团体标准《生食宣威火腿》编制说明（征求意见稿）

1. 标准起草的的基本情况

**（一）任务来源**

宣威火腿历史悠久，是云南省著名特殊产品之一，形似琵琶，只大骨小，皮薄肉厚，肥瘦适中。宣威火腿独特的风味特色取决于宣威独特的地域地理气候环境。因此为使宣威火腿地理标志保护产品和宣威火腿地理标志证明商标能够发挥更大的能效，进一步提升宣威火腿品牌，促进宣威火腿产业提质升级，持续推进宣威火腿标准体系建设，规范生食宣威火腿的生产加工，提高生食宣威火腿的品质与安全，由中国肉类协会牵头国内宣威火腿知名生产企业共同研究，决定起草团体标准《生食宣威火腿》，经协会标准部组织专家审批等程序后，将《生食宣威火腿》列入2023年团体标准制定计划。

1. **起草单位**

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

**（三）主要工作过程**

**1.起草阶段**

**2.征求意见阶段**

**3.审查阶段**

1. 标准编制原则和标准的主要技术内容
2. **标准编制原则**

标准制定过程中，深入分析总结国内外生食宣威火腿加工技术现状，密切联系企业生产实践，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广，促进我国冷鲜肉加工规范化发展。本标准的制定遵循以下原则：

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是适用性原则。与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

本标准是以保证食品安全，保护人民健康为准则，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等为基本原则；引用《地理标志产品 宣威火腿》（GB/T 18357）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、等国家标准，制定了生食宣威火腿的术语和定义、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。

1. **主要内容及依据**

《生食宣威火腿》为新制定的团体标准，按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草，主要技术内容制定依据如下：

**标准名称：**生食宣威火腿 Raw Xuanwei ham

**制定依据：**

按照团体标准封面格式进行编排。本标准名称依据中国肉类协会项目任务确定，中文名字为《生食宣威火腿》，确定英文名字为“Raw Xuanwei ham”。

**条文：**

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。

**制定依据：**

本条对标准主要内容和框架的总体要求以及标准的适用范围做出了规定，主要参考了国家、行业、地方、企业相关标准，基于生食宣威火腿加工生产实际，综合确定。

标准的范围，规定了生食宣威火腿的术语和定义、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，保证了生产加工全过程的连贯性。

该标准是对生食宣威火腿产品质量进行要求，适用对象为生食宣威火腿。

**条文：**

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%22%20%5Co%20%22GB%205009.44-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E6%B0%AF%E5%8C%96%E7%89%A9%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//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%22%20%5Co%20%22GB%205009.179-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E4%B8%89%E7%94%B2%E8%83%BA%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//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%22%20%5Co%20%22GB%205009.227-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E8%BF%87%E6%B0%A7%E5%8C%96%E5%80%BC%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//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%22%20%5Co%20%22GB%205749-2006%20%E7%94%9F%E6%B4%BB%E9%A5%AE%E7%94%A8%E6%B0%B4%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%A0%87%E5%87%86%22%20%5Ct%20%22http%3A//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

**制定依据：**

按照《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》（GB/T 1.1-2020）规定，本部分列出了标准正文中引用的相关标准和文件。上述文件中的部分内容为本文件提供一定的依据。

**条文：**

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。

**制定依据：**

本条定义了生食宣威火腿、宣威火腿、原腿、精腿、优级精腿的概念。明确生食宣威火腿的生产原料须使用“宣威火腿优级原腿”，目的是强调产品的原料要求，以区别于其他宣威火腿产品。

**条文：**

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。

**制定依据：**

本条规定了产品的主要类别。

经过行业内调研，目前市场上生食宣威火腿产品的形态有整支火腿产品，切块、切片火腿产品等，都是本文件所规范的种类。

**条文：**

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。

**制定依据：**

本条规定了生产生食宣威火腿的原料应符合优级精腿的要求，规定原料火腿只能是优级精腿。原料火腿的选择应符合GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》中的规定。辅料要求符合GB 5749《[生活饮用水卫生标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/10968.html%22%20%5Co%20%22GB%205749-2006%20%E7%94%9F%E6%B4%BB%E9%A5%AE%E7%94%A8%E6%B0%B4%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%A0%87%E5%87%86%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)》等国家标准的相关规定。

**条文：**

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。 |

**制定依据：**

感官指标制定是依据GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》标准中感官指标和产品的自有感官状态决定的。本文件根据产业生产实际，结合已有标准规定，从外观、色泽、组织状态、滋味、气味、杂质等方面对生食宣威火腿的感官指标进行要求，反应了产品的实际感官状态。

**条文：**

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 |

**制定依据：**

通过产业调研，并参考GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》中的规定，同时按照GB 2730-2015 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠中过氧化值限量≤0.5 g/100g；并根据市场调研及实际检测确定将过氧化值标准为：≤0.25 g/100g。

本文件根据产业实际，结合部分生食宣威火腿生产企业的产品实际检测情况（见表1）而制定。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目批次 | KO06205001 | KO07008001 | ZJ221002071 | YC2214756 | 01SC202001462 | YC2215115 |
| 瘦肉比率（以瘦肉计）/% ≥ |  |  | 70.0 |  |  |  |
| 水分（瘦肉中）/% ≤ | 30.2 | 50.8 | 45.7 | 48.6 | 29.6 | 45.2 |
| 盐分（以瘦肉中的NaCl计）/% ≤ | 9.80 | 6.77 | 5.2 | 7.65 | 11.7 | 6.46 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.0094 | 0.17 | 0.08 | 0.0094 | 0.11 | 0.026 |
| 三甲胺氮/（mg/100g） ≤ | 0.640 | 0.649 | 未检出（定量限≤0.50mg/100g） | 未检出 | 未检出（定量限≤0.50mg/100g） | 未检出 |
| 亚硝酸盐残留（以NaNO2计）/（mg/kg） ≤ | 未检出（检出限：1mg/kg） | 未检出（检出限：1mg/kg） | 1.1 | 未检出 | 1.0 | 未检出 |

表1 宣威火腿理化指标检测结果

**条文：**

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

**制定依据：**

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对肉与肉制品中的铅、镉、汞、砷、铬、N-二甲基硝胺等污染物的限量进行了要求。本标准中污染物的限量要求与GB 2762的规定保持一致。

**条文：**

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

**制定依据：**

农药残留限量指标是根据GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和相应的国家标准或行业标准的有关规定。

**条文：**

5.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

**制定依据：**

兽药残留限量指标是根据GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和相应的国家标准或行业标准的有关规定。

**条文：**

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。

**制定依据：**

微生物指标是依据GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》和相应的国家标准或行业标准的有关规定。

**条文：**

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。

**制定依据：**

根据JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》和GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的相关规定。

**条文：**

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。

**制定依据：**

根据GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的相关规定。

**条文：**

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。

**制定依据：**

本文件参考GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》中对产品感官的检验方法制定了相关要求。

**条文：**

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。

**制定依据：**

关于瘦肉比率、水分、盐分、过氧化值、三甲胺氮、亚硝酸盐残留量等理化指标的检测方法，分别依据GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》、GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、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%22%20%5Co%20%22GB%205009.44-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E6%B0%AF%E5%8C%96%E7%89%A9%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//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%22%20%5Co%20%22GB%205009.227-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E8%BF%87%E6%B0%A7%E5%8C%96%E5%80%BC%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//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%22%20%5Co%20%22GB%205009.179-2016%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86%20%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%B8%AD%E4%B8%89%E7%94%B2%E8%83%BA%E7%9A%84%E6%B5%8B%E5%AE%9A%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank)》、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》中规定的测量方法制定。

**条文：**

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。

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定了污染物的检测方法，GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定了农药的检测方法，GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定了兽药的检测方法，兽药残留检测主要检测残留标志物，本文件参考GB 2762、GB 2763、GB31650对以上指标的检测方法进行了规定。

**条文：**

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。

**制定依据：**

GB/T 4789.1《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》、GB 4789.3《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定》和GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定了大肠菌群和致病菌的检测方法，本文件对以上检测方法进行了引用。

**条文：**

6.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

**制定依据：**

《定量包装商品计量监督管理办法》对产品净含量进行了要求，本文件执行JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的测定要求。

**条文：**

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

**制定依据：**

关于组批、抽样的规则参考了已有标准的规定，便于实施批次检测，同时与生产实际情况保持一致。

**条文：**

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。

**制定依据：**

将预包装标签、感官、瘦肉比、水分、盐分、过氧化值、大肠菌群和净含量作为出厂检验的必检指标，既能保证出厂产品的质量，又不影响产品的正常出厂。

**条文：**

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。

**制定依据：**

对于型式检验，规定每半年至少检测一次，当发生换特殊情况时，应增加检验。检验项目包括了文件中的5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8规定的项目。

**条文：**

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。

**制定依据：**

规定了产品检验的具体判定要求，明确了合格、不合格的判定方法以及复检的相关要求。针对检验不合格和合格产品明确进行区分规定，防止不合格产品流入市场，造成危害。

**条文：**

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。

**制定依据：**

依据GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》标准中对于标志、包装、运输、贮存的要求。GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》对预包装食品、预包装食品营养的标签进行了规定，本标准进行了引用。因包装运输需要，产品包装上的标志应符合GB/T 191的规定。

**条文：**

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。

**制定依据：**

依据GB/T 18357《地理标志产品 宣威火腿》标准中对于保质期的要求。

# 三、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

## （一）主要试验或验证的分析、综述报告

无。

**（二）技术经济论证、预期的经济效果**

# 无。

# 四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本文件未采用国际标准。

# 五、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本文件在现行法律法规的框架内起草，引用或参照相关法律法规的有关规定，与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致，没有矛盾或冲突。

# 六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

# 七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本文件作为推荐性团体标准发布实施。

# 八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

# 九、废止现行有关标准的建议

无。

# 十、其他应予说明的事项

无。

标准编写组

2023年06月