ICS 67.120.20

CCS X22

团体标准

中国肉类协会 发布

T/CMATB XXXX—2023

生食宣威火腿

Raw Xuanwei ham

（征求意见稿）

202X-XX-XX实施

202X-XX-XX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。

本文件由 提出。

本文件由中国肉类协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

生食宣威火腿

1. 范围

本文件规定了生食宣威火腿的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期的要求。

本文件适用于生食宣威火腿的生产、检验和销售。

1. 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 191 包装储运图示标志

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 [食品安全国家标准 食品中氯化物的测定](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/49333.html" \o "GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定" \t "http://down.foodmate.net/standard/_blank)

GB 5009.179 [食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/49343.html" \o "GB 5009.179-2016 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定" \t "http://down.foodmate.net/standard/_blank)

GB 5009.227 [食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/49363.html" \o "GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定" \t "http://down.foodmate.net/standard/_blank)

GB 5749 [生活饮用水卫生标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/10968.html" \o "GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准" \t "http://down.foodmate.net/standard/_blank)

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18357 地理标志产品 宣威火腿

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生食宣威火腿

生食宣威火腿是使用宣威火腿优级原腿（发酵期不少于18个月不超过36个月），经洗刷、晾干、修整加工成精腿，或切割、切片包装而成的具有浓郁香味的宣威火腿产品。

3.2

宣威火腿

用在地理标志产品范围内饲养的含有乌金猪血统的鲜猪后腿作原料，并在地理标志产品范围内按传统工艺加工制成的具有三签清香、肉色嫣红、香气浓郁的火腿及其制品。

3.3

原腿

用传统工艺加工成熟，未经修割、包装的火腿。

3.4

精腿

将优级或一级原腿经洗涮、晾干、修整、包装制成的整支火腿。

3.5

优级精腿

将发酵时间不少于18个月不超过36个月且符合GB/T 18357规定的优级品原腿经洗涮、晾干、修整、包装制成的整支火腿。

1. 产品分类

产品按照不同形态分为：整支火腿，切块、切片火腿产品。

1. 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 火腿应符合优级精腿的要求。

5.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 整支火腿产品 | 切块产品 | 切片产品 |
| 外观 | 形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，腿脚细。 | 呈整体条形、方形或梯形，最多由3块组成，块与块排列一致，组合紧密，整齐美观。 | 厚薄均匀,长宽基本一致，排列整齐。 |
| 色泽 | 皮面蜡黄色或淡黄色，肉面和肌肉面玫瑰红或深红色。脂肪切面白色或微红色，有光泽。骨髓桃红色或蜡黄色，有光泽。 | 肉面和肌肉面玫瑰红或深红色。脂肪切面白色或微红色，有光泽。带皮产品皮面蜡黄色或淡黄色。 | 肌肉切面玫瑰红或深红色。脂肪切面白色或微红色，有光泽。 |
| 组织状态 | 肉面无裂缝，皮与肉不脱离。肌肉干燥致密，脂肪细嫩光滑。 | 肌肉切面紧密，脂肪细嫩光滑。 | 肌肉切面紧密，脂肪细嫩光滑、稍软。 |
| 滋味、气味 | 滋味鲜美、肉质细嫩、香而回甜。 | | |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质。 | | |

|  |
| --- |
|  |

5.3 理化指标

应符合表2规定。

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 瘦肉比率（以瘦肉计）/% ≥ | 65 |
| 水分（瘦肉中）/%  ≤ | 52 |
| 盐分（以瘦肉中的NaCl计）/%  ≤ | 11 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.25 |
| 三甲胺氮/（mg/100g）  ≤ | 1.3 |
| 亚硝酸盐残留（以NaNO2计）/（mg/kg） ≤ | 4 |

表2 理化指标

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

5.7 微生物指标

5.7.1 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示） | | | |
| n | C | m | M |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 | | | | |

5.7.2 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

5.8 净含量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

1. 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 外观

在自然光下观察外观质量。

6.1.2 色泽

整支火腿产品从腿心部位直刀快落，一刀斩开，进行目测；切块和切片产品直接目测。

6.1.3 组织状态

以目测为主。

6.1.4 滋味

整支火腿产品在腿心部位切片取样，切块产品切片取样，切片产品直接取样，入口品尝。

6.1.5 香气

整支火腿产品采用骨签检验，见附录A；切块与切片产品直接嗅闻。

6.2 理化检验

6.2.1 取样部位及方法

整支火腿产品剔除不可食用的火腿表面氧化层（约5 mm），取样200 g；去骨去膘切块产品和切片产品直接取样200 g，用绞肉机绞碎后搅拌均匀，装入密封袋中，置于-20 ℃保存备用。

6.2.2 瘦肉比率

去皮、骨，称量瘦肉（包括肉间脂肪）和肥膘的质量，然后计算瘦肉在肥、瘦肉中的比率。

瘦肉比率按式（1）计算：

X (%) = m / (m + m1) × 100 ··················（1）

式中：

X ——瘦肉在肥、瘦肉中的比率，%；

m ——瘦肉质量，单位为克（g）；

m1——肥膘质量，单位为克（g）。

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.4 盐分

按GB 5009.44规定的方法检验。

6.2.5 过氧化值

用肥膘检验、除去表层因氧化发黄的部分，取样200g，用绞肉机绞碎、混匀；然后取20 g用石油醚（沸程30°C〜60°C）萃取脂肪，除石油醚，烘干后，按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.6 三甲胺氮

按GB 5009.179规定的方法测定。

6.2.7 亚硝酸盐残留量

按GB 5009.33规定的方法测定。

6.3 污染物测定

按GB 2762规定的方法测定。

6.4 农药残留测定

按GB 2763规定的方法测定。

6.5 兽药残留测定

按GB 31650规定的方法测定。

6.6 微生物测定

6.6.1 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

6.6.2 大肠菌群

按GB 4789.1规定的方法采样及处理，按GB 4789.3规定的方法检验。

6.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

1. 检验规则

7.1 组批

同一生产日期生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样数量满足检验项目和留样的需要

7.3 检验

7.3.1出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前应由生产企业检验部门按本标准规定进行检验，检验合格，并附质量合格证方可出厂。

7.3.1.2 检验项目：出厂检验项目为预包装标签、感官、瘦肉比、水分、盐分、过氧化值、大肠菌群和净含量。

7.3.1.3 抽样方法:感官检验应逐只检验，瘦肉比、水分、盐分、过氧化值、大肠菌群按6.2.1进行。

7.3.1.4 判定规则：检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格产品；检验结果不符合本标准要求时，对检验不合格的项目应进行复检（微生物指标不合格时不得复检），如仍不合格则判为不合格产品。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 整支火腿产品抽样方法为随机抽样，每批产品10000只以下抽两只，10000只以上至20000只抽三只，20000只以上抽四只；微生物检验每只火腿选取3个检测点，从中随机选择5个点做检测；切块产品、切片产品随机抽样，每批抽取8个样品，分为两份，6个样品为检样，2个样品为留样。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产情况下每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a） 主要原料或工艺有重大改变时；

b） 停产一年后恢复生产时；

c） 质量出现不稳定时；

d） 国家市场监督管理行政主管部门提出型式检验要求时。

7.3.2.3 判定规则：理化指标如有一项不合格时，可加倍抽样检测，如仍有不合格项，则判该批产品不合格；微生物指标如不合格不得复检，判该批产品不合格。

1. 标签、标识、包装、运输及贮存

8.1 标签

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 运输包装标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

8.2 标识

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 包装

包装材料应符合相关国家标准的规定。

8.4 运输

运输车辆和工具应清洁、干燥，符合食品卫生要求；运输时应轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施；运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

8.5 贮存

整支火腿产品采用堆码或悬挂法贮存；切块（片）产品真空包装后装入包装箱，堆码高度以提取方便为宜。贮存仓库应通风、阴凉、干燥、清洁，无有毒物品、芳香类物品及残留物，并做到防高温、防潮湿、防虫、防暑。

1. 保质期

整支火腿产品保质期240天，切块（片）产品保质期90天。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）

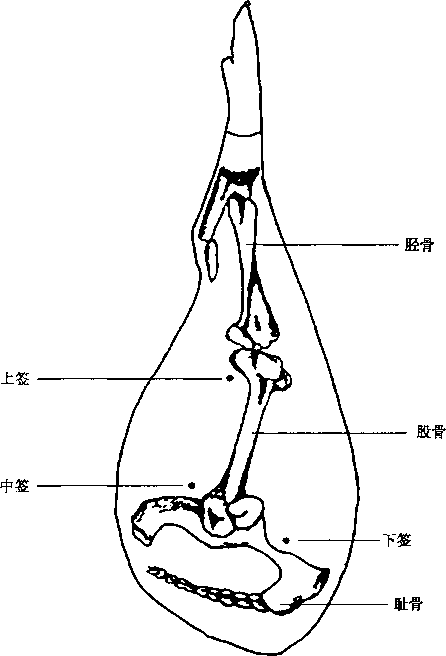
附录A

（规范性附录）

宣威火腿香气骨签检验

打签方法：用骨签插入规定部位的肌肉内，拔出后迅速嗅其气味。骨签拔出后，应用脂肪封住签孔。第二次打签前应先将骨签插入脂肪，擦净骨签。

1. 第一签（上签）在股骨与胫骨股缝附近。
2. 第二签（中签）在耻骨与股骨结合处。
3. 第三签（下签）在坐骨的肌腱部位，见图A.1。
4. 打签深度：垂直插入火腿厚度的1/3～2/3。



图A.1 宣威火腿打签部位示意图

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_