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（肘子）罐头

Canned pork elbow

（报批稿）

（本草案完成时间：2023-12）

工业和信息化部标准报批公示

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（见第 1 章，1992 年版的第 1 章）；

——增加了产品分类原则（见 4.1）；

——更改了产品代号标示要求（见 4.2，1992 年版的第 4 章）；

——更改了部分原辅材料要求（见 5.1，1992 年版的 5.1）；

——更改了感官要求，感官要求中增加了“杂质”要求（见 5.2，1992 年版的 5.2）；

——更改了产品质量等级要求（见 5.2 和 5.3，1992 年版的 5.2）；

——更改了产品固形物含量、氯化钠含量、净含量要求（见 5.3 和 5.4，1992 年版的 5.3）；

——增加了肉组分含量要求和试验方法（见 5.3 和 6.3）；

——删除了“重金属含量”要求（见 1992 年版的 5.3.4）、“微生物指标”要求（见 1992 年版的 5.4）和试验方法（见 1992 年版的 6.5 和 6.6）；

——增加了“食品安全”要求和试验方法（见 5.5 和 6.6）；

——删除了“缺陷”要求（见 1992 年版的 5.5）；

——更改了检验规则（见第 7 章，1992 年版的第 7 章）；

——更改了标志、包装、运输、贮存要求（见第 8 章，1992 年版的第 8 章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC 64/SC 2）归口。

本文件起草单位：丽水学院、中国食品发酵工业研究院有限公司、厦门海荭兴仪器股份有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：兰菊萍、王亚、杨彬、刘有千、刘克勤、东思源、代琳、仇凯、晁曦、吕明环。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1976年首次发布为QB 393—1976《红烧元蹄罐头》；1992年第一次修订为QB/T 1608—1992；

——本次为第二次修订。

工业和信息化部标准报批公示

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、感官要求、理化指标及净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则及标志、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及代号。

本文件适用于元蹄（肘子）罐头的生产、检验和销售。

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
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

元蹄罐头 canned pork elbow
肘子罐头
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、冷却等工艺制成的罐藏食品。

3.2

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]

3.3

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，添加或不添加调味料制成的元蹄罐头。
——混合元蹄罐头：以猪蹄髈为主要原料，配以芸豆、黄豆等一种或多种原料，添加或不添加调味料制成的元蹄罐头，如东坡肘子罐头等。

4.2　产品代号

必要时可标示产品代号，红烧元蹄罐头为024，其他产品代号可参照GB/T 41900的编号规则进行编号。

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，无焦煳现象；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	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，可略有焦煳现象；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

	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	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	无正常视力可见外来杂质	

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（以NaCl计）/（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 感官要求

按GB/T 10786描述的方法检验。

6.2 固形物含量

按GB/T 10786描述的方法检验。

6.3 肉组分含量

按GB/T 10786描述的方法测得元蹄罐头的固形物质量（m_1）。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（m_2）。按式（1）计算，其数值以%表示。

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100\% \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

X_1——肉组分含量；

m_1——固形物质量，单位为克（g）；

m_2——除肉组分以外的固体配料质量，单位为克（g）。

6.4 氯化钠含量

按GB 5009.44描述的方法测定氯化物的含量（以Cl^-计），并按式（2）计算氯化钠含量（以NaCl计）：式中：

$$X_2 = X_3 \times \frac{58.5}{35.5} \quad \cdots\cdots (2)$$

X_2——试样中氯化钠的含量，%；

X_3 ——试样中氯化物的含量（以Cl^-计），%。

6.5 净含量

按GB/T 10786描述的方法检验。

6.6 食品安全

按GB 7098描述的方法检验。

7 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、微生物限量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。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
[2] GB/T 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示