

金华火腿行业协会团体标准 《金华市金华火腿》编制说明

一、工作简况：

（一）、任务来源

“金华市金华火腿”是金华火腿证明商标保护委员会于2007年11月28日注册成功的证明商标，2008年开始在全行业推广使用，由该委员会下属办公室委托金华火腿行业协会管理。但十多年来，虽然产量从几万只增长到最多近30万只，使用企业从几家到40多家，却一直没有专门的产品标准，管理及质量验收过程中一直使用《地理标志 金华火腿》（GB19088）标准。为了进一步规范管理金华市金华火腿加工，提升质量水平，根据金华火腿证明商标保护委员会办公室要求，我会特组织专家起草制订了《金华市金华火腿》团体标准。

（二）、起草单位和起草人

受协会会长办公会议委托，由协会秘书处具体承担金华火腿行业协会团体标准《金华市金华火腿》（T/JHHTA0002-2019）的起草制订工作。

本标准主要起草人：马晓钟。起草人员主要负责标准制订工作的组织、协调、相关资料的查阅、收集，标准文本及标准编制说明的起草、撰写，通过组织召开研讨会，发放纸质材料、传真等方式，征集、整理和归纳意见、标准送审等。

（三）、简要起草过程

1、2018年10月6日，根据协会会长办公会议决定，成立了以协会秘书处为主的起草小组，启动了《金华市金华火腿》团体标准草稿的编写工作。对起草本标准的意义、必要性和迫切性等进行了调研；对相关的法律法规和标准情况进行了文献查询、梳理汇总和对比，编制了标准草案。

2、2019年2月18日在兰溪召开了协会四届八次常务理事会议，对《金华市金华火腿》团体标准草案进行了讨论，各理事单位结合各自企业生产经验，对标准草案提出了修改建议。

3、2019年3月28日，在市市场监管局一楼会议室，协会组织了对该标准草案的技术评审会。市市场监管局、市食品药品监督管理局及行业内资深专家对标准草案提出了修改建议。

4、2019年6月12日，根据专家意见建议修改完成的《金华市金华火腿》征求意见稿，以纸质形式发放到全行业各个企业及相关主管部门征求意见。

二、与我国法律法规和其他标准的关系

本标准的制订严格依据我国《食品安全法》及其实施条例和《浙江省实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》的规定，结合金华火腿行业现状开展，在制订《金华市金华火腿》团体标准的过程中，主要参考了《地理标志 金华火腿》（GB19088），作为起草依据，《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

(GB14881)、《浙江省食品安全地方标准 火腿生产卫生规范》(DB33/3008)、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜禽产品》(GB2707)、《食品安全国家标准 植物油》(GB2716)、《食品安全国家标准 食用盐》(GB2721)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760)等均作为本标准的规范性引用文件。

三、标准的制订与起草原则

本标准起草遵循“实用性，科学性，规范性，前瞻性”的原则，依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》，综合梳理“金华市金华火腿”质量控制水平，在确保 GB2730-2016《食品安全国家标准 腌腊肉制品》等标准相关规定前提下，充分考虑“金华市金华火腿”的特点，结合协会取得的大量检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，保持产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

1、规定了《金华市金华火腿》团体标准的适用范围，规范性引用文件和术语、定义。

2、规定了“金华市金华火腿”原辅料要求、生产区域、加工环境及工艺流程、质量等级区分。

3、规定了“金华市金华火腿”整腿、分割火腿、块状、片状、丁状、丝状的感官指标要求。

4、规定了“金华市金华火腿”理化指标要求，在国内首次

把火腿发酵程度指标“蛋白质分解率”列入。

5、规定了污染物限量指标应符合 GB2762 规定。

6、规定了“金华市金华火腿”的试验方法。

7、规定了“金华市金华火腿”出厂检验项目、抽样方法、判定规则。

8、规定了“金华市金华火腿”标签标志、包装、运输和贮存要求。

9、规范性附录中载明了“金华市金华火腿”的加工工艺流程、香气打签检验方法及蛋白质分解率检测计算方法。

四、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

随着我国经济的发展，人民生活水平的提高，市场对优质金华火腿的需求量稳步增加，将会推动行业技术进步，发展空间巨大。近年来金华火腿行业在监管部门努力下，食品安全问题已得到解决，但在传统风味保持方面仍然存在一些问题，如发酵程度参差不齐，口感过硬等影响了金华火腿的声誉和应用推广，导致了近些年金华火腿产业发展缓慢。金华火腿产业要发展，这些问题急需改进解决。

五、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机有关数据对比情况：

欧洲西班牙、意大利火腿都设有指示发酵程度的蛋白质分解率指标，因此，此次金华市金华火腿标准制订，在国内火腿行业属首

次列入该指标，并制订了科学的检测方法，使中国火腿标准首次与发达国家同步。由于欧式火腿与金华火腿加工工艺、发酵时间的差异，两者在蛋白质分解率数值上有差异，欧式火腿大多在 29%左右，根据 90 个样检测结果，我们此次制定暂定 20%。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准 of 团体标准，建议按照国家团体标准管理规定，在使用”金华市金华火腿“证明商标会员企业推广采用本标准，鼓励社会各有关企业自愿采用本标准。

四、本标准的为首次发布

本标准的发布实施，不涉及其他标准的废止。

金华市金华火腿团体标准编写项目组

2019 年 6 月 12 日