

# 团 体 标 准

T/XWHTHYXH 006—2023

## 宣威火腿质量分级

Quality grading of Xuanwei ham

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2023 年 8 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

## 前 言

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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：

本文件主要起草人：

# 宣威火腿质量分级标准

## 1 范围

本文件规定了宣威火腿质量分级的术语和定义、质量分级及检验方法。  
本文件适用于宣威火腿质量分级。

## 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 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/T 18357-2008 地理标志产品 宣威火腿

## 3 术语和定义

GB/T 18357-2008界定的术语和定义适用于本文件。为了方便使用，以下重复列出了GB/T 18357-2008中的部分术语和定义。

### 3.1

#### 宣威火腿 Xuanwei ham

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。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.1]

### 3.2

#### 原腿 primary ham

用传统工艺加工成熟，未经修割、包装的火腿。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.2]

### 3.3

#### 精腿 extra ham;refine ham

将优级或一级原腿经洗刷、晾干、修整、包装制成的整支火腿。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.3]

### 3.4

#### 签香 spice with small sharp-pointed stick

骨签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.6]

## 4 质量分级及检验方法

4.1 原腿按香气、腿心肌肉饱满程度、跨边大小、肥膘厚度、腿脚粗细的差异分为优级品、一级品、合格品。质量分级及检验方法见表1。

表1 原腿质量分级及检验方法

项目		分级			检验方法
		优级品	一级品	合格品	
感官要求	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、无损伤	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉稍平，跨边、肥膘适中，腿脚细，轻度损伤	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉偏平，跨边、肥膘较大，腿脚粗、轻度损伤	GB/T 18357
	色泽	皮面蜡黄色或淡黄色，肉面绿霉色或棕黄色，肌肉切面玫瑰色或桃红色。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		皮面蜡黄色或淡黄色，肉面绿霉色或棕黄色，肌肉切面深玫瑰色或暗红色。脂肪切面白色或淡黄色，光泽较差。骨髓桃红色或蜡黄色，光泽较差	
	香气	三签清香		上签清香，中签、下签无异味	
	滋味	滋味鲜美、肉质细嫩、香而回甜		肉质稍粗、盐味偏咸、香气平淡	
	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			
理化指标	瘦肉比率（以瘦肉计）/%	60	55	50	GB/T 18357
	水分（瘦肉中）/%	≤	52.0		GB 5009.3
	盐分（以瘦肉中的NaCl计）/%	≤	11		GB 5009.44
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
	三甲胺氮/(mg/100g)	≤	1.3		GB 5009.179
	亚硝酸盐残留量（以NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	≤	4		GB 5009.33

4.2 精腿分为优级品、一级品，质量分级及检验方法见表2。

表2 精腿质量分级及检验方法

项目		分级		检验方法	
		优级品	一级品		
感官要求	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	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉稍平，跨边、肥膘适中，腿脚细	GB/T 18357	
	色泽	皮面蜡黄色或淡黄色，肉面和肌肉切面玫瑰色或桃红色。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			
	香气	三签清香			
	滋味	滋味鲜美、肉质细嫩、香而回甜			
	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			
理化指标	瘦肉比率（以瘦肉计）/%	≤	65	60	GB/T 18357
	水分（瘦肉中）/%	≤	52.0		GB 5009.3
	盐分（以瘦肉中的NaCl计）/%	≤	11		GB 5009.44
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
	三甲胺氮/(mg/100g)	≤	1.3		GB 5009.179
	亚硝酸盐残留量（以NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	≤	4		GB 5009.33