ICS 67.120.10
CCS X 22

团　　体　　标　　准

T/XWHTHYXH 001—2023

生食宣威火腿

Raw Xuanwei ham

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023 年 5 月）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

宣威火腿行业协会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　产品分类 2
5　技术要求 2
6　检验方法 3
7　检验规则 4
8　标签、包装、运输和贮存 5
9　保质期 5
附录 A（规范性）　宣威火腿香气骨签检验 6

前　　言

生食宣威火腿是宣威火腿优级原腿（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。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本文件，作为规范生食宣威火腿生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其余指标根据GB/T 18357-2008 《地理标志产品 宣威火腿》及产品实际制定。

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由宣威火腿行业协会提出。

本文件由宣威火腿产业服务中心归口。

本文件起草单位：宣威火腿产业服务中心、宣威市市场监督管理局、宣威市卫生健康局、宣威市农业农村局、云南省农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南省宣威市荣升火腿有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司。

本文件主要起草人：符稳玺、甘增国，余俊泽、李波、吴艳平、邱臣云、邵廷吉、廖国周、田有松、荀文、浦恩勇、管升阔、王丽萍。

生食宣威火腿

1 范围

本文件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、贮存和保质期。

本文件适用于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。

2 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
GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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
《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局［2005］第75号令

3 术语和定义

GB/T 18357界定的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。

4 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。

5 技术要求

5.1 原料和辅料

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。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目＼产品	整支火腿	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		

5.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2　理化指标

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 $NaNO_2$ 计）/（mg/kg）	≤	4

5.3　污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.5　兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

5.6　微生物限量

5.6.1　致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
5.6.2　微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3　微生物指标

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
注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

5.7　净含量及允许短缺量

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。

5.8　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。

6　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。
6.1.3　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。
6.1.4　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。

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：

$$X(\%) = m / (m + m_1) \times 100 \quad \cdots\cdots\cdots\cdots\cdots\cdots（1）$$

式中：

X ——瘦肉在肥、瘦肉中的比率，%；

m ——瘦肉质量，单位为克（g）；

m_1——肥膘质量，单位为克（g）。

6.2.3 水分

按GB 5009.3规定进行测定。

6.2.4 盐分

按GB 5009.44规定进行测定。

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℃～60℃）萃取脂肪，除石油醚，烘干后，按GB 5009.227测定。

6.2.6 三甲胺氮

按GB 5009.179规定进行测定。

6.2.7 亚硝酸盐残留

按GB 5009.33规定进行测定。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定进行测定。

6.4 农药残留限量

按GB 2763规定进行测定。

6.5 兽药残留限量

按GB 31650规定进行测定。

6.6 微生物限量

6.6.1 致病菌

致病菌应按GB 29921规定的方法采样、处理及测定。

6.6.2 大肠菌群

样品按GB 4789.1的规定采样及处理，按GB 4789.3规定方法测定。

6.7 净含量允许短缺量

按JJF 1070检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂前应由生产企业检验部门按本文件规定进行检验，检验合格，并附质量合格证方可出厂。

7.2 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 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。

7.4 型式检验

7.4.1 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。

7.4.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。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。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格产品；检验结果不符合本文件要求时，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。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。

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

8.2 包装

所有包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

8.3 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。

8.4 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。

9 保质期

整支火腿产品保质期240天，切块（片）产品保质期90天。

附 录 A
（规范性）
宣威火腿香气骨签检验

打签方法：用骨签插入规定部位的肌肉内，拔出后迅速嗅其气味。骨签拔出后，应用脂肪封住签孔。第二次打签前应先将骨签插入脂肪，擦净骨签。

a) 第一签（上签）在股骨与胫骨股缝附近；
b) 第二签（中签）在耻骨与股骨结合处；
c) 第三签（下签）在坐骨的肌腱部位，见图 A.1；
d) 打签深度：垂直插入火腿厚度的 1/3～2/3。

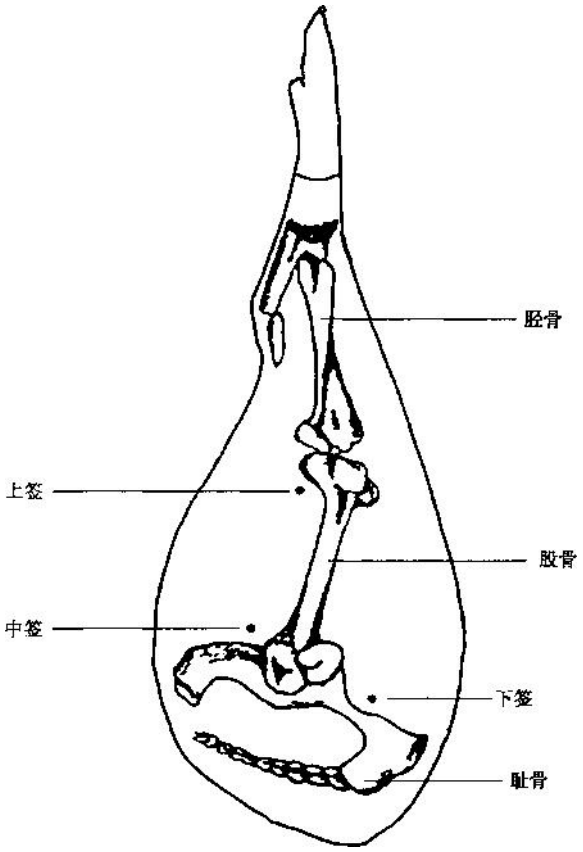

图 A.1 宣威火腿打签部位示意图