# 《素肉 第3部分：酱卤素肉》行业标准编制说明

**（征求意见稿）**

## 工作概况

### 任务来源

因其特有的加工工艺和风味，酱卤类产品在我国市场中广受消费者喜爱。酱卤素肉是选用适宜原料，辅以香辛料、调味料等，经酱制或卤制工艺加工而成的一类素肉制品，是素肉中产品种类最多，市场份额最大的一类产品，国内年产量可达2万吨，产值已经超过6亿元，在市场中广受消费者喜爱。酱卤素肉产品标准是在素肉通则下对酱卤素肉产品要求的细化。

本标准的制定任务来自国家工业和信息化部（工信厅科函[2021]159号）《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》文件。

### 主要工作过程

（1）立项阶段

本标准由全国食品工业标准化技术委员归口，工业和信息化部于2021年6月25日批准立项制定。

（2）起草阶段

2021年7月，成立标准起草工作组，明确标准制定的基本框架、主要内容及任务分工。

2021年8-11月，查阅国内外相关标准和文献，对标准起草过程中的难点问题进行了研究分析，结合前期研究工作，确定了标准的基本框架、起草原则与核心条款。

2021年12月-2022年3月，形成标准草案。

2022年3月24日，召开标准起草工作组第一次会议，讨论了标准中关于定义、分类、限量指标、标签等问题，形成标准工作组讨论稿。

2022年4月-2022年11月，标准起草工作组根据任务分工，采集了酱卤素肉制品的水分、蛋白质、脂肪等多项关键性指标的数据，为技术指标的科学设定提供支撑。

2022年11月14日，召开标准起草工作组第二次会议，根据采集的关键数据进一步优化了技术指标的限量，对标准工作组讨论稿进行了修改。

2022年12月-2023年1月，根据标准起草工作组讨论的意见，对标准工作组讨论稿进行修改，形成了标准征求意见稿。

### 主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

## 标准编制原则和主要内容

### 标准编制原则

本标准的制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性、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则进行本标准的制订工作。

本标准起草过程中，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》进行编写。在标准制定过程中力求做到：内容表述正确无误；文字表达准确、简明、易懂；标准构成严谨合理；内容编排、层次划分等符合逻辑与规定。

### 标准主要内容的论据

标准起草小组为全面掌握我国酱卤素肉的产品质量状况，通过商超、线上平台、企业实地采样等多种方式对市面上符合酱卤素肉定义的100种产品进行采样调研，涉及品牌47个，包括百草味、素莲、良品铺子、三只松鼠、双汇、来伊份、齐善、金锣等，涉及湖南、河南、四川、浙江、山东、上海等18个省份，采集的样品可以反映酱卤素肉行业的整体质量安全水平。通过对采集样品的质量指标进行测试分析和调查，为标准修订提供依据。同时，参照现行有效的相关的技术规范、产品标准和研究资料，结合专家和企业技术人员的意见，综合分析确定。

**（一）标准名称**

该标准名称按照行业标准立项计划确定。

**（二）范围**

本文件规定了酱卤素肉的术语和定义、要求、加工要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售等要求。本文件适用于动物源性成分添加量不超过5%（以配方计）的酱卤素肉的生产、检验、运输和销售。

**（三）术语和定义**

GB/T XXX -20XX素肉制品术语与分类中对素肉、动物源性成分、纯素肉制品、酱卤素肉制品等已经进行了明确的定义，因此本标准对术语和定义的规定如下：GB/T XXX -20XX素肉制品术语与分类界定的术语和定义适用于本文件。

**（四）要求**

本文件主要规定了原辅料、感官、理化指标、污染物限量、微生物限量、真菌毒素限量、食品添加剂、食品营养强化剂、净含量等指标，其中：

1）原辅料

《GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》对食品用植物蛋白的感官、蛋白质含量、水分、脲酶活性等都做出了详细的规定。对于酱卤素肉的辅料要求，主要从酱卤素肉加工所用辅料所执行的标准出发，酱卤素肉加工过程中使用的辅料必须符合相应的国家标准或行业标准的规定，由于加工过程中使用的辅料众多，在此不一一赘述。本标准对原辅料的规定如下：应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

2）感官要求

根据酱卤素肉的产品特点，对酱卤素肉的外观形态、色泽、口感风味、组织状态和杂质进行了具体的规定。本标准对感官要求的规定如下：

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 形态 | 具有类似酱卤肉制品的外观形态 |
| 风味 | 具有产品特有的滋味和气味，无异味，无异嗅 |
| 组织状态 | 具有类似酱卤肉制品的形态，无焦斑和霉斑 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

3）理化指标

根据期刊文献、标准检索和研究分析结果并综合考虑产品品质的可控性、指标检测的可操作性、检验结果的重现性等，将酱卤素肉的理化指标设定为：蛋白质、脂肪、水分、以及氯化物。

（1）蛋白质

酱卤素肉以植物、微生物或其加工品作为蛋白质的主要来源，蛋白质含量是产品品质的重要指标，可以反映出酱卤素肉的品质，因此必须对酱卤素肉中蛋白质含量进行规范。该部分的蛋白质指的是酱卤素肉中蛋白质的总量，包括原料蛋白和添加的外源性蛋白。根据行业调研、样品检测和数据检测的结果，共收集100项结果，产品中蛋白质含量范围在10.0-28.4 g/100g之间，平均值为19.45 g/100g，中位值为20.0 g/100g。同时本标准对酱卤素肉按照蛋白质含量进行了分级，使消费者选择商品时更加明确，保证优质优价，防止以次充好等现象的发生。蛋白质含量≥15 g/100g为一级，产品普通级率为94%；蛋白质含量≥20 g/100g为优级，产品优级率为51%。

（2）脂肪

根据前期调研发现，目前市场上大部分酱卤素肉产品都会添加植物油等成分以增加产品风味，或者酱制（卤制）前进行油炸工艺。因此对酱卤素肉中脂肪含量进行限定可以有效保证产品品质。根据行业调研、样品检测和数据检测的结果，共收集100项结果，产品中脂肪含量范围在1.4-32.5 g/100g之间，平均值为15.49 g/100g，中位值为15.4 g/100g。本标准将酱卤素肉脂肪含量设定为≤25 g/100g，产品的合格率为93 %。

（3）水分

酱卤素肉水分含量可以在一定程度上反应产品的品质，水分含量与其他辅料的使用具有重要的相关性，添加淀粉等外源性成分将增加产品中的水分含量，为了防止外源性成分的过量添加导致的产品品质下降，对酱卤素肉中水分含量进行限定具有良好的实用性。根据行业调研、样品检测和数据检测的结果，共收集83项结果，产品中水分含量范围在27.78-60 g/100g之间，平均值为49.83 g/100g，中位值为50.81 g/100g。同时考虑到不同企业的生产水平和储存包装运输条件的不同和变化，本标准将酱卤素肉水分含量设定为≤60 g/100g，产品的合格率为100 %。

（4）氯化物

《GB/T 23586 酱卤肉制品》以及《SB/T 10649 大豆蛋白制品》中对于氯化物的限定均为≤4.0 g/100g，且研究表明，过高的氯化物添加量会危害消费者身体健康。根据行业调研、样品检测和数据检测的结果，共收集100项结果，产品中氯化物含量范围在1.10-4.68 g/100g之间，平均值为2.69 g/100g，中位值为2.54 g/100g。本标准将酱卤素肉氯化物（以NaCl计）含量设定为≤4.0 g/100g，产品的合格率为90 %。

因此，本标准对于酱卤素肉的理化指标规定如下：

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | |
| 优级 | 一级 |
| 蛋白质/（g/100g）， ≥ | 20.0 | 15.0 |
| 脂肪/（g/100g）， ≤ | 25.0 | |
| 水分/（g/100g）， ≤ | 60.0 | |
| 氯化物（以NaCl计）/（g/100g）， ≤ | 4.0 | |

4）安全指标

《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》等国家标准中，已经对污染物、微生物、真菌毒素、食品添加剂、食品营养强化剂等安全指标的限量进行了明确的规定，因此本标准直接引用并规定：应符合相关国家标准的规定。根据调研及查询国家市场监督管理总局抽检结果，酱卤素肉类产品在抽检中绝大多数为合格，仅有极少数产品违规添加脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐等导致抽检不合格。

5）净含量

本标准为轻工业行业标准，因此本标准规定的酱卤产品均为预包装食品，本标准直接引用并规定：净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

**（五）加工要求**

为了提升酱卤素肉的质量安全水平，酱卤素肉加工过程中应符合GB 14881的规定。

#### **（六）检验方法**

检验方法完全采纳了相应的国家标准或行业标准中规定的方法，作为素肉的感官、理化、微生物、净含量等指标的检验方法依据。蛋白质按GB 5009.5规定的方法执行；脂肪按GB 5009.6规定的方法执行；水分含量按GB 5009.3规定的方法执行；氯化物含量按GB 5009.44规定的方法执行；污染物按GB 2762规定的方法执行；致病菌按GB 29921规定的方法执行；菌落总数按GB 4789.2规定的方法执行；大肠菌群按GB 4789.3规定的方法执行；真菌毒素按GB 2761规定方法执行；净含量按JJF 1070规定的方法执行。

**（七）检验规则**

本标准对“组批与抽样”、“检验分类”、“判定规则”进行了详细的规定。

1）组批与抽样

本标准规定“同一生产日期、同一品种的产品为一批。从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的5/10 000，但每批不应少于9个最小包装，或样品量总数不少于2 kg。”

2）检验分类

（1）产品检验

本标准规定“产品检验分为出厂检验和型式检验。”

（2）出厂检验

本标准规定“每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、净含量、菌落总数和大肠菌群。”

（3）型式检验

本标准规定“有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。a) 新产品试制鉴定时；b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；c) 长期停产后恢复生产时；d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。”

3）判定规则

（1）出厂检验判定

本标准规定“出厂检验项目全部符合本文件，则判定该批产品为合格。检检项目中若有1项指标不符合本文件规定时，可加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。微生物指标有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格，不应复检。”

（2）型式检验判定

本标准规定“a)检验项目全部符合本文件要求时，判定产品为合格；b) 除微生物限量外，所检项目中若有1项指标不符合本文件规定时，可加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。其它指标检验结果中若有2项或2项以上指标不符合文件规定时，则判该批产品不合格；c)微生物指标有一项检验结果不合格，则判该产品为不合格，不应复检。”

**（八）标签、标志、包装、运输、贮存和销售**

本标准对“标签、标志”、“包装”、“运输”、“贮存”和“销售”进行了详细规定。

1）标签、标志

标签、标志应符合国家相关标准规定。同时规定标签中应明确表示产品中动物源性成分累计添加量。具体为“预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定；产品名称可按实际需求标示，但应同时标示产品真实属性名称和产品类型；单一原料型素肉产品名称可根据原料的名称命名；混合原料型素肉以一种或多种原料名称命名时，应标示该原料的添加量；如产品中未添加动物源性成分，可在标签中标示“纯素”或“不添加动物源性成分”。”

2）包装

本标准规定“包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。包装应完整，无损坏，无污染。”

3）运输

本标准规定“应使用符合卫生要求的工具和容器运输产品。低温灭菌产品的运输应符合GB/T 24616的相关规定。高温灭菌预包装产品运输时应避免阳光直射、雨淋、显著温度变化、剧烈碰撞等。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品及其它影响产品质量的物品混装、混运。”

4）贮存

本标准规定“低温灭菌产品的贮存应符合GB/T 24616的相关规定。高温灭菌预包装产品应在阴凉、干燥、通风处贮存，贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。产品贮存应离地离墙，分类堆放。”

5）销售

本标准规定“产品应根据标识要求分别在常温或冷藏柜内销售；应向消费者提示相关产品的保质期、暂存要求和食用方法；销售中定期记录冷藏、冷冻设备中温度，发现有异常情况，应及时组织检修。”

## 主要试验（或验证）情况

在标准制定过程中，标准起草工作组通过商超、网上平台采样和企业寄送等多种方式对市场上的酱卤素肉产品的质量要求进行分析和统计，统计数据见附件。样品中蛋白质含量参照《GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》中“第一法 凯氏定氮法”进行测定。脂肪含量参照《GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》中“第一法 索式抽提法”进行测定。水分 含量参照《GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定》中“第一法 直接干燥法”进行测定。氯化物含量参照《GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》中“第一法 电位滴定法”进行测定。

## 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

## 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

### 预期达到的社会效益

本标准发布后，酱卤素肉加工企业按照标准规定的要求进行生产，监管部门按照标准进行市场监督，能够将酱卤素肉与传统植物源性酱卤大豆蛋白制品明确的区分开，防止以假乱真、以次充好的现象发生，规范生产企业，使企业生产经营有标准可依，有效的提升企业经济效益。标准的发布能够提高酱卤素肉产品质量安全水平，更好的维护消费者合法权益，增强行业抗风险能力和市场竞争力，具有良好的社会效益。

### 对产业发展的作用

素肉作为新兴产业，在世界范围内起步较晚，还没有形成完善的产业体系。酱卤产品是国内的特色传统食品，酱卤素肉是目前国内市场占有率最高的产品类型，本标准的制定使酱卤素肉企业有标准可依，规范素肉市场，保护企业合法权益的同时实现产品的优质优价。同时本标准的制定也能够为消费者的健康消费提供保障，为市场监督和执法部门的执法监管提供法律依据，为产业的快速健康发展提供坚实的基础。

## 与国际、国外对比情况

### 本标准在制定或修订过程中，采用国际标准和国外先进标准情况

无。

### 国外同类标准水平的对比情况

通过检索发现，目前国外仅有美国、德国、新加坡等国家制定了素肉相关的法规，但是仅是碎片化的对素肉相关的定义、标签标识进行规范，没有成体系的素肉产品标准，也没有酱卤素肉的产品标准。本标准经过国内外查新后，确定标准的制定填补了酱卤素肉产品标准的空白，达到国际先进水平。

### 国内外关键指标对比分析

无。

## 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

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，本标准是在遵循现行法律、法规和强制性标准基础上制定的。当中所涉及的产品检验方法、检验规则、食品标签等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

## 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 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。

## 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布6个月后实施。

## 废止现行相关标准的建议

无

## 其他应予说明的事项

无

**附件：**

酱卤素肉产品样品理化指标数据

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **样品名称** | **水分**  **(g/100g)** | **蛋白质**  **(g/100g)** | **脂肪**  **(g/100g)** | **氯化物(以NaCl计)**  **(g/100g)** |
| 1 | 酱卤素肉样品1 | 54.31 | 28.40 | 5.90 | 2.00 |
| 2 | 酱卤素肉样品2 | 55.03 | 25.10 | 1.40 | 1.10 |
| 3 | 酱卤素肉样品3 | 58.61 | 22.10 | 2.90 | 1.69 |
| 4 | 酱卤素肉样品4 |  | 23.60 | 2.90 | 1.72 |
| 5 | 酱卤素肉样品5 | 44.36 | 19.20 | 22.90 | 3.20 |
| 6 | 酱卤素肉样品6 | 45.60 | 22.50 | 19.80 | 2.79 |
| 7 | 酱卤素肉样品7 | 50.17 | 21.10 | 13.40 | 2.95 |
| 8 | 酱卤素肉样品8 |  | 18.60 | 16.40 | 1.80 |
| 9 | 酱卤素肉样品9 |  | 24.00 | 2.30 | 1.85 |
| 10 | 酱卤素肉样品10 | 54.94 | 20.20 | 2.20 | 1.40 |
| 11 | 酱卤素肉样品11 | 54.63 | 19.30 | 14.60 | 2.48 |
| 12 | 酱卤素肉样品12 |  | 20.40 | 13.30 | 2.32 |
| 13 | 酱卤素肉样品13 | 50.03 | 20.60 | 13.80 | 2.41 |
| 14 | 酱卤素肉样品14 | 52.87 | 20.50 | 13.90 | 2.35 |
| 15 | 酱卤素肉样品15 | 53.83 | 21.40 | 7.60 | 4.12 |
| 16 | 酱卤素肉样品16 | 53.20 | 19.00 | 13.10 | 2.04 |
| 17 | 酱卤素肉样品17 | 55.62 | 20.40 | 13.30 | 2.32 |
| 18 | 酱卤素肉样品18 | 49.74 | 21.10 | 17.80 | 3.74 |
| 19 | 酱卤素肉样品19 | 41.27 | 18.50 | 10.80 | 2.07 |
| 20 | 酱卤素肉样品20 | 39.05 | 20.40 | 15.40 | 2.36 |
| 21 | 酱卤素肉样品21 | 58.22 | 19.30 | 15.40 | 2.48 |
| 22 | 酱卤素肉样品22 | 41.84 | 20.60 | 15.30 | 2.70 |
| 23 | 酱卤素肉样品23 |  | 20.40 | 14.80 | 2.20 |
| 24 | 酱卤素肉样品24 | 53.99 | 20.20 | 16.10 | 2.30 |
| 25 | 酱卤素肉样品25 | 38.32 | 21.00 | 23.00 | 2.43 |
| 26 | 酱卤素肉样品26 | 58.87 | 22.30 | 25.00 | 2.55 |
| 27 | 酱卤素肉样品27 | 53.38 | 20.30 | 15.80 | 2.56 |
| 28 | 酱卤素肉样品28 | 43.67 | 15.60 | 20.80 | 2.69 |
| 29 | 酱卤素肉样品29 | 38.10 | 18.10 | 17.30 | 2.25 |
| 30 | 酱卤素肉样品30 | 43.54 | 20.20 | 23.00 | 2.27 |
| 31 | 酱卤素肉样品31 | 51.98 | 23.00 | 8.50 | 2.49 |
| 32 | 酱卤素肉样品32 | 54.87 | 16.00 | 17.90 | 4.07 |
| 33 | 酱卤素肉样品33 | 50.86 | 20.80 | 10.50 | 3.61 |
| 34 | 酱卤素肉样品34 | 40.61 | 18.80 | 21.20 | 1.69 |
| 35 | 酱卤素肉样品35 | 46.62 | 22.30 | 25.00 | 2.55 |
| 36 | 酱卤素肉样品36 | 58.54 | 20.80 | 10.50 | 3.61 |
| 37 | 酱卤素肉样品37 | 56.91 | 18.20 | 15.60 | 3.20 |
| 38 | 酱卤素肉样品38 | 58.72 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 39 | 酱卤素肉样品39 | 39.92 | 19.30 | 10.50 | 2.25 |
| 40 | 酱卤素肉样品40 | 45.35 | 20.80 | 10.50 | 3.61 |
| 41 | 酱卤素肉样品41 |  | 10.00 | 10.00 | 1.30 |
| 42 | 酱卤素肉样品42 | 49.67 | 18.20 | 27.00 | 3.19 |
| 43 | 酱卤素肉样品43 | 54.31 | 23.60 | 2.90 | 1.72 |
| 44 | 酱卤素肉样品44 | 53.73 | 19.30 | 15.40 | 2.48 |
| 45 | 酱卤素肉样品45 | 49.91 | 21.80 | 19.70 | 2.52 |
| 46 | 酱卤素肉样品46 | 41.66 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 47 | 酱卤素肉样品47 | 53.67 | 17.00 | 8.30 | 2.93 |
| 48 | 酱卤素肉样品48 | 53.61 | 15.00 | 25.00 | 3.81 |
| 49 | 酱卤素肉样品49 | 46.26 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 50 | 酱卤素肉样品50 | 45.58 | 15.00 | 25.00 | 3.81 |
| 51 | 酱卤素肉样品51 | 50.81 | 15.00 | 25.00 | 3.81 |
| 52 | 酱卤素肉样品52 | 47.48 | 17.60 | 12.70 | 3.15 |
| 53 | 酱卤素肉样品53 | 48.69 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 54 | 酱卤素肉样品54 | 56.84 | 19.30 | 14.00 | 4.02 |
| 55 | 酱卤素肉样品55 | 33.38 | 18.60 | 16.40 | 1.80 |
| 56 | 酱卤素肉样品56 | 42.50 | 21.80 | 14.20 | 2.47 |
| 57 | 酱卤素肉样品57 | 34.35 | 18.60 | 16.40 | 1.80 |
| 58 | 酱卤素肉样品58 |  | 15.00 | 31.20 | 4.68 |
| 59 | 酱卤素肉样品59 | 41.53 | 22.00 | 20.00 | 3.81 |
| 60 | 酱卤素肉样品60 | 58.00 | 15.00 | 25.00 | 3.81 |
| 61 | 酱卤素肉样品61 | 55.52 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 62 | 酱卤素肉样品62 | 49.60 | 19.20 | 16.90 | 4.32 |
| 63 | 酱卤素肉样品63 | 49.96 | 21.80 | 14.20 | 2.47 |
| 64 | 酱卤素肉样品64 | 50.54 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 65 | 酱卤素肉样品65 |  | 15.00 | 31.20 | 4.68 |
| 66 | 酱卤素肉样品66 | 47.42 | 22.00 | 20.00 | 3.81 |
| 67 | 酱卤素肉样品67 |  | 14.20 | 13.10 | 2.74 |
| 68 | 酱卤素肉样品68 | 48.22 | 19.30 | 14.00 | 4.02 |
| 69 | 酱卤素肉样品69 | 52.89 | 21.80 | 14.20 | 2.47 |
| 70 | 酱卤素肉样品70 |  | 21.70 | 3.90 | 2.34 |
| 71 | 酱卤素肉样品71 | 50.27 | 20.00 | 16.90 | 1.56 |
| 72 | 酱卤素肉样品72 |  | 18.90 | 17.00 | 1.83 |
| 73 | 酱卤素肉样品73 | 32.01 | 18.60 | 16.40 | 1.80 |
| 74 | 酱卤素肉样品74 | 53.14 | 18.20 | 27.00 | 3.19 |
| 75 | 酱卤素肉样品75 | 60.00 | 19.60 | 6.50 | 2.29 |
| 76 | 酱卤素肉样品76 | 54.45 | 16.50 | 9.60 | 2.55 |
| 77 | 酱卤素肉样品77 | 52.75 | 21.80 | 32.50 | 2.42 |
| 78 | 酱卤素肉样品78 | 55.43 | 19.20 | 17.40 | 4.62 |
| 79 | 酱卤素肉样品79 | 54.49 | 17.00 | 8.30 | 2.93 |
| 80 | 酱卤素肉样品80 | 58.36 | 25.10 | 14.40 | 3.14 |
| 81 | 酱卤素肉样品81 | 57.99 | 19.30 | 14.00 | 4.02 |
| 82 | 酱卤素肉样品82 |  | 12.80 | 9.80 | 2.27 |
| 83 | 酱卤素肉样品83 | 55.12 | 21.50 | 12.50 | 3.14 |
| 84 | 酱卤素肉样品84 | 47.31 | 17.00 | 8.30 | 2.93 |
| 85 | 酱卤素肉样品85 | 41.72 | 18.40 | 31.20 | 3.28 |
| 86 | 酱卤素肉样品86 | 55.66 | 21.00 | 17.50 | 2.54 |
| 87 | 酱卤素肉样品87 | 49.23 | 17.00 | 18.70 | 2.53 |
| 88 | 酱卤素肉样品88 | 55.69 | 19.30 | 14.00 | 4.02 |
| 89 | 酱卤素肉样品89 | 46.81 | 21.00 | 17.50 | 2.54 |
| 90 | 酱卤素肉样品90 |  | 17.80 | 10.60 | 1.49 |
| 91 | 酱卤素肉样品91 |  | 21.00 | 16.00 | 3.05 |
| 92 | 酱卤素肉样品92 | 50.13 | 14.20 | 13.10 | 2.75 |
| 93 | 酱卤素肉样品93 | 48.14 | 14.20 | 12.60 | 2.59 |
| 94 | 酱卤素肉样品94 | 52.96 | 20.80 | 16.40 | 2.67 |
| 95 | 酱卤素肉样品95 | 58.63 | 18.20 | 27.00 | 3.19 |
| 96 | 酱卤素肉样品96 |  | 20.70 | 14.20 | 2.58 |
| 97 | 酱卤素肉样品97 |  | 24.30 | 15.40 | 3.08 |
| 98 | 酱卤素肉样品98 | 27.78 | 19.70 | 18.20 | 3.33 |
| 99 | 酱卤素肉样品99 |  | 17.00 | 8.30 | 2.93 |
| 100 | 酱卤素肉样品100 | 54.17 | 12.80 | 9.80 | 2.27 |