品质量等级要求；

——删除了“重金属含量”、“微生物指标”要求和试验方法；

——增加了“食品安全”要求和试验方法；

——删除了“缺陷”要求；

——更改了检验规则；

——更改了标志、包装、运输、贮存要求。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1992年首次发布为QB/T 1608—1992；

——本次为第一次修订。

元蹄（肘子）罐头

1 范围

本文件规定了元蹄（肘子）罐头原辅材料、感官、理化、净含量及食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输、贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类和代号。

本文件适用于以猪蹄髈为主要原料，经或不经去骨、预煮、油炸等处理后，添加或不添加黄豆、芸豆等其他辅料，再经调味、包装、密封、杀菌制成的罐藏食品。

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 317 白砂糖
GB/T 1534 花生油
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 41900 罐头食品代号
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
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

猪肘 pork elbow
猪蹄髈
元蹄
取自腕关节至肘关节部位猪前肘，取自跗关节至膝关节猪后肘的部位肉。
[来源：GB/T 9959.3-2019，3.17]

3.2

划口 knife edge
猪只在屠宰加工过程中吊挂用的刀口。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

按原料不同分为：

——单一元蹄罐头：仅以猪蹄髈为原料制成的元蹄罐头。

——混合元蹄罐头：以猪蹄髈为主要原料，配以芸豆、黄豆等一种或多种配料制成的元蹄罐头，如东坡肘子罐头等。

4.2 产品代号

可按照GB/T 41900根据实际需要进行标示。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猪蹄髈

应符合 GB/T 9959.1 要求。

5.1.2 植物油

应符合 GB/T 1534、GB/T 1535 或 GB/T 1536 等相应产品标准的要求。

5.1.3 食盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

5.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.5 其他原辅材料

应符合相应产品标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	肉色正常，呈酱红色或红褐色，色泽大致均匀，表面有光泽。汤汁呈棕褐色	肉色正常，呈酱红色及红褐色，色泽尚均匀，允许少部分色泽不一致，表面尚有光泽。汤汁呈棕褐色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织柔软细嫩，肉质软硬适度，有弹性；经油炸处理的，其表皮应有明显皱纹，无焦糊现象；未经油炸处理的，其表皮应光滑；每罐装整蹄髈一只，从罐内倒出时肉皮不脱落，划口不超过1/3，允许中间填以添称小块瘦肉。 混合元蹄罐头中的芸豆、黄豆等组分应完整，大小均匀一致	组织尚柔软细嫩，肉质软硬尚适度；经油炸处理的，其表皮皱纹正常，可略有焦糊现象；未经油炸处理的，其表皮应光滑；每罐装整蹄髈一只，从罐内倒出时允许个别部位肉皮脱落，划口不超过1/2，允许中间填以添称小块瘦肉。 混合元蹄罐头中的芸豆、黄豆等组分允许轻微破损
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	优级品	合格品
固形物含量/% ≥	80	45
肉组分含量[a]/% ≥	95	80
氯化钠含量/（g/100g） ≤	2.2	
[a]仅适用于混合元蹄罐头。		

5.4 净含量

每批产品平均净含量不低于标示值。

5.5 食品安全

应符合GB 7098的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按照GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

6.3 肉组分含量

按GB/T 10786规定的方法测得元蹄罐头的固形物质量（g）。将固形物中除肉组分以外的固体配料挑拣出来，称量得到其总质量（g）。按式（1）计算，其数值以%表示。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \cdots\cdots\cdots\

应符合QB/T 1006的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、肉组分含量、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 产品的标志、包装、运输和贮运应符合 QB/T 4631 的规定。