金华火腿行业协会团体标准
《金华火腿传统加工工艺》编制说明

一、工作简况：

（一）、任务来源

目前金华火腿行业协会下属火腿生产企业有76家，分布在金东、婺城、东阳、兰溪、义乌等8个县（市、区）及衢州市江山、常山等县市，金华火腿年产量达400万只以上，年产值在15亿元以上，产量在全国火腿行业中最大，被业界公认为全国火腿之首。

金华火腿已有一千多年历史，传统生产工艺随着时代变迁，一直在进步，日臻完善。上个世纪八十年代，在国有经济一统天下之时，原浙江省食品公司曾出台一个金华火腿加工工艺的企业标准，经过三十多年的发展，金华火腿行业发生了巨大的变化，急需制订一个全行业统一的传统加工工艺标准，从而规范加工行为，稳定和提升产品质量，促进金华火腿产业健康发展。为此，经协会会长办公会议讨论，决定起草制订《金华火腿传统加工工艺》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《金华火腿传统加工工艺》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《金华火腿传统加工工艺》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，对《金华火腿传统加工工艺》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、市食品药品监督检测研究院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《金华火腿传统加工工艺》征求意见稿，以纸质形式发放到全行业各个企业及相关部门征求意见。

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《金华火腿传统加工工艺》团体标准的过程中，也结合了《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)等与本标准密切相关的，被广泛接受的规定，作为本标准的规范性引用内容。《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)、《地理标志 金华火腿》（GB19088)等均作为本标准的规范性引用文件。

三、国外有关法律、法规和标准情况的说明

查阅相关的国外有关法律、法规和标准情况有：国际食品法典委员会制订的有关标准中相关内容，其中 CODEX STAND-ARD FOR COOKED CURED HAM/CODEX STAN96-1981(Rev.1-1991)，关于火腿的有关卫生要求：半成品和成品火腿悬挂、贮存和运输时应该放在避免受到污染的地方。

四、标准的制订与起草原则

1、保真和传承传统金华火腿工艺的核心内容。

2、适应现代环境和产业的发展，具有可操作性。

3、保证标准的科学性、先进性。

4、公开透明的原则：标准制订广泛征求全行业生产企业，政府监管部门和科研机构等意见。

五、确定各项技术内容的依据

1、标准名称和范围

根据协会会长办公会议意见，本标准名称为《金华火腿行业协会团体标准　金华火腿传统加工工艺》。

本标准适用范围为：本行业协会采用传统工艺加工金华火腿的会员企业。本标准主要内容有术语和定义，加工前的准备、原料选择、修割腿胚、上盐腌制、洗晒整形、上楼发酵、落架分级、堆叠后熟、成品检验具体操作规程和工艺要求。

2、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

（1）金华火腿

在金华、衢州市行政区域内，采用符合GB2707标准商品猪后腿为原料，按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、香郁美味的火腿。

（2）传统工艺

在农历立冬至立春之间投料，按照原料选择、修割腿胚、上盐腌制、洗晒整形、上楼发酵、落架分级、堆叠后熟、成品检验八大工序依次进行，加工周期7-10个月的金华火腿加工工艺。

3、加工前的准备

（1）技术力量和卫生要求：必须配备至少 1 名火腿技师，执行《浙江省食品安全地方标准 火腿生产卫生规范》（DB33/3008)规定。

（2）原辅料和食品添加剂：必须符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品》（GB2707）、《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)规定。

4、原料选择

规定了按《食品安全法》要求查验检疫证明，按 GB2707 标准和火腿胚规格要求验收质量，为提升质量，规定了净腿只重 6 千克以上。

5、修割腿胚

规定了修割腿胚的标准动作，要求达到竹叶形，“两毛两净”要求。

6、上盐腌制

规定了投料季节、腌制气温、相对湿度的要求及 6 次上盐用盐量、用盐时间、用盐部位和用盐方法。

7、洗晒整形

规定了浸腿、洗腿方法，晒腿、盖印的要求，做腿的标准动作。

8、上楼发酵

规定了挂腿的方法，修干刀的要求：一直二等二比二不见，

还有虫害的防治方法。

9、落架分级

按《地理标志产品 金华火腿》(GB19088)标准进行分级。

10、堆叠后熟

规定了堆叠方法，翻堆时间及仓库要求：防热、防潮、防雨、防霉、防虫、防鼠、防火。

11、成品检验

规定了按《地理标志产品 金华火腿》(GB19088)标准进行成品检验。

六、重大分歧处理经过和依据

本标准在编写过程中无重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准为团体标准，建议按照国家团体标准管理规定，在协会会员中推广采用本标准，鼓励社会各有关企业自愿采用本标准。

八、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。

金华火腿传统加工工艺团体标准编写项目组

2019 年 6 月 12 日