

# 《元蹄罐头》行业标准编制说明

## （征求意见稿）

标准起草工作组 2023-7

### 一、 工作概况

#### 1、 任务来源

本项目是根据《工业和信息化部办公厅关于印发 2021 年第二批行业标准制修订和外文版项目计划的通知》（工信厅科函〔2021〕159 号），计划编号为 2021-0781T-QB，项目名称“元蹄罐头”进行修订，主要起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。计划应完成时间 2022 年。

#### 2、 主要工作过程

##### （1）起草（草案、论证）阶段：

2021 年，项目发布后，罐头分技术委员会秘书处着手组织该项标准的修订工作，进行了起草组征集和国内外市场、标准法规调研等工作。

2023 年 2 月 16 日，起草组通过网络会议的形式组织召开了推荐性行业标准《元蹄罐头》第一次起草工作会议。会议针对标准修订思路、定位与范围、产品分类、感官要求和理化要求等内容进行了充分的讨论；确立了标准的修订原则和思路以及后续的工作安排和分工等。

标准启动会后，2023 年 3 月~2023 年 4 月秘书处组织了产品调研工作，对市场、产品及标准修订建议等内容进行了调研工作。

2023 年 4 月~2023 年 7 月，经过多轮起草组讨论，最终确定修订方案和特征性指标，并对特征性指标继续开展研究工作，形成完善的征求意见稿。

##### （2）征求意见阶段

##### （3）审查阶段

##### （4）报批阶段

#### 3、 主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由 XXX 共同负责起草。

主要成员：

所做的工作：XXX 主持全面协调工作并为本标准主要持笔人，负责本标准

的起草、编写。XXX 负责收集、分析国内外相关技术文献和资料，并对生产现状和发展情况进行了全面调研。XXX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。XXX 负责本标准其他材料的编制。

## 二、 标准编制原则和主要内容

### 1、标准编制原则

本文件的修订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的修订工作。

本文件起草过程中，主要按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。本标准修订过程中，主要参考了以下标准或文件：

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

### 2、标准主要内容的论据

#### 2.1 国内外市场调研情况分析

任务下达之后，起草组组织开展了元蹄罐头行业调研，了解了国内外市场主要产品情况。

### 2.1.1 市销产品

目前市销售元蹄罐头，产品信息详见表 1，包装形式主要以金属罐为主。

表 1 产品信息

厂家	产品	净重/g	内容物形态	配料	执行标准	包装形式	产品图片
秦皇岛海洋食品有限公司	红烧蹄膀罐头	340	块状	猪蹄膀、水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、黄酒、味精、植物油、香辛料	QB/T 1361 红烧猪肉类罐头	金属罐装	
上海梅林食品有限公司	东坡肘子罐头	1400	整块	猪蹄膀、水、芸豆、酿造酱油、白砂糖、黄酒、食用盐、植物油、香辛料、味精	QB/T 1361 红烧猪肉类罐头	金属罐装	
自贡市天花井食品有限公司	牛佛烘肘	1250	整块	猪肘子、水、食用盐、冰糖、白砂糖、鸡精调味料、香辛料、谷氨酸钠	Q/THJ000 4S	金属罐装	
昆明德和罐头食品有限责任公司	德和香肘罐头	1250	整块	猪蹄膀、肉汤（饮用水、猪肉）、笋丝、黄花菜、香菇、红辣椒、酱油、白砂糖、食用盐、香辛料、味精	Q/KDH 0001 S	金属罐装	
秦皇岛海试食品加工有限公司	东坡肘子	1500	整块	猪肘、水、白芸豆、海带、白砂糖、食用盐、味精、酱油、黄酒、香辛料	GB 7098-2015 食品安全 国家标准 罐头食品	金属罐装	

### 2.1.2 生产工艺流程

原料预处理→预煮→油炸→调味→装罐→排气及密封→杀菌及冷却→成品  
（参考《罐头工业手册》）。

## 2.2 标准范围及产品分类

### 2.2.1 标准范围

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髌为主要原料，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。

### 2.2.2 产品分类

按原料不同分为单一元蹄罐头和混合元蹄罐头。

单一元蹄罐头是指仅以猪蹄髌为原料制成的元蹄罐头；混合元蹄罐头是指以猪蹄髌为主要原料，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。

理由和依据：

#### (1) 单一元蹄罐头品种

品名	品名	品名	品名
红烧元蹄罐头	皱油蹄髌罐头	红烧猪脚罐头	红烧肘子罐头
长明烘肘罐头	牛佛烘肘罐头	长明牛佛蹄髌罐头	五香东坡肘子罐头
姜汁味东坡肘子罐头	红肘罐头	黑猪肘罐头	……

#### (2) 混合元蹄罐头品种

品名	品名	品名	品名
德和香肘罐头	梅林东坡肘子罐头	海试东坡肘子罐头	……

## 2.3 原辅料要求

用于制作元蹄罐头的原辅料应符合相关标准的规定，如表 2 所示。

表 2 部分原辅料相关标准和有关规定

编号	原辅料名称	执行标准
1.	猪蹄髌	应符合 GB/T 9959.1 要求
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
3.	食盐	应符合 GB/T 5461 的要求
4.	白砂糖	应符合 GB/T 317 的要求
5.	其他原辅料材料	应符合相应产品标准的要求

## 2.4 感官要求

根据企业调研结果，对元蹄罐头感官要求应符合相关标准或表 3 的规定。

表 3 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	

## 2.5 理化指标

### 2.5.1 市售产品情况

根据市售产品的情况（详见表4），规定了猪蹄罐头的固形物含量、肉组分含量及氯化钠含量，并修订产品质量等级为“优级品”。

表4 市售产品情况

样品名称	标明净含量/g	固形物含量/%	肉组分含量/%	除肉组分以外的固体配料质量/g	罐头总质量/g	固形物质量/g	氯化物含量/g/100g
德和香肘罐头1	1250	73.07	87.95	110.06	1611.00	913.41	0.70
德和香肘罐头2	1250	81.39	87.71	125.05	1672.63	1017.36	0.70
牛佛烘肘1	1250	61.98	100.00	0.00	1677.02	714.71	0.925
牛佛烘肘2	1250	65.81	100.00	0.00	1690.37	823.65	0.925
东坡肘子罐头1	1400	67.78	85.86	134.15	1677.81	948.89	0.65
东坡肘子罐头2	1400	69.01	85.52	139.94	1661.80	968.16	0.65
红烧蹄髈罐头1	340	52.30	100.00	0.00	417.84	177.83	0.741
红烧蹄髈罐头2	340	52.01	100.00	0.00	418.80	176.84	0.741
红烧蹄髈罐头3	340	61.88	100.00	0.00	423.31	210.38	0.741
东坡肘子1	1500	82.22	86.55	165.86	1703.19	1234.25	0.786
东坡肘子2	1500	99.55	89.62	154.94	1719.09	1493.19	0.786

东坡肘子 3	1500	80.56	84.54	186.77	1709.98	1208.34	0.786
--------	------	-------	-------	--------	---------	---------	-------

### 2.5.2 固形物含量

固形物含量样品测试数据统计图详见图 1，根据数据分析结果，结合相关标准要求，规定元蹄罐头“优级品”固形物含量“ $\geq 80\%$ ”、“合格品”固形物含量“ $\geq 45\%$ ”。

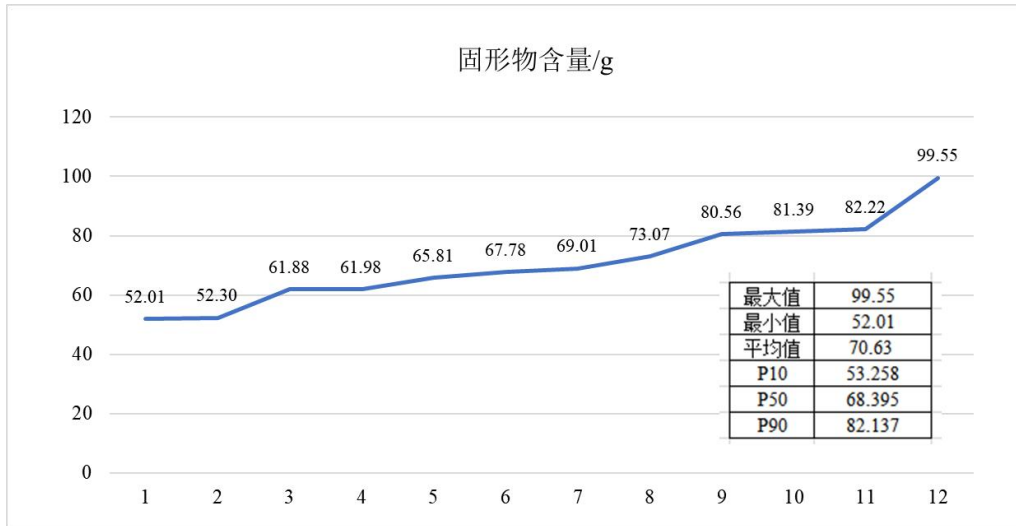


图 1 固形物含量

### 2.5.3 肉组分含量

肉组分含量样品测试数据统计图见图 2，根据数据分析结果，结合相关标准要求，规定元蹄罐头“优级品”肉组分含量“ $\geq 95\%$ ”、“合格品肉组分含量“ $\geq 80\%$ ”。

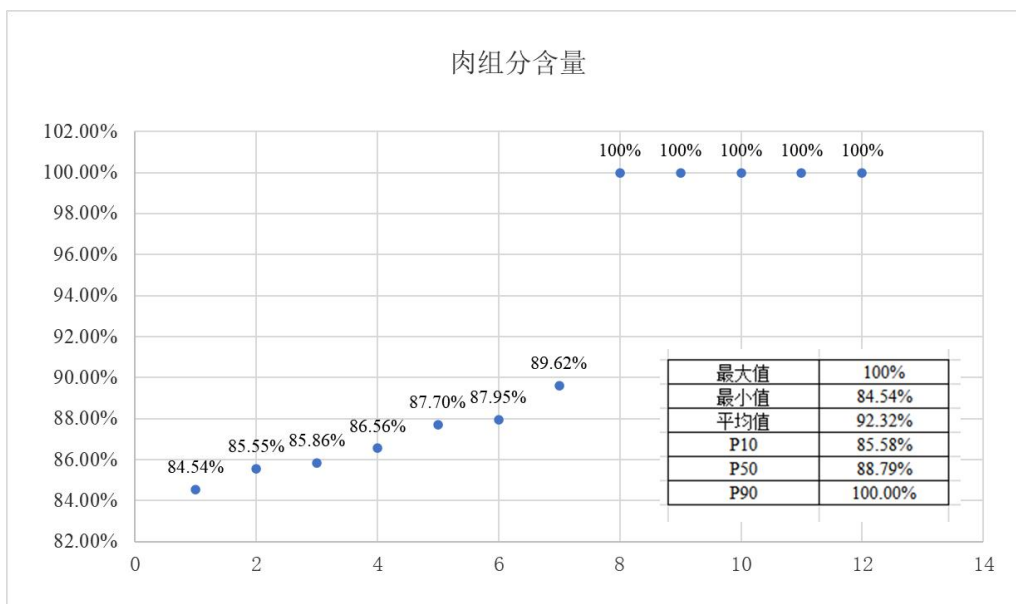


图 2 肉组分含量

## 2.6 净含量

根据起草组意见，将净含量要求修改为“每批产品平均净含量不低于标示值”。

## 2.7 食品安全要求

删除了“重金属”、“微生物指标”，合并为食品安全要求。

## 2.8 检验规则

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。

## 三、 主要试验（或验证）情况

本标准不涉及分析方法和指标分析测试，所规定的技术要求已在长期的生产实践中得到验证。本标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

## 四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

## 五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

随着人们生活水平的提高、消费者观念的改变也使得人们对食物的追求更趋向于营养、方便和安全。这一态势的发展极大地促进了方便食品的发展。畜禽罐头从产量来看，2020年产量将达125.95万吨；从市场规模来看，2020年市场规模预计实现185.99亿元左右；从出口结构来看，2020年1-8月“猪肉及杂碎罐头”出口金额达77.9百万美元，占总额的86.12%。元蹄罐头营养丰富、香味浓郁，既可佐餐，又可作调料，深受广大消费者喜爱，作为大众方便食品具有一定的市场需求，近年来随着科学技术革新化、食品加工工业化、生活社会化及相关技术的迅猛发展，元蹄罐头的工业化生产迎来了重要的机遇期。该标准的修订解决了标准老化的问题，有助于推动传统食品产业化进程，对元蹄罐头生产加工等方面进行规范，使监管有标准可依，引导行业健康发展，提高产品竞争力，确保产品质量。

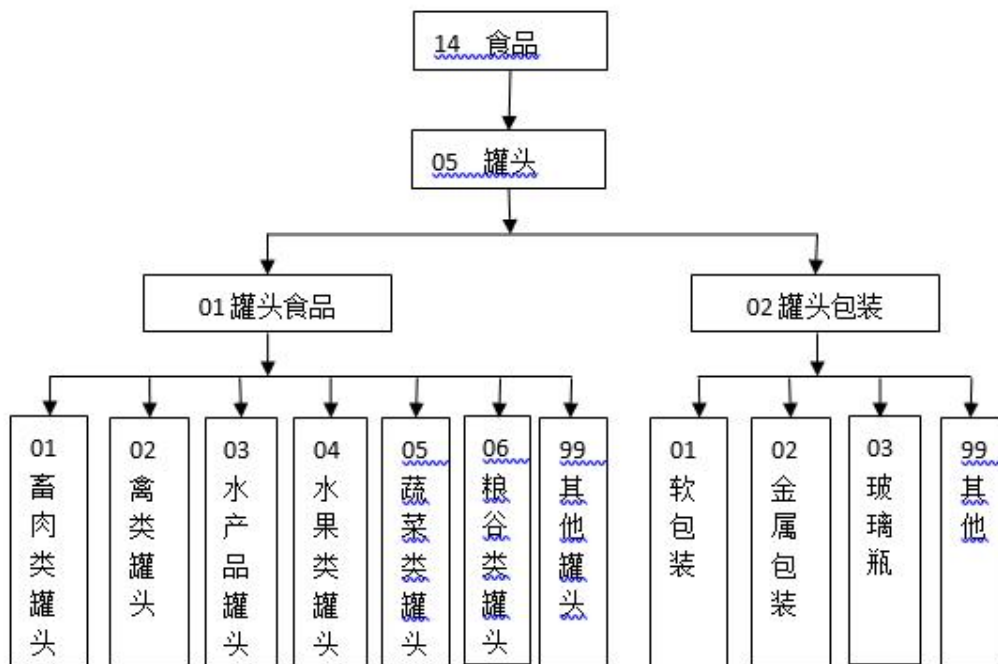
## 六、 与国际、国外对比情况

1、本标准没有采用国际标准。

- 2、本标准的技术内容与国外标准协调一致。
- 3、本标准修订过程中未测试国外的样品、样机。
- 4、本标准水平为国内领先水平。

## 七、 在标准体系表中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于“罐头”标准体系，“罐头食品”中类，“畜肉类罐头”系列。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## 八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

## 十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施。

## 十一、 废止现行相关标准的建议

本标准实施时，代替 QB/T 1608—1992 《红烧元蹄罐头》。



## 十二、 其他应予说明的事项

无。