ICS 67.120.10
CCS X71

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1357—XXXX
代替 QB/T 1357-1991、QB/T 1358-1991

猪蹄罐头

Canned pork trotters

（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 1357—1991《香菇猪脚腿罐头》、QB/T 1358—1991《皱油猪蹄罐头》，与QB/T 1357—1991、QB/T 1358—1991相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——整合修订猪蹄罐头系列行业标准，统一标准名称为“猪蹄罐头”。

——更改了标准适用范围（见 1,1991 年版的 1）；

——增加了“皱纹”和“破口”术语和定义（见 3.1 和 3.2）；

——增加了产品分类原则（见 4.1）；

——更改了产品代号标示要求（见 4.2,1991 年版的 3）；

——更改了部分原辅材料要求（见 5.1,1991 年版的 4.1）；

——更改了色泽、滋味、气味、组织形态的感官要求，增加了“杂质”要求（见 5.2,1991 年版的 4.2）；

——更改了产品固形物含量要求，更改了氯化钠含量要求（见 5.3,1991 年版的 4.3）；

——增加了肉组分含量要求和试验方法（见 5.3、6.4）；

——将产品质量等级更改为“优级品”和“合格品”（见 5.2 和 5.3）；

——删除了“重金属含量”、“微生物指标”要求和试验方法（见 1991 年版的 4.3.4、4.4、5.5 和 5.6）；

——增加了“食品安全”要求和试验方法（5.5 和 6.6）；

——删除了“缺陷”要求（见 1991 年版的 4.5）；

——更改了氯化钠的试验方法（见 6.5,1991 年版的 5.4）；

——更改了检验规则（见 7,1991 年版的 6）。

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：中国食品发酵工业研究院有限公司、华南理工大学、中国罐头工业协会、天津科技大学、中国海洋大学。

本文件主要起草人：吴刚、东思源、娄文勇、刘有千、张宇聪、杜欣军、李钰金、王娟、仇凯、晁曦。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1964年首次发布为QB/T 406—1964，1991年第一次修订为QB/T 1357—1991；

——本次为第二次修订，并入了QB/T 1358—1991《皱油猪蹄罐头》的内容（QB/T 1358—1991的历次版本发布情况为QB 395-64）。

工业和信息化部标准报批公示

猪蹄罐头

1 范围

本文件规定了猪蹄罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类和代号。

本文件适用于以新鲜或冷冻的猪蹄为主要原料，经或不经修整、预煮、油炸等处理后，添加或不添加猪肉、香菇、板栗、黄豆等中的一种或多种辅料，再经调味、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品的生产、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 1352 大豆
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 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
GB/T 10464 葵花籽油
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 22346 栗产品质量等级
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 38581 香菇
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
SB/T 10557 熟制板栗和仁

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

皱纹 crinkle

猪蹄经油炸后放冷水中急速冷却，猪蹄表皮上形成的纹路。

3.2

破口 damage

猪蹄在加工过程中不慎被刀割破形成的破皮。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

按原料不同分为：

——单一猪蹄罐头：以猪蹄为原料，经调味等工艺制成的猪蹄罐头，如皱油猪蹄罐头、红烧猪蹄罐头等。

——混合猪蹄罐头：以猪蹄为原料，添加猪肉、香菇、板栗、黄豆等中的一种或多种辅料，经调味等工艺制成的猪蹄罐头，如香菇猪脚腿罐头、黄豆猪蹄罐头等。

4.2 产品代号

必要时，可参照GB/T 41900的编号规则标示产品代号。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猪蹄

应符合GB/T 9959.4的规定。

5.1.2 猪肉

应符合GB/T 9959.3的规定。

5.1.3 板栗

应符合GB/T 22346或SB/T 10557的规定。

5.1.4 香菇

应符合GB/T 38581的规定。

5.1.5 黄豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.6 植物油

应符合GB/T 1535、GB/T 1536或GB/T 10464等相应产品标准的规定。

5.1.7 食盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.8 其他原辅材料

应符合相应产品标准的规定。

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	肉色和汤汁颜色正常，呈酱红色至红褐色或黄褐色，色泽均匀一致，富有光泽	肉色和汤汁颜色正常，呈酱红色至红褐色或黄褐色，可有少量色泽不均匀现象，尚有光泽
滋味、气味	具有猪蹄罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织柔软细嫩，肉质软硬适度，有弹性，表皮允许稍有破口；经油炸处理的，其表皮应有明显皱	组织柔软细嫩，肉质软硬适度，有弹性，表皮允许有破口；经油炸处理的，其表皮应有皱纹，可

	纹，无焦煳现象；未经油炸处理的，其表皮应光滑；可有无肉的骨头，质量应不超过固形物重的20%。 混合猪蹄罐头中的猪肉块、香菇、板栗、黄豆等组分应完整，大小均匀一致。其中香菇猪脚腿罐头可添称瘦肉1块	稍有焦煳现象；未经油炸处理的，其表皮应光滑；可有无肉的骨头，质量应不超过固形物重的35%。 混合猪蹄罐头中的猪肉块、香菇、板栗、黄豆等组分可轻微破损，大小应均匀一致
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	
	优级品	合格品
固形物含量[a]/% ≥	68	55
肉组分含量[b]/% ≥	87	75
氯化钠含量（以NaCl计）/（g/100g） ≤	2.5	
[a]猪蹄含量应大于其他任一固形物含量。 [b]仅适用于混合猪蹄罐头。		

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不应低于标示值。

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

按照GB/T 10786描述的方法测定。

6.2 净含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.3 固形物含量

按GB/T 10786 描述的方法测定。

6.4 肉组分含量

按GB/T 10786描述的方法测得猪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：

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

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）。

注：肉组分包括猪蹄、猪肉、骨头等部分。

6.5 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），%。

6.6 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、微生物限量为出厂检验项目。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

8.2 产品的标志、包装、运输和贮存应符合 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 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示