原创性高质量团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》（征求意见稿）编制说明

1. 任务来源、起草单位

根据《广西标准化协会关于下达2025年第一批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2025〕7号）精神，由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出，由南宁市水产畜牧兽医技术推广站、广西豫桂食品有限公司、广西甲骏管理有限公司、南宁市动物疫病预防控制中心、广西标准化协会、南宁市老友粉协会、南宁市食品药品检验所、南宁市工业促进和中小企业服务中心、南宁职业技术大学、广西工商职业技术学院、广西质量工程职业技术学院、广西复记食品科技有限公司、南宁万国食品有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁海关技术中心、广西职业技术学院、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、南宁学院、南宁古源香餐饮管理有限公司、南宁银河有限责任公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西开谷特食品科技有限公司、广西品冠食品有限责任公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店等单位共同起草的团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》（项目编号：2025-0122）已获立项。

为高质量编制团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》，由起草单位成立标准编制工作组并进行。

1. 制定标准的必要性和意义

2023年12月，习近平总书记视察广西，重要讲话精神强调立足资源禀赋和产业基础，推进标准化、品牌化建设，全力做大做强做优食品加工产业，为加快构建现代化产业体系、推动高质量发展注入强劲动能。2023年11月，自治区人民政府办公厅印发《广西壮族自治区人民政府办公厅关于支持南宁市加快创新开放多元融合建设区域性国际旅游中心城市的意见》（桂政办发〔2023〕80号），明确支持将南宁打造成为更高水平的广西特色产品销售中心，促进“桂品出乡”“桂品出海”；加强南宁老友粉、柠檬鸭、五色糯米饭等非遗美食传统技艺保护和传承。

广西是一个十分喜爱吃米粉的地区，每个城市都有其代表的米粉。南宁的老友粉与柳州的螺蛳粉、桂林的桂林米粉并称为广西“三大米粉”。南宁老友粉是广西首府的“风味美食”，甚至是南宁的“地标”，外地人在南宁没有吃一碗正宗的老友粉，就不算真正意义上的到过南宁。在老友粉中，常用的猪肉种类包括脆肉猪（普通猪肉）和猪杂等。其中，脆肉猪约占配料的30%，猪杂如大肠、猪肚等约占10%至20%。这些猪肉通常需要腌制和烹煮，以充分融入粉汤的味道。老友粉的粉汤底是其核心，而猪肉的加入不仅增加了汤底的鲜美层次，还通过肉香和肉末的形态丰富了粉的口感。猪肉的适度用量和恰当处理，使得老友粉在味道上既有肉的鲜美，又不会影响到粉本身的纯净和主角的突出。南宁老友粉于2007年入选南宁市公布的首批26项非物质文化遗产名录，于2008年入选第二批自治区级非物质文化遗产名录。2010年，南宁市建立了第一个饮食类传统制作技艺传承基地—南宁老友粉（面）传承基地，在南宁市共和路207号南宁市共一老友粉店正式挂牌成立。此外，每年的农历三月初三举办的“三月三”民族传统文化活动都会见到老友粉的身影。近年来，广西集中优势产业打造“一市一品”特色饮食品牌，将南宁老友粉作为重点对象，鼓励并扶持其发展。当前，南宁老友粉依托网络销售新模式，已远销国内各省甚至海外，行业年营业额超过10亿元人民币。相关报道表明，全广西共有5万多家米粉店，仅仅在南宁市，米粉的产量达到了30多万千克/日。根据2023年的产业销售分析，南宁市老友粉产业以门店经营为主，以舒记、复记、天福香、邕有味老友为代表的南宁老友粉线下销售实体店在南宁市有400家，兼营老友粉的有粉之都等约600家，年营收约6亿至8亿元。疫情后时代，米粉企业纷纷以线上线下相结合的方式进行体验销售，积极向北京、上海等一线城市连锁扩张，初步形成了龙头品牌带动、区外积极扩张的发展格局。从事预包装生产的加工企业有复记、万国、韩太、品冠、贪吃蚁、友春、三鲜王等10余家，拥有荔园、万国、邕江三宝、复记、邕州老街等商标品牌10个；有约20个品牌在淘宝、天猫、京东等网站开设网店40家，年销售额约2000万元。据不完全统计，全国各地目前营业的南宁老友粉店有1500家以上，2023年实现全行业总产值近25亿元的发展。

南宁老友粉中的猪肉选择通常为肥瘦适中的瘦肉，这种肉质能够保证在烹制过程中肉质鲜美且不油腻。通过选择猪肉中的梅花肉或里脊肉或前后腿肉，这些部位的肉脂肪少、肉质比较细腻，经过反复的腌制和烹煮后口感软嫩，有弹性，而且味道鲜美，不会有油腻的感觉。此外，猪肉在老友粉中的比例以及具体的处理方式可能会因店铺或家庭的不同而有所差异，但通常都会强调猪肉的新鲜和调味的恰到好处。在老友粉的制作中，猪肉不仅提供了主要的肉香味，还与豆豉、大蒜、酸笋、辣椒、底汤和配菜一起构成了老友粉豉香、蒜香、酸笋醇香、肉香突出的“酸辣鲜香”独特风味。

通过制定团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》，以标准为抓手，统一规范南宁老友粉猪肉原料质量的要求，对保证南宁老友粉猪肉原料产品质量，传承和宣传南宁老友粉美食文化，保证南宁老友粉特有的风味，提高消费者对南宁老友粉的评价，打造南宁老友粉区域品牌，促进南宁老友粉产业高质量发展具有重要意义。因此制定团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》很有必要。

1. 主要起草过程
2. **成立标准编制工作组**

团体标准《南宁市老友粉原料 猪肉》项目任务下达后，南宁市水产畜牧兽医技术推广站成立了标准编制工作组，制定标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体标准编制工作由南宁市水产畜牧兽医技术推广站、广西豫桂食品有限公司、广西甲骏管理有限公司、南宁市动物疫病预防控制中心等27家单位的相关人员共同完成。

编制工作组下设资料收集组和草案编写组。资料收集组负责国内有关南宁老友粉原料猪肉的文献资料的查询、对相关企业调研收集的经验做法等资料、开展各项试验检测数据资料的收集和整理工作。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

1. **收集整理文献资料**

标准编制工作组收集了国内有关南宁老友粉原料猪肉相关文献资料，如下：

《GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》《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》《GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉》《GB/T 42069-2022 瘦肉型猪肉质量分级》《NY/T 632-2002 冷却猪肉》《NY/T 1759-2009 猪肉等级规格》《NY/T 3355-2018 乳猪肉》《NY/T 3380-2018 猪肉分级》《DB46/T 649-2024 屯昌黑猪猪肉品质等级规格》《DB42/T 929-2024 地理标志产品 恩施黑猪肉》《DB50/T 1243-2022 荣昌猪 猪肉品质等级评定规范》《DB62/T 4188-2020 地理标志产品 迭部蕨麻猪肉》《DB46/T 58-2013 临高乳猪肉》等。

1. **研讨确定标准特色、创新点和主要内容**

明确了一碗正宗南宁老友粉原料猪肉应该怎么选择，选择哪一部位的猪肉，如何突出在炒制南宁老友粉后，猪肉吃起来味道更鲜美、口感软嫩、容易咀嚼又带弹性，而且不会有油腻的感觉。增加了肌间脂肪检测指标，突出南宁老友粉猪肉原料的要求口感软嫩有少许弹牙。经过复记、猪霸王、韩太、银河、友春、桂小厨、悦味轩、慧姨等老友粉企业一致认可选择猪的前后腿、梅花、里脊中的一种或者混搭，通过选择肥瘦比例1:3或3:7，嫩且带油脂香，经与辣椒、大蒜、豆豉、酸笋炒制后，肉香味浓郁。

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了讨论研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容包括南宁老友粉原料猪肉原料、感官、理化指标、检验方法、检验规则、标志、标识、包装和运输等要求。

1. **调研、形成文本草案、征求意见稿**

2024年12月～2025年5月，标准编制工作组进行了广泛实地调研工作，深入南宁市水产畜牧兽医技术推广站、广西豫桂食品有限公司、广西甲骏管理有限公司、南宁市动物疫病预防控制中心等单位，对南宁老友粉原料猪肉的养殖、屠宰等方面的技术要求进行调研。同时，走访了市场猪肉售卖、查阅了大量的国内外文献资料，对南宁老友粉原料猪肉技术要求进行系统总结。并召集相关人员开展标准研讨会，对主要内容进行了讨论后，形成了标准的基本构架，对项目的工作进行了部署和安排。

2025年6月～2025年9月，标准编制工作组通过访问、调查广西复记食品科技有限公司、南宁万国食品有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、南宁银河有限责任公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店等从事老友粉企业。并在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关南宁老友粉原料猪肉的内容，并结合南宁老友粉原料猪肉技术实际要求及前期研究的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》（草案）。

2024年9月～2025年10月，广西复记食品科技有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西豫桂食品有限公司等企业的支持，积极结合自身多年老友粉猪肉原料选择的情况，进行送样检测，经检测讨论后，确定了猪肉的理化指标，经起草单位协商一致，确定猪肉原料选择、感官、理化指标、检验方法等要求。标准编制工作组对南宁老友粉原料猪肉进行调查研究和分析，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

1. 制定标准的原则和依据

（一）编制原则

1、实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，调研广西南宁老友粉原料猪肉选择、运输及保存等情况，分析南宁老友粉原料猪肉当前现状，在现有南宁老友粉原料猪肉的基础上，结合南宁市水产畜牧兽医技术推广站等单位多年的研究经验，结合南宁万国食品有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、南宁银河有限责任公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司等老友粉企业的需求情况而总结起草的，符合当前南宁老友粉原料猪肉产业发展的方向与社会需求，有利于南宁老友粉产业的长远发展，提高南宁老友粉品质，提高社会效益，对推动南宁老友粉产业发展具有较强的实用性和可操作性。

2、协调性原则

本文件编写过程中注意了与南宁老友粉原料猪肉相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本文件严格按照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》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本文件在兼顾当前南宁老友粉原料猪肉现实情况的同时，还考虑到了南宁老友粉原料猪肉产业发展的趋势和结构调整需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和实用性条款，作为对南宁老友粉原料猪肉产业发展的指导。

（二）编制依据

本标准严格按照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》的规则起草，标准主要内容参考《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》《GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉》《GB/T 42069-2022 瘦肉型猪肉质量分级》《NY/T 632-2002 冷却猪肉》《NY/T 1759-2009 猪肉等级规格》《NY/T 3355-2018 乳猪肉》《NY/T 3380-2018 猪肉分级》《DB46/T 649-2024 屯昌黑猪猪肉品质等级规格》等相关标准的基础上结合起草单位生产实际确定，其中猪肉指标主要依据大批量实地抽样调查猪肉性状，经数据分析、讨论确定。

（三）与现行法律法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

南宁老友粉原料 猪肉的标准缺失。目前，与“老友粉 猪肉”“原料 猪肉”有关的标准有《GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》《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》《GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉》《GB/T 42069-2022 瘦肉型猪肉质量分级》《NY/T 632-2002 冷却猪肉》《NY/T 1759-2009 猪肉等级规格》《NY/T 3355-2018 乳猪肉》《NY/T 3380-2018 猪肉分级》《DB46/T 649-2024 屯昌黑猪猪肉品质等级规格》《DB42/T 929-2024 地理标志产品 恩施黑猪肉》《DB50/T 1243-2022 荣昌猪 猪肉品质等级评定规范》《DB62/T 4188-2020 地理标志产品 迭部蕨麻猪肉》《DB46/T 58-2013 临高乳猪肉》。分析情况如下：

（1）《GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》规定了片猪肉技术要求、试验方法、检验规则及标识、包装、贮存、运输，适用于生猪经检验检疫、屠宰加工而成的片猪肉。

（2）《GB/T 42069-2022 瘦肉型猪肉质量分级》规定了瘦肉型猪肉质量分级的技术要求、评定方法、标志与标识，适用于瘦肉型猪的胴体及其主要部位肉的质量分级。

（3）《NY/T 1759-2009 猪肉等级规格》规定了猪肉等级的技术要求、评定方法、标志、包装、贮存与运输，适用于商品猪胴体和主要分割肉块。

（4）《NY/T 3355-2018 乳猪肉》规定了乳猪肉分类、原料、技术要求、屠宰加工要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、销售和召回等的要求。

（5）《NY/T 3380-2018 猪肉分级》规定了猪肉分级要求、评定方法、标志、标签，适用于猪胴体及主要分割部位的分级。

上述行业标准和国家标准中，主要是规定了猪肉的感官、安全等指标技术内容，没有涉及南宁老友粉原料猪肉氨基酸、粗脂肪、蛋白质、肉嫩度（剪切力）等相关理化指标检测。

（6）《DB46/T 649-2024 屯昌黑猪猪肉品质等级规格》《DB42/T 929-2024 地理标志产品 恩施黑猪肉》《DB50/T 1243-2022 荣昌猪 猪肉品质等级评定规范》《DB62/T 4188-2020 地理标志产品 迭部蕨麻猪肉》《DB46/T 58-2013 临高乳猪肉》等标准更多的是规定对应地理标志产品猪肉的技术要求、评定方法、标识等要求，每个地理标志产品适用于对应地理标志产品，没有体现出老友粉原料猪肉选择的要求，以及对应的检测理化指标要求。

以上标准均不适用于南宁老友粉猪肉，没有突出炒制老友粉原料猪肉的特有要求。本标准规定的南宁老友粉原料 猪肉，关键核心技术在于：规定了南宁老友粉原料 猪肉的质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求程序，描述了试验方法。明确了一碗正宗南宁老友粉原料猪肉应该怎么选择，选择哪一部位的猪肉，如何突出在炒制南宁老友粉后，猪肉吃起来味道更鲜美、口感软嫩、容易咀嚼，而且不会有油腻的感觉。增加了肌间脂肪检测指标，突出南宁老友粉猪肉原料的要求口感软嫩有少许弹牙。

1. 主要条款说明

**（一）猪肉要求**

以下是经调研后，部分企业根据老友粉原料猪肉选择的部位及要求。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 企业 | 部位 | 要求 |
| 企业1 | 猪瘦肉，里脊肉或前腿肉 | 优先选猪前腿肉（肥瘦比例1:3，嫩且带油脂香），部分用梅花肉增香，手工切0.3cm厚片 |
| 企业2 | 前腿或梅花肉 | 腿肉因为是活动多的部位，所以口感也比较坚实 |
| 企业3 | 肥瘦适中的瘦肉，梅花肉最适合 | 肥3瘦7，肥瘦相间且脂肪分布均匀，类似雪花牛肉的纹理。烹饪时，脂肪融化使肉质柔软不柴，口感鲜嫩多汁，久煮不老 |
| 企业4 | 瘦猪肉 | 瘦猪肉（包括猪里脊、猪腿肉）的脂肪含量通常在6%～10%，低于五花肉、排骨等部位 |
| 企业5 | 全瘦肉，前腿夹心瘦肉 | 肉质香又嫩，前腿肉的肥瘦比例适中，既有适量的脂肪增加滋润度和香味，又不会过于油腻，口感鲜嫩多汁 |
| 企业6 | 梅头肉或前夹肉 | 以瘦肉为主，但脂肪分布均匀，肉质鲜嫩多汁，口感香嫩，兼具瘦肉的紧实和脂肪的滋润。 |
| 企业7 | 猪梅头肉 | 肉质鲜嫩，脂肪分布均匀，烹饪后口感丰富，不易柴硬。适合追求鲜嫩口感和丰富风味的菜肴 |
| 企业8 | 后腿肉 | 肉质紧实，瘦肉较多，筋膜较少，带弹性 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| d074200e6e48bfd4bf7c5310f6ee899e猪梅头肉 | **ca68eb611fbde9970e022e312d218677** | **94e9e6fd741e4f484aff5d65089290b8**  猪前腿肉 |
| 60e8e976b2a6f8aacac1dbaa4311ce91猪五花肉 | 猪后腿肉**4218f841d3c7d672d22f9ced7e42a00a** | 猪后腿肉**9a42e73b179817a3ae4f07d742754bd8** |
| 猪前腿肉048b87489725ebb69a3603e5b10a46bb | 猪前腿肉ca17d7e6af907e6c1ad389e4b187d750 | 猪后腿肉95e1af8cf41f1f552c065fda6b5a0d87 |

根据调研了解，大部分的企业会优先选择猪前腿、后腿、梅花肉，梅花肉是作为其中的小部分起到增加肉香的作用，预包装老友粉企业在制作老友酱或预包装老友粉其他配料包时，会使用猪后腿肉搭配混合里脊肉，经机器绞成肉糜或切薄片；部分企业要求是猪瘦肉就行；少部分高端食材企业会使用猪颈肉，但是成本相对较高；也有少部分使用五花肉，搅碎打成肉末。所以综合成本、大部分企业使用部位宜推荐使用前腿和后腿肉，相对高端一些的选择梅花肉。各家企业基本表示都是使用当天屠宰的猪肉，肉质需“带温，至于冻猪肉符合国家相关规定也是可以。

1.感官要求

主要是根据调研的7家企业表示，符合猪肉固有的色泽，肉色鲜红或深红、带有弹性、不粘手，具有鲜猪肉的肉味，煮沸后肉香味浓郁。再根据GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉、GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉的描述，经起草单位协商一致确定。

|  |
| --- |
| a8257258-f850-4c3a-bf1d-3056211c267d |
| 1df5af70-d18c-4aa1-961b-1c7243cbd7f3 |

感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色 |
| 组织形态 | 肉质结构清晰，指压后凹陷立即恢复，带有弹性 |
| 粘度 | 外表微干或微湿润，不黏手 |
| 气味 | 具有鲜猪肉正常气味， 无异味 |
| 煮沸后肉汤 | 煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有肉香味 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

2.理化指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检测指标汇总** | | | | |
| 序号 | 水分/（g/100g） | 肌间脂肪（g/100g） | 蛋白质（g/100g） | 部位 |
| 样品1 | 74.12 | 9.58 | 20.11 | 猪瘦肉 |
| 样品2 | 74.75 | 9.69 | 20.50 | 猪瘦肉 |
| 样品3 | 66.73 | 11.21 | 18.81 | 猪梅头肉 |
| 样品4 | 66.49 | 11.05 | 18.90 | 猪梅头肉 |
| 样品5 | 68.94 | 10.74 | 21.75 | 猪腱子肉 |
| 样品6 | 68.67 | 10.58 | 21.46 | 猪腱子肉 |
| 样品7 | 53.16 | 25.14 | 14.17 | 五花肉 |
| 样品8 | 54.00 | 25.21 | 14.22 | 五花肉 |
| 样品9 | 53.37 | 19.05 | 14.29 | 猪颈肉 |
| 样品10 | 53.51 | 19.41 | 14.07 | 猪颈肉 |
| 样品11 | 69.95 | 5.51 | 16.39 | 梅头肉 |
| 样品12 | 69.21 | 5.85 | 16.27 | 梅头肉 |
| 样品13 | 73.60 | 2.22 | 19.58 | 后腿肉 |
| 样品14 | 73.87 | 2.08 | 19.47 | 后腿肉 |
| 样品15 | 71.29 | 1.28 | 20.03 | 后腿肉 |
| 样品16 | 70.84 | 1.29 | 20.04 | 后腿肉 |
| 样品17 | 64.91 | 3.62 | 17.19 | 五花肉 |
| 样品18 | 64.63 | 3.70 | 17.22 | 五花肉 |
| 样品19 | 72.11 | 1.65 | 19.01 | 前腿肉 |
| 样品20 | 72.68 | 1.52 | 19.28 | 前腿肉 |
| 样品21 | 74.08 | 1.57 | 18.65 | 前腿肉 |
| 样品22 | 74.22 | 1.80 | 18.89 | 前腿肉 |
| 样品23 | 74.33 | 2.07 | 19.79 | 后腿肉 |
| 样品24 | 74.81 | 2.43 | 19.86 | 后腿肉 |
| 样品25 | 75.15 | 2.12 | 20.32 | 后腿肉 |
| 样品26 | 75.36 | 2.49 | 20.66 | 后腿肉 |
| 样品27 | 69.84 | 5.35 | 16.92 | 前腿肉 |
| 样品28 | 69.71 | 5.30 | 16.95 | 前腿肉 |
| 样品29 | 74.12 | 2.25 | 18.88 | 前腿肉 |
| 样品30 | 75.18 | 2.31 | 18.80 | 前腿肉 |
| 样品31 | 72.05 | 2.76 | 19.75 | 后腿肉 |
| 样品32 | 71.89 | 2.54 | 19.85 | 后腿肉 |
| 样品33 |  |  |  |  |
| 最大值 | 75.36 | 25.21 | 21.75 |  |
| 最小值 | 53.16 | 1.28 | 14.07 |  |
| 平均值 | 69.30 | 6.67 | 18.50 |  |
| 初定指标 | ≦75 | ≤10 | ≥16 |  |
| 注：老友粉作为南宁特色小吃，其原料猪肉通常要求肉质鲜嫩、脂肪适中、蛋白质丰富，以确保口感和营养。五花肉是少部分企业用于搅碎成肉末使用 | | | | |

根据企业提供的送检结果，结合老友粉作为南宁特色小吃，其原料猪肉通常要求肉质鲜嫩、脂肪适中、蛋白质丰富、略带弹性，通过复记、猪霸王、韩太、银河、友春、桂小厨、悦味轩、慧姨等老友粉企业一致认可选择猪的前后腿、梅花、里脊中的一种或者混搭，选择肥瘦比例1:3或3:7，嫩且带油脂香，**经与辣椒、大蒜、豆豉、酸笋炒制后，达到“豉香、蒜香、酸笋香”“酸辣鲜香”肉香味浓郁的老友味**。

基于所有32个样品的数值计算（包括猪瘦肉、猪梅头肉、猪腱子肉、五花肉、猪颈肉、后腿肉、前腿肉等部位）。

水分（g/100g）：最小值53.16，最大值75.36，平均值69.30。

肌间脂肪（g/100g）：最小值1.28，最大值25.21，平均值6.67。

蛋白质（g/100g）：最小值14.07，最大值21.75，平均值18.50。

考虑到老友粉的工艺要求和猪肉的常见标准，原料猪肉应避免水分过高（影响保质期和口感）、肌间脂肪过高（过于油腻）或蛋白质过低（营养不足）。基于数据分布和老友粉企业实际应用，指标范围如下：

水分指标：≤75 g/100g

理由：水分最大值75.36 g/100g，设定上限75 g/100g可以覆盖大多数瘦肉样品（如后腿肉、前腿肉），同时排除水分过低的高脂肪样品（如五花肉），其中据了解五花肉是用于搅碎为肉末，市场上老友粉企业是用于制作肉饼或者添加少量，绝大部分还是以肉片为主。这有助于保证猪肉的鲜嫩度和加工稳定性。因为合适的水分含量能保证猪肉在烹饪过程中保持一定的鲜嫩度。如果水分过高，在煮制老友粉的过程中，猪肉可能会过于软烂，失去应有的嚼劲，而且过多的水分会稀释汤的滋味，影响老友粉整体的口感。过高的水分含量容易为微生物的生长繁殖提供有利条件，增加猪肉变质和腐败的风险。控制水分在 ≤ 75g/100g 有助于抑制微生物的滋生，延长猪肉的保质期，保证老友粉原料的安全性和新鲜度。如果水分过多，猪肉在煮制时可能会过度吸水膨胀，导致营养成分流失，同时也会影响煮制时间和火候的控制。而当水分控制在这个范围内时，猪肉既能吸收老友粉汤汁的味道，又能保持一定的肉质弹性。

肌间脂肪指标：≤10 g/100g

理由：肌间脂肪数据范围较广（1.28-25.21），但老友粉原料猪肉宜选用脂肪适中的部位。适量的肌间脂肪可以使猪肉在烹饪时释放出油脂，增加肉的香气和嫩度，让老友粉的味道更加醇厚。但如果肌间脂肪过高，会使猪肉显得油腻，在煮制过程中会在汤面形成厚厚的油层，影响汤的口感和外观，不符合多数食客对老友粉清爽开胃的口味需求。基于瘦肉样品（肌间脂肪<10 g/100g）的数据，其肌间脂肪范围在1.28-9.69 g/100g，平均值3.37 g/100g。设定≤10 g/100g可以确保肉质不过于肥腻，同时保持口感。注：此范围覆盖了猪瘦肉、后腿肉、前腿肉等常见瘦肉部位。

蛋白质指标：≥16 g/100g

理由：蛋白质最小值14.07 g/100g（来自高脂肪样品），但瘦肉样品的蛋白质普遍在18 g/100g以上（平均值18.93 g/100g）。设定下限16 g/100g可以保证猪肉的蛋白质含量，满足老友粉的营养需求，是一个兼顾了质量与供应链可行性的平衡点。蛋白质含量较高的猪肉在烹饪过程中能保持较好的形状和口感，不会轻易散开，给食客带来有嚼劲的食用体验。同时，蛋白质也是人体重要的营养来源，较高的蛋白质含量能提升老友粉的营养价值。注：部分样品（如五花肉）蛋白质低于16 g/100g，但通过此指标可以筛选出更优质的猪肉。如果标准定得过高（如≥18），可能会排除掉一些蛋白质含量尚可但略低（如在16-18之间）的常见部位，如部分梅头肉（样品11,12）和前腿肉（样品27,28）。这可能会增加原料采购的难度和成本。

与脂肪指标的协同作用：由于我们已经规定了肌间脂肪≤10g/100g，这已经自动排除了大部分高脂肪、低蛋白质的样品（如五花肉、猪颈肉）。在满足低脂肪要求的样品中，其蛋白质含量大部分自然都能达到16g/100g以上。因此，“蛋白质≥16”和“肌间脂肪≤10”是两个联动的指标，共同确保原料的质量。

|  |
| --- |
| b5375cef-032e-4510-bb53-db2aa6f8c5f7DB62 / T 4188 2020地理标志产品 迭部蕨麻猪肉 |

**（二）检验方法**

检测方法主要根据南宁老友粉原料猪肉的感官和理化指标、安全指标的要求，分别依据相应检验方法及相关检测标准执行。包括水分按GB 18394规定的方法测定，肌间脂肪按GB 5009.6规定的方法测定，蛋白质按GB 5009.5规定的方法测定，食品安全指标按GB 2762、GB 2763、GB 2707规定的方法测定。

**（三）检验规则**

检验规则依据南宁老友粉原料猪肉产品生产实际确定，包括组批、抽样、交收检验、型式检验和判定规则。

**（四）标识、包装、贮存及运输**

标志、标签、包装和运输主要依据多年来南宁老友粉原料猪肉生产实际和销售需求进行研讨确定。包装材料应使用符合食品安全标准的包装材料，并符合GB/T 6388的规定。产品贮存及运输应GB 20799 食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范的要求。

1. 重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

1. 实施标准的措施

**（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组**

本标准发布后，成立以标准主要起草人为成员的标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

**（二）组织开展标准宣贯培训**

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训PPT课件和标准核心技术明白书，并按标准宣贯培训计划深入各市县南宁老友粉原料猪肉生产基地、加工企业等开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让南宁老友粉原料猪肉的管理人员和相关技术人员掌握标准核心技术内容，助力标准实施落地，推动南宁老友粉产业高质量发展。

**（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息**

标准起草小组深入各市县南宁老友粉猪肉生产基地、加工企业的管理人员和相关技术人员召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

**（四）开展标准实施效果评估**

标准实施满2年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

1. 其他应当说明的事项

无。

团体标准《南宁老友粉原料 猪肉》

标准编制工作组

2025年10月25日