
ICS67.120.10
X22

团 体 标 准

T/JHHTA 0002-2019

金 华 市 金 华 火 腿
Jinhuashi jinhua ham

(征 求 意 见 稿)

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

金 华 火 腿 行 业 协 会 发 布

目 次

前言1

1 范围.....2

2 规范性引用文件.....2

3 术语与定义.....3

4 要求.....3

5 试验方法.....7

6 检验规则.....8

7 标志标签.....9

附录 A11

附录 B12

附录 C13

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由金华火腿行业协会提出并归口。

本标准起草单位：金华火腿行业协会、XXXX、XXXX。

本标准主要起草人：马晓钟、XXX、XXX、XXX。

金华市金华火腿

1 范围

本标准规定了金华市金华火腿的术语和定义、适用范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于金华火腿证明商标保护委员会办公室注册拥有的证明商标“金华市金华火腿”。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T191 包装储运图示标志

GB1886.11-GB1886.94 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸盐

GB/T 2417 金华猪

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品

GB2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范

DB33/3008 浙江省食品安全地方标准 火腿生产卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 金华市金华火腿 Jinhua ham

在金华市行政区域内,经金华火腿证明商标保护委员会办公室同意使用“金华市金华火腿”证明商标,采用金华猪及其为母本的杂交商品猪或符合 GB2707 标准的猪后腿为原料,经传统工艺加工而成的具有形似竹叶、爪小骨细、肉质细腻、皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。

3.2 金华猪 Jinhua pig

原产于中国浙江金衢盆地,其毛色以中间白,两头黑为基本特征,后腿具有大小适中、皮薄骨细、肥瘦适度、肉质细嫩、腿心饱满、后腿稍高、蹄壳呈白色等特征的中国名猪。

3.3 腿心 core ham

火腿的股骨部位。

3.4 油头 youtou, section of the ham

火腿分档的一个部位,在近荐骨处。

3.5 后熟 hou shu

火腿在发酵期内经高温(或控温控湿)发酵达到成熟的过程。

3.6 签香 qian xiang

竹签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

4 要求

4.1 原、辅材料

4.1.1 应选用符合 GB/T 2417 规定品质的金华猪及其为母本的杂交商品猪或符合 GB2707 标准的猪后腿,原料猪腿经检验检疫合格。

4.1.2 原料猪腿皮厚度小于等于 0.35cm 肥膘厚度(以腿头处肥膘为准)小于等于 3.5 cm。肌肉鲜红，脂肪洁白，皮色白润或淡黄，干燥无软化发粘的状况，腿心丰满，脚杆细小，皮肉完整无损。

4.1.3 原料腿单只质量应不低于 6 kg。

4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 规定。

4.1.5 食用植物油应符合 GB2716 规定。

4.1.6 亚硝酸盐应符合 GB1886.11-1886.94 规定、使用应符合 GB2760 规定。

4.2 生产区域

证明商标“金华市金华火腿”生产区域限于金华市行政区域内。该区域所处金衢盆地属于河谷平原和低丘缓坡带的亚热带地区。全区气候温暖，年平均气温 17.4 ℃，无霜期 263d，年平均降雨量 1 472.1 mm，相对湿度 77%，日照 2089.5 h，春、夏、秋、冬四季分明，梅雨天和三伏天异常明显，其温度、湿度、雨量、日照等自然条件变化，适宜金华火腿的低温腌制、中温脱水、高温发酵工艺要求。

4.3 加工

4.3.1 加工企业卫生环境应符合 GB14881、DB33/3008 的规定。

4.3.2 金华市金华火腿加工工艺流程见附录 A。

4.3.3 金华市金华火腿采用传统工艺，在当年农历冬至至次年立春之间进行腌制，从腌制到发酵达到后熟时间不少于 9 个月。

4.4 质量等级

金华市金华火腿质量等级分为特级、一级、二级。

4.5 感官指标

4.5.1 整腿感官指标应符合表 1 规定。

表 1 金华市金华火腿整腿感官指标

项目	要求		
	特级	一级	二级
原料	金华猪后腿，有明显局部黑毛孔	含金华猪血统或符合 GB2707 标准猪后腿	含金华猪血统或符合 GB2707 标准猪后腿

香气	三签香	三签香	二签香，一签平
外观	腿心饱满，皮薄脚小，白蹄无毛，无损伤，无虫蛀、鼠伤，无裂缝，小蹄至髁关节长度 40cm 以上，刀工光洁，皮面平整，印鉴标记明晰	腿心较饱满，皮薄脚小，无毛，无虫蛀、鼠伤，轻微红斑、轻微损伤，轻微裂缝，刀工光洁，皮面平整，印鉴标记明晰	腿心稍薄，但不露股骨头，腿脚稍粗，无毛，无虫蛀、鼠伤，刀工光洁，稍有红斑，稍有损伤，稍有裂缝，印鉴标记明晰
色泽	皮色黄亮，肉面光滑油润，肌肉切面呈深玫瑰色，脂肪切面白色或微红色，有光泽，蹄壳灰白色		
组织状态	皮与肉不脱离，肌肉干燥致密，肉质细嫩，切面平整，有光泽		
滋味	咸淡适中，口感鲜美，回味悠长		
爪弯	蹄壳表面与脚骨直线的延长线呈直角或锐角	呈直角或大于直角	

4.5.2 分割火腿感官指标应符合如下规定。

为方便顾客食用，可将整腿切割成若干块，分别真空包装再拼接装盒。感官指标符合 4.5.1 规定，不得从中抽取一块或若干块，产品名称标注金华市金华火腿整腿分割。

4.5.3 块状火腿感官指标应符合表 2 规定。

表 2 块状火腿的感官指标

项 目 名称	带皮去骨火腿	去皮去骨火腿	纯瘦肉火腿	带皮带骨火腿
外观	呈整体条形，方形，或其他不规则形，块与块排列一致，组合紧密，不得使用模具压形而成的块状火腿。			
色泽	皮色黄亮，肉色和肌肉切面呈玫瑰色，脂肪切面白色或微红色，有光泽。	肉色和肌肉切面呈玫瑰色，脂肪切面白色或微红色，有光泽。	肉色和肌肉切面呈玫瑰色，脂肪切面白色或微红色，有光泽。	皮色黄亮，肉色和肌肉切面呈玫瑰色，脂肪切面白色或微红色，骨髓

				桃红色或蜡黄色，有光泽。
组织状态	皮与肉不脱离，肌肉切面紧密，切面平整。	肌肉切面紧密，切面平整。	肌肉切面紧密、平整	皮与肉不脱离，肌肉切面紧密、平整。
香气	具有火腿特有的香气，无酸败、腐败等异味。			
滋味	咸淡适中，具有火腿特有的滋味。			

若 4.5.2 中分割火腿抽取一块或若干块后，应标注为金华市金华火腿分割组合，符合带皮带骨块状火腿感官指标要求。

4.5.4 片状、丁状、丝状火腿的感官指标应符合表 3 的规定。

表 3 片状、丁状、丝状火腿的感官指标

项 目 名称	片状火腿	丁状火腿	丝状火腿
外观	薄厚均匀，大小基本一致，排列整齐。	大小基本一致，不规则形状。	粗细均匀，长短基本一致，排列整齐。
色泽	肌肉切面呈玫瑰色或桃红色。		
组织状态	肌肉切面紧密。		
香气	具有金华市金华火腿特有的香气，无酸败、腐败等异味。		
滋味	咸淡适中，具有火腿特有的滋味。		

4.6 理化指标

理化指标应符合表 4 规定

表 4 金华市金华火腿理化指标

项目	要求		
	特级	一级	二级

瘦肉比率%	≥	65（整腿或整腿分割）	60（整腿或整腿分割）
水分（以瘦肉计）%		28-50	
盐分（以瘦肉中的氯化钠计）%	≤	12	
蛋白质分率解%	≥	20	
质量/（kg/只）	≥	3.0（整腿或整腿分割）	
过氧化值（以脂肪计）		应符合 GB2730 规定	
三甲胺氮/（mg/100g）			
亚硝酸盐残留量		应符合 GB2760 规定	

4.7 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 规定。

4.8 单只火腿质量的净含量允许短缺量

出厂时单只火腿质量的净含量允许短缺量应按 JJF1070 规定方法执行。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 外观、爪弯、印鉴标记、分割块、片（丁、丝）形状：以目测为主。

5.1.2 色泽、组织状态：整腿从腿心部位直刀快落，一刀斩开，进行目测；整腿分割、分割块、片（丁、丝）直接目测。

5.1.3 滋味：整腿、整腿分割在腿心部位切片，分割块直接切片，片（丁、丝）直接取样，水沸后放入蒸锅 20 min，入口品尝。

5.1.4 香气：整腿、整腿分割采用专用竹签检验，见附录 B。分割块直接插签检验；片（丁、丝）直接嗅闻。

5.2 理化指标

5.2.1 瘦肉比率

将火腿先刮干净，切除跟骨与腓骨关节间的小爪部分，去皮、骨，称取瘦肉（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）进行计算：

$$X = \frac{m}{m + m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——瘦肉占肥瘦肉的比率；

m——瘦肉质量，单位为克（g）；

m₁——肥膘质量，单位为克（g）。

5.2.2 水分

按 5.2.6 制样，按 GB5009.3 规定方法测定。

5.2.3 盐分

按 5.2.6 制样，按 GB5009.44 规定方法测定。

5.2.4 蛋白质分解率

见附录 C。

5.2.5 其他理化指标

按 GB 2730 规定的方法测定。

5.2.6 过氧化值的制样

剔除不可食用的火腿表面氧化层（约 5 mm），油头（指火腿最下方部分约 3 cm）以及黄色肥膘部分，深度以见白色肥膘或红色瘦肉为准。在火腿上方、中方和下方各取约 100 克（g）切碎，用绞肉机绞碎后搅拌均匀，装入带塞广口瓶中备用。

5.3 单只火腿质量的净含量允许短缺量

单只火腿质量的净含量允许短缺量应按 JJF 1070 规定方法进行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 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。

6.1.2 检验项目：出厂检验项目为感官指标的外观、香气、爪弯（整腿或整腿分割）、印鉴标记（整腿或整腿分割）、预包装标签和理化指标的水分、盐分、质量、过氧化值、亚硝酸盐、瘦肉比率（整腿或整腿分割）、蛋白质分解率和净含量。

6.1.3 抽样方法：感官指标应逐只检验，理化指标按 7.2.1 进行。

6.1.4 判定规则：产品经检验合格后，按质量分级要求进行定级，对检验不合格的项目应进行复验，如仍不合格则判为不合格产品。

6.2 型式检验

6.2.1 整腿抽样方法为随机抽样，每 5 000 只以下抽一只，5 000 只~10 000 只抽两只，10 000 只以上至 20 000 只抽三只，20 000 只以上抽四只；分割块、片（丁、丝）抽样方法按相关规定。

6.2.2 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) 国家市场监督管理总局行政主管部门提出型式检验要求时。

6.2.3 判定规则：感官指标、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。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 预包装产品标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，应标明以下内容：“金华市金华火腿”证明商产品标名称、产品标准号、生产者名称和地址、产地、净含量、生产日期、保质期、质量等级食用说明及营养成分表等，并在金华市金华火腿预包装上醒目位置标明证明商标产品专用标志。

7.1.2 食用说明：应用温水洗净，切除火腿表面氧化层 2 mm~5 mm，切除黄色肥膘，深度以见白色肥膘或红色瘦肉为准。

7.1.3 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

所有包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输车辆和工具应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

7.3.2 运输时应轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。

7.3.3 运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 仓库应通风、阴凉、干燥、清洁。做到防高温、防潮湿、防虫、防鼠，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 散装腿采用堆码或悬挂法，应经常检查、翻堆抹植物油保管。预包装产品下垫仓板堆码保管。

附 录 A
(规范性附录)

金华市金华火腿加工工艺流程

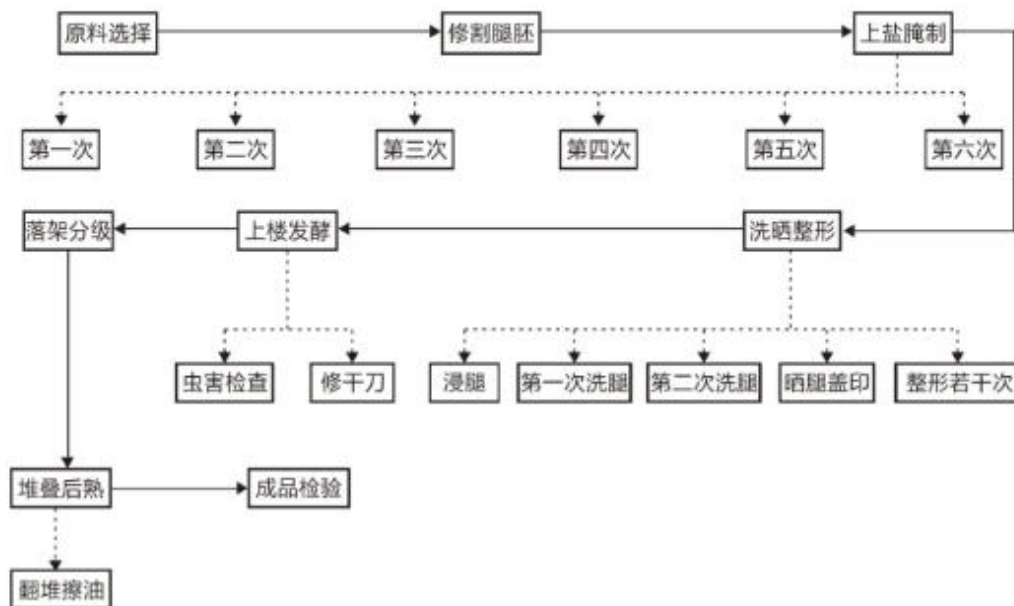
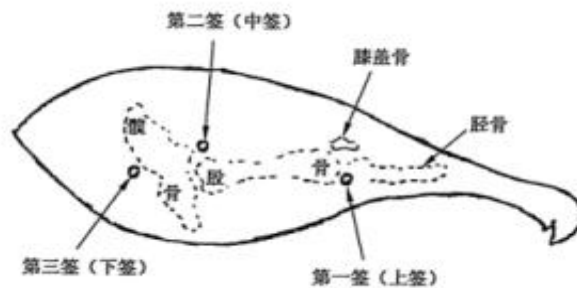


图 1 金华火腿加工工艺流程图

附 录 B
(规范性附录)
香气专用竹签检验

B1 打签方法：采用专用竹签插入三个规定部位的肌肉内, 拔出后迅速嗅其气味。



三签部位示意图

B2 第一签（上签）在膝关节，股骨与胫骨缝附近。

B2 第二签（中签）在髋关节，股骨与髌骨之间偏腿背侧处（有腰椎骨之面为腿背）。

B3 第三签（下签）在荐椎骨与髌骨之间，近髌骨的凹弯处。

B4 打签深度：垂直插入火腿厚度三分之一至二分之一。

附 录 C
(规范性附录)

蛋白质分解率检测计算方法

C1 试剂

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的三级水。

C1.1 三氯乙酸 $C_2HCl_3O_2$

C1.2 试剂配制

5% 三氯乙酸溶液: 称取 50g 三氯乙酸, 加水溶解后并稀释至 1000mL, 混匀。

C2 火腿中非蛋白氮 NPN (Non Protein Nitrogen) 的提取与测定

非蛋白氮 (NPN) 含量直接反映肉中蛋白质分解的程度。其测定方法如下:

称取 10g 火腿精肉 (去脂肪) 加 25mL 5%三氯乙酸水溶液, 用研磨机研磨 3 分钟, 用 100mL 5%三氯乙酸洗涤研磨杯, 并将匀浆转移到 200mL 烧杯中, 静置 30min, 其间搅拌 4-5 次。然后用无氮滤纸进行抽滤, 并用少量 (50mL) 5%三氯乙酸洗涤沉淀, 收集滤液 (NPN 提取液), 定容到 250mL, 取液体试样 10g~25g, 采用微量凯氏定氮 (参照《GB5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》凯氏定氮法 (手动法与自动凯氏定氮法均可)) 测定。

试样中非蛋白氮的含量按式(1)计算:

$$NPN = (V_1 - V_2) \times c \times 0.0140 \times 100 \times 250 \times 250 / (m_1^2 \times V_2 / 100 \times m) \dots\dots\dots(1)$$

式中:

NPN——试样中非蛋白氮的含量 (g/100g)

V_1 —— 试液消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 —— 试剂空白消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积,单位为毫升(mL);

c —— 硫酸或盐酸标准滴定溶液浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

0.0140——1.0mL 硫酸[$c(1/2 H_2SO_4)=1.000mol/L$]或盐酸[$c(HCl)=1.000mol/L$]标准滴定溶液相当的氮的质量,单位为克(g);

m —— 火腿样品的质量 (单位为 g)

m_1 ——吸取的非蛋白氮液体质量（单位为 g）

V_3 ——吸取消化液的体积,单位为毫升(mL);

100 ——换算系数。

结果保留两位有效数字。

C3 火腿中总氮 TN（Total Nitrogen）的提取与测定

称取 2-5g 与非蛋白氮测定同个样品的火腿精肉（去脂肪），（参照《GB5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》 凯氏定氮法（手动法与自动凯氏定氮法均可））测定。

试样中总氮的含量按式(2)计算:

$$TN = (V_1' - V_2') \times c \times 0.0140 \times 100 / (m_2 \times V_3' / 100) \dots\dots\dots(2)$$

式中:

TN——试样中总氮的含量（g/100g）

V_1' ——试液消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积,单位为毫升(mL);

V_2' ——试剂空白消耗硫酸或盐酸标准滴定液的体积,单位为毫升(mL);

c ——硫酸或盐酸标准滴定溶液浓度,单位为摩尔每升(mol /L);

0.0140——1.0mL 硫酸[$c(1/2 H_2SO_4)=1.000mol/L$]或盐酸[$c(HCl)=1.000mol/L$]标准滴定溶液相当的氮的质量,单位为克(g);

m_2 ——试样的质量,单位为克(g);

V_3' ——吸取消化液的体积,单位为毫升(mL);

100 ——换算系数。

结果保留两位有效数字。

C4 蛋白质分解率 PI（%）计算

$$PI \text{ (Protein Hydrolysis Index)} = NPN \times 100 \div TN$$

