《熏煮火腿》国家标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源

本国家标准项目的制定任务来自“国标委综合[2014]88 号”的项目批复计划，项目编号为“20142769-T-601”，项目批复名称为《熏煮火腿》，该项目是对 GB/T 20711-2006《熏煮火腿》国家标准的修订。本项目由中国商业联合会提出，由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。该标准由肉禽蛋标委会组织中国肉类食品综合研究中心、河南双汇投资发展股份有限公司、荷美尔（中国）投资有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、名佑(福建)食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、中粮万威客食品有限公司、新希望六合股份有限公司、山东龙大肉食品股份有限公司等单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

二、目的与意义

熏煮火腿是低温肉制品的典型产品，通过腌制、烟熏、蒸煮等工艺，使产品中心温度达到 75～85℃并保持一定的时间，既保持了肉品原有的营养，又具有良好的感官品质。

熏煮火腿在西方有悠久的历史，目前已形成较为规范和成熟的市场。我国熏煮火腿加工起步较晚，但是产业发展迅速，特别是在 GB/T 20711-2006《熏煮火腿》国家标准规范下，市场份额逐年快速增长，已经成为肉制品市场重要的产品类型，深受消费者的喜爱。

但伴随着行业加工技术不断进步，产品的快速发展，也带来了一些新的问题，如产品种类繁杂、分级标准不明确、质量安全亟需加强，甚至出现了以次充好、以假乱真的现象，严重影响了熏煮火腿产业的发展，目前的现行有效的标准也已经无法在解决这些方面的相关问题。

存在的问题主要表现在：

1、产品种类繁杂，以次充好

熏煮火腿的原料可以是单一肉类的，也可以是混合肉类。市场上出现“牛肉火腿”里含“鸡肉”、“猪肉”等其他肉的情况，由此可能出现以次充好的现象，因此需要在产品名称上进行规定，通过产品名称明确产品的原料属性，单一肉类原料要冠名原料肉的种类，混合的则需明确标识。

2、分级标准不明确

熏煮火腿在加工过程中会使用植物蛋白（大豆蛋白）、卡拉胶、淀粉等辅料，目前的标准根据蛋白质、脂肪和淀粉的含量进行了分级，但是分级的标准存在以下问题：（1）现有标准仅对蛋白质的总量进行了限定，但是没有对蛋白质的来源进行限定，这就造成部分厂家大量添加其他来源的蛋白质，影响了产品的品质和市场的稳定；（2）不同的原料肉蛋白质、水分、脂肪等含量都有区别，造成产品的品质不同，因此，在产品分级时不同原料肉的熏煮火腿不能以相同的限定值进行分级，需要制定针对性的分级标准；（3）在健康消费理念的指导下，消费者对脂肪的摄入要求逐步降低，因此，熏煮火腿的分级标准中脂

肪的限定值也需要进行调整。

3、质量安全亟需加强

熏煮火腿的质量安全关系着消费者的身体健康，必须进一步提高熏煮火腿的抽检和安全检验规则和抽检力度，保护消费者的合法权益。

修订熏煮火腿标准可以进一步完善现有的标准，同时可以稳定熏煮火腿的市场，促进熏煮火腿行业的快速发展，符合消费者健康消费的理念，因此，修改熏煮火腿标准势在必行。

三、起草过程

（一）《熏煮火腿》国家标准立项批复后，肉禽蛋制品标委会立即组织相关单位组成了标准起草工作组，查阅了大量资料，并对目前国内的熏煮火腿生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有的标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了新的标准草案。2015 年 11 月 11 日在北京召开了“《熏煮火腿》国家标准起草工作组会议”，会上起草工作组的代表结合各自企业实际生产情况和目前国内熏煮火腿市场的发展状况对标准的“草稿”提出了宝贵的建议。

经过认真的讨论和研究，起草工作组一致同意对原标准进行如下修改：

1.为了更好地体现产品加工工艺创新，技术进步对产品的影响，对熏煮火腿的术语和定义进行了修改和完善。

2.为解决目前市场产品种类繁多，产品标识五花八门，消费者无法辨识清楚等情况，根据原料中肉种类的不同分为单一型熏煮火腿

（以猪肉或牛肉或禽肉中的单一品种为原料生产的熏煮火腿）和混合型熏煮火腿（以两种或以上肉为原料生产的熏煮火腿）。

3.对单一型熏煮火腿按照原料的不同分别限定指标，并对单一的熏煮火腿进行产品等级的划分。

4.起草组代表按照现有的分类和分级方式对产品的感官指标进行修改，并对理化指标要求进行重新收集和整理数据资料。

5.将原有食品安全指标的部分与现有食品安全国家标准规定的保持协调一致

6.对检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输等要求进行修改和完善，增加销售环节的要求。

最终按照起草会议上讨论的内容，将标准“草稿”修改为“工作组讨论稿”。

（二）按照各相关生产企业提供的数据资料，对标准“工作组讨论稿”再次修改，之后返回给有关起草单位、全国肉禽蛋制品标准化技术委员会成员和相关专家征求意见。根据反馈的意见内容，结合到多个生产企业实地调研掌握的情况和数据，与行业相关协会和组织座谈的成果，本着从规范行业和推进产业进步的目的出发，结合相关企业当前的实际生产情况，深入讨论认真修改完善，形成《熏煮火腿》国家标准“征求意见稿”。

四、标准条文的依据和说明

1. 本标准是对 GB/T 20711-2006《熏煮火腿》国家标准的修订，

鉴于原标准术语和定义不够完善，致使目前国内熏煮火腿市场较为混乱，熏煮火腿产品品种繁多，产品命名复杂多样，产品质量参差不齐的情况，此次修订对原有标准的术语和定义进行了修改和完善。

2. 此次修订根据原料肉的不同，增加了产品的分类。明确了单一型熏煮火腿和混合型熏煮火腿的概念，进一步明示了产品的真实属性，为消费者提供了可靠鉴别的依据。

3. 本标准修订过程中的理化指标的变化主要依据目前相关熏煮火腿生产企业提供的数据资料和市场抽检和调研采集的相关数据资料。

我们在标准起草过程中收集了 10 家起草单位提供的相关检测数据，内容如下：

序号	产品名称	蛋白质（g/100g）	淀粉（g/100g）	脂肪（g/100g）	水分（g/100g）	氯化物(以NaCl 计)（g/100g）
1	金门火腿 450g(无添加淀粉)	17.79	1.23	2.58	70.92	1.98
2	X 肘花 220g	19.37	4.44	3.31	70.12	2.47
3	X 肘花 220g	17.84	4.71	3.27	71.6	1.91
4	肘花 220g	19.67	4.7	3.36	69.39	1.98
5	蜜糖火腿	18.45	1.15	4.25	71.8	1.8
6	蜜糖火腿	19.4	1.82	4.62	70.68	1.97
7	蜜糖火腿	19.75	2.27	2.21	72.78	2.48
8	蜜糖火腿	18.3	1.7	1.94	73.84	2.61
9	蜜糖火腿	18.4	1.28	8.43	69.32	1.79
10	切片火腿 300g	14.85	4.59	3.2	70.85	1.68
11	老北京风味火腿 300g	16.28	4.94	8.57	61.95	2.35
12	老北京风味火腿 300g	16.28	4.94	8.57	61.95	2.35

13	老北京风味火腿 300g	15.23	4.81	7.64	64.42	1.9
14	老北京风味火腿 300g	15.11	4.87	7.33	63.8	2.3
15	家乡风味火腿王 300g	15.76	5.08	7.63	63.58	2.28
16	精选切片火腿蜜糖味 150g	12.99	4.83	2.31	70.42	2.09
17	精选切片火腿蜜糖味 150g	16.24	3.35	2.37	68.1	1.99
18	精选切片火腿（黑椒味）50g	14.25	5.46	2.96	70.38	1.96
19	优质三文治火腿片	17.51	3.43	3.05	73.79	2.02
20	优质三文治火腿片	18.15	3.77	2.77	72.33	2.2
21	优质三文治火腿片	18.41	3.22	3.8	71.51	2.17
22	优质三文治火腿片	18.57	3.21	3.19	72.13	2.16
23	优质三文治火腿片	15.73	3.14	2.86	75.21	2.19
24	优质三文治火腿片	17.17	2.87	2.81	74.47	1.14
25	客切片火腿 1kg	13.02	4.57	2.78	72.53	1.81
26	早餐三明治火腿切片 300g(三连包)	16.54	4.23	2.14	69.03	2.19
27	精选火腿切片 50g	14.31	5.22	3.3	67.78	2.18
28	精选火腿切片 50g	15.63	4.66	2.19	69.11	2.16
29	精选切片火腿 150g	14.87	6.43	2.41	67.28	2.14
30	精选切片火腿 150g	14.87	6.43	2.41	67.28	2.14
31	早餐三明治火腿切片 100g	15.64	4.66	3.65	67.61	2.02
32	精选切片火腿 150g	15.54	4.45	2.91	68.21	2.17
33	精选切片火腿 150g	15.05	5.38	6.07	65.92	1.66
34	猪肉火腿片 50g	15	4.94	2.77	67.45	2.3
35	猪肉火腿片 50g	16.65	5.24	2.4	66.34	2.18
36	牛肉火腿片 50g	15.32	5.93	1.46	68.81	2.28
37	切片火腿 1kg	14.3	4.63	2.67	71.59	1.59
38	蒜香火腿 250g	13.09	5.52	8.34	68.02	1.94
39	蒜香火腿 250g	13.44	5.08	6.36	69.79	2.02
40	精制后腿火腿切片	17.43	0.94	1.85	74	2.18
41	精制后腿火腿切片	17.03	0.98	2.19	74.33	1.88
42	精制后腿火腿切片	18.04	0.04	2.24	73.52	1.94
43	加拿大风味烟肉卷	18.89	0.45	2.66	72.25	1.98

44	加拿大风味烟肉卷	18.9	0.95	2.91	73.58	1.62
45	加拿大风味烟肉卷	17.13	0.94	1.65	74.42	2.04
46	加拿大风味烟肉卷	19.58	0.51	2.31	72.34	
47	黑椒牛肉火腿片 280g*2	15.2	3.77	1.14	72.11	2.34
48	黑椒牛肉火腿片 280g*2	13.75	4.97	1.28	71.25	2.36
49	黑椒牛肉火腿片 280g*2	14.9	4.57	1.03	72.49	2.12
50	黑椒牛肉火腿片 280g*2	13.85	4.29	1.63	73.01	2.19
51	黑椒牛肉火腿片 280g*2	13.94	3.97	1.44	73.03	2.17
52	黑椒牛肉火腿片 280g*2	13.66	5.08		72.36	2
53	优质火腿片（蜜味）	15.82	3.53	1.81	69.95	1.87
54	优质火腿片（原味）	14.87	5.75	2.16	66.78	2.23
55	优质火腿片（原味）	16.61	4.73	2.17	68.04	2.05
56	优质火腿片（原味）	16.61	4.73	2.17	68.04	2.05
57	加拿大风味烟肉卷 500克	18.11	0.99	3.18	70.99	1.9
58	烟熏鸡脯 1000g	24.8	0.53	2.32	70.6	1.7
59	烟熏鸡脯 1000g	25.15	0.68	2.77	69.54	1.45
60	精品肘花（优级）	20.8			64.6	
61	火腿(优级无淀粉)	19.5			69	
62	火腿(优级无淀粉))	18.7			70.3	
63	熏煮火腿（优级）	16.8			64.6	
64	熏煮火腿（优级）	17.5			63.6	
65	无淀粉火腿（优级）	18.9			64.8	
66	无淀粉火腿蒜香风味（优级）	18.9			62.9	
67	肘花熏煮火腿（优级）	22.2			66.1	
68	特品金火腿（优级）	16.2			64.3	
69	特品金火腿（优级）	16.9			67	
70	巴黎美味熏烤火腿（优级）	18.3			63.7	
71	方火腿（普通级）	14.8			68.8	
72	三文治火腿（普通级）	14.3			71.4	
73	福旺火腿（普通级）	15.8			64.6	
74	原味熏烤火腿（普通级）	13.8			63.3	
75	香辣火腿（普通级）	14.3			62.1	

76	新产品 1(优级)	19.9		7.1	75.4	
77	新产品 2(优级)	18.4		6.7	75.5	
78	新产品 3(优级)	17.5		6.7	75.5	
79	新产品 4(优级)	19.1		6.6	76.4	
80	新产品 5(无淀粉)	18.9		6.3	76.1	
81	新产品 6(无淀粉)	17.9		6.0	75.9	
82	新产品 7(无淀粉)	18.1		6.0	76.8	
83	混合型熏煮火腿（无淀粉）	17.2	0.3	9.1	71.3	2.1
84	混合型熏煮火腿（无淀粉）	14.1	0.4	8.1	73	1.8
85	混合型熏煮火腿	16.3	4.1	7.8	71.1	1.5
86	混合型熏煮火腿（（无淀粉）	22.8	0.2	7.3	64.1	1.9
87	混合型熏煮火腿（（无淀粉）	19.5	0.4	7.7	69.3	1.9
88	猪肉熏煮火腿（优级）	15.7	1.5	5.1	72.2	1.5
89	猪肉熏煮火腿(特级、无淀粉)	19.2	0.3	5.6	68.3	2
90	猪肉熏煮火腿(优级、无淀粉)	16.9	0.4	3.5	74.4	2
91	猪肉熏煮火腿(优级)	15.9	2.1	2.6	71.1	1.8
92	猪肉熏煮火腿(优级、无淀粉)	15.7	0.3	2.8	73.8	1.5

市场抽检和调研采集相关检测数据，内容如下：

序号	样品名称	蛋白质（g/100g）	淀粉（g/100g）	脂肪（g/100g）	水分（g/100g）	氯化物（以 NaCl 计）（g/100g）
1	熏煮火腿	19.9	3.2	4.2		
2	熏煮火腿	19.2	3.7	3.8		
3	熏煮火腿	20.6	2.8	3.3		
4	熏煮火腿	16.4		5.4	73.4	1.7
5	熏煮火腿	17		8.4	69.9	1.9
6	熏煮火腿	16.6		6	70.5	2

7	熏煮火腿	15.1		3.9	72.8	
8	熏煮火腿	15.1		10.1	68.4	
9	熏煮火腿	6.07		8.1	59.6	
10	熏煮火腿	8.2		4.3	63.2	
11	熏煮火腿	16		26.4	57.2	1.3
12	熏煮火腿	18.2		2.7	74.1	
13	熏煮火腿	18.4	3.2	4.5	70.6	2
14	熏煮火腿	17.2	3.2	2.7	73.1	1.9
15	熏煮火腿	16.6	<0.15	0.9	77.2	
16	熏煮火腿	11.8	7.8	2.2	71.9	2.2
17	熏煮火腿	17.5	1.5	1.7	73.9	3.1
18	熏煮火腿	17.5	<0.15	1.5	73.6	3.3
19	熏煮火腿	16.4	<0.15	1.4	73.0	3.6
20	熏煮火腿	17.9	2.3	1.9	73.4	2.6
21	熏煮火腿	19.6	<0.15	2.3	73.2	2.7
22	熏煮火腿	13.8	4.6	2.6	72.7	1.9
23	熏煮火腿	19.4	2.6	1.4	72.2	2.2
24	熏煮火腿	16.1	2.8	3.6	72.4	2.9
25	熏煮火腿	12.7	6.3	4.2	72.3	1.9
26	熏煮火腿	15.4	<0.15	2	76.2	2.5
27	熏煮火腿	11.5	6.2	6.7	67.7	2.7
28	熏煮火腿	18.7	<0.15	2.8	70.7	3.2
29	熏煮火腿	18.8	2.2	2.9	73.4	2.4
30	熏煮火腿	12.7	4.5	3.2	74.4	1.7
31	熏煮火腿	16.8	<0.15	2.8	73.1	2.9
32	熏煮火腿	17	<0.15	2.7	71.9	3.2
33	熏煮火腿	16.7	<0.15	2.1	72.7	2.6
34	熏煮火腿	19.1	<0.15	2.7	74.3	2.4
35	熏煮火腿	14.4	5.3	1.3	72	1.9
36	熏煮火腿	15.1	2.6	1.5	73.4	3
37	熏煮火腿		4.7	1.3	73.5	1.9
38	熏煮火腿	16	1.6	1.2	75.3	2.7
39	熏煮火腿	18.4	<0.15	2.9	73	3.3
40	熏煮火腿	20.1	3.3	1.2	71.7	2

41	熏煮火腿	21	<0.15	3	72.2	1.7
42	熏煮火腿	17.5	＜0.15	2.3	73.7	
43	熏煮火腿	17.6	＜0.15	2.3	74.7	
44	熏煮火腿	12.8	4.3	5.5	75.9	
45	熏煮火腿	18.4	＜0.15	5	72.5	
46	熏煮火腿	16	2.1	1.4	76.6	
47	熏煮火腿	18.5	1.1	1	74	
48	熏煮火腿	18.9		4.3	72.6	
49	熏煮火腿	13.6	3.8	5.8	71.6	1.6
50	熏煮火腿	14.8	3.7	2.7	71.8	1.7
51	熏煮火腿	17.9	2.3	8.1	72.8	1.8
52	熏煮火腿	11.4	6.8	7	67.4	2.8
53	熏煮火腿	17.3	2.2	1.4	74.1	2.7
54	熏煮火腿	20	<0.15	1.7	72.6	2.3
55	熏煮火腿	13	5.5	2.2	72	2.1
56	熏煮火腿	16.9		8.1	70.4	1.1
57	熏煮火腿	16.8		8	70.6	
58	熏煮火腿	17.3	1.2	1.2	74.3	2.3
59	熏煮火腿	13.1	5.3	2.7	72.9	1.8
60	熏煮火腿	17.6	2.4	1.2	73.3	2.4
61	熏煮火腿	16.7	<0.15	13.7	61.2	2.2
62	熏煮火腿	18.5	1.7	2.1	73.1	2
63	熏煮火腿	19.8	<0.15	1.6	75.2	1.9
64	熏煮火腿	16.6	1.6	0.8	75.5	2.1
65	熏煮火腿	19.1	<0.15	1.3	74	2.2
66	熏煮火腿	14.6		1.4	75.7	
67	熏煮火腿	15	4.3	1.8	73.7	

根据收集和掌握的数据资料，在蛋白质、淀粉、脂肪、水分、食盐理化指标中分别对单一型熏煮火腿进行了等级的划分，并根据不同产品类别和等级制定了相依数据，在注解中增加了过程控制环节中外

源蛋白的添加量要求，同时也明确了宣称无淀粉产品的特殊要求。大中型企业提供的检测数据来看基本上能满足本标准要求，从全国抽样检测结果来看约 5%样品由于蛋白质不足 12%，不符合本标准要求；本标准为提升熏煮火腿产品的质量起到积极推动作用。

4. 关于食品安全指标，本标准修订时均参考最新的食品安全国家标准，在所列出的安全指标中完全与相关的食品安全国家保持协调一致。

5. 对检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输等要求进行了语言和编辑上的修改和完善，增加了销售环节的要求。