《长陔火腿加工技术规程》

编 制 说 明

（征 求 意 见 稿）

《长陔火腿加工技术规程》团体标准编制说明

一、标准范围

本标准适用于长陔火腿生产加工。

二、工作简况

1. 立项背景

习近平总书记指出，“全面实施乡村振兴战略，要让农民在实现共同富裕上取得更为明显的实质性进展”。习近平总书记这一重要论述，表明乡村振兴战略是促进农民农村共同富裕和实现全体人民共同富裕的强力助推剂。实现全体人民共同富裕，最艰巨最繁重的任务在农村，最广泛最深厚的基础在农村，最大的潜力和后劲也在农村，只有农村实现富强、农民实现富足，全体人民共同富裕才能真正达成。乡村振兴战略作为提高农业效益、促进农村发展和助力农民增收的重大国家战略，同时也是实现全体人民共同富裕的必经之路。“三农”问题始终是改革的根本问题，解决好“三农”问题是我国新发展阶段的重点工作。我国目前已经进入新发展阶段，党中央高度重视乡村振兴，强调“举全党全社会之力推动乡村振兴”，“全面推进乡村振兴落地见效”。习近平总书记强调：“乡村振兴的前提是巩固脱贫攻坚成果，要持续抓紧抓好，让脱贫群众生活更上一层楼。要持续推动同乡村振兴战略有机衔接，确保不发生规模性返贫，切实维护和巩固脱贫攻坚战的伟大成就。”由此可见，进入新发展阶段，要进一步巩固乡村脱贫成果，不断推进乡村振兴的深入发展，最终实现全体人民共同富裕。

长陔火腿作为一种地方特色农产品，以其独特的生产工艺和品质享有盛誉。本文件旨在研究共同富裕与长陔火腿标准的结合，探索如何通过地方特色农产品的开发推动共同富裕的实现。

首先，根据共同富裕理念，长陔火腿产业可以成为推动农村经济发展和农民增收的重要支柱。通过加强长陔火腿产地的建设，提升产地的基础设施和生产工艺，可以吸引更多投资和人力资源，提供更多就业机会，促进当地农民增加收入。同时，通过培育火腿产业链条，从养殖、加工到销售，形成完整的产业体系，提高产业附加值，带动当地农村经济的繁荣。

其次，共同富裕与火腿标准结合，可以推动农产品质量的提升和生产方式的

改进。地方特色长陔火腿的生产需要遵循一系列严格的标准和规定，包括原料选用、生产工艺、质量控制等。通过加强与共同富裕目标的结合，可以进一步加强对生产过程中的环境保护和生态平衡的关注，推动农产品的绿色、可持续发展。同时，共同富裕的理念还强调消费者权益的保护和公平交易，通过建立健全的火腿产地认证体系和质量追溯系统，可以保证消费者对产品质量和安全的信任，进一步推动农产品质量的提升。

2. 任务来源

在产业结构化改革的大背景下，根据国家标准化工作指南大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力的要求，根据《团体标准管理规定》等内容，长陔乡人民政府决定立项并联合相关单位共同制定《长陔火腿加工技术规程》团体标准。

3. 标准起草单位

4. 本标准的主要起草单位是长陔乡人民政府、歙县陔源集体经济发展有限公司、歙县长陔乡长陔村村民委员会、黄山禾美科技创新发展有限公司等。

5. 标准研制过程及相关工作计划

（1）2023 年 9 月 25 日，由黄山禾美科技创新发展有限公司提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

（2）确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

（3）标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

（4）2024 年 1 月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

（5）2024 年 3 月-4 月，征求意见。

（6）2024 年 4 月 20 日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1.编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循

现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分地区农产品的先进做法和经验，充分考虑火腿加工的实践经验制定本标准

2.编制依据

在标准制定过程中，起草组对具备火腿加工知识的农户进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据火腿工艺的要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次展开和表述，规定了农户在原材料获取到成品出厂各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于在长陔火腿加工工艺生产过程。采用该工艺进行生产的公司、企业可参照本标准执行。

第三，规范性。本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3.先进性体现

长陔火腿标准可以规范农家腌制火腿的生产工艺和质量要求，确保产品具有一致的品质和口感。标准可以包括对火腿的原辅料要求、腌制时间、风干发酵环境等要素进行规定，从而提升产品的质量和口感。同时长陔火腿标准还可以促进行业的规范化和标准化发展，提升地方农家腌制火腿的整体质量水品，增强农产品的竞争力，拓宽市场份额，并于其他具备标准化生产的地区进行公平竞争。

目前我国与腌制火腿相关的国家标准 3 项、行业标准 2 项、地方标准 16 项。本文件的编制目的是寄望通过产品生产技术及工艺升级规范行业生产行为，提振行业竞争力。本文件规定了长陔火腿生产制造的原辅料要求、生产工艺、质量等级、检验方法、安全要求，以及包装、运输和储存。可以为腌制产品提供产品生产过程控制的行为标准。

四、标准主要内容

本文件规定了长陔火腿生产制造的原辅料要求、生产工艺、质量等级、检验方法以及包装、运输和储存，其主要内容如下：

第 1 章范围。本章给出了标准的主要条款。

第 2 章规范性引用文件。本章给出了标准的规范性引用文件。

GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB/T 5461 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB/T 39947 食品包装选择及设计

第 3 章术语和定义。本文件对长陔火腿进行了界定。

第 4 章原辅料要求。本章规定了猪种、饲养、屠宰、检疫、辅料等相关要求。

第 5 章器具。本章给出了生产长陔火腿的器具要求

第 6 章生产工艺。本章规定了屠宰、搓盐、上盐腌制、清洗、上挂风干等要求。

第 7 章评价管理。本章给出了成品等级、理化指标及感官指标等要求。

第 8 章检验方法。本章给出了成品的检验方法。

第 9 章标签及包装。本章对成品的标签及包装提出要求。

第 10 章贮存。本章给出了成品的贮存要求。

第 11 章运输。本章给出了成品的运输要求。

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件的制定符合现行法律、法规的要求，本文件与其他强制性国家标准无矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。