ICS 67.20.10
CCS X 22

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

长陔火腿加工技术规程

Technical specification for processing of Changgai ham

（征求意见稿）

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

发 布

目 次

前言 II
1 范围 3
2 规范性引用文件 3
3 术语和定义 3
4 原辅料要求 3
4.1 原料要求 3
4.2 辅料要求 3
5 生产工艺 4
5.1 工艺流程图 4
5.2 生产流程 ..... 错误!未定义书签。
6 质量等级 ..... 错误!未定义书签。
6.1 理化指标 4
6.2 感官指标 5
7 检验方法 5
7.1 感官指标 5
7.2 理化指标 5
8 包装、运输和贮存 ..... 错误!未定义书签。
8.1 标签与包装 6
8.2 运输 6
8.3 贮存 6
附录A（规范性） 长陔火腿工艺流程图 7
附录B（资料性） 杉木桶示例 8
附录C（规范性） 长陔火腿三签部位示意图 ..... 错误!未定义书签。

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：邢江涛、王才胜、项振宇、江东奇。

长陔火腿加工技术规程

1 范围

本文件规定了长陔火腿生产制造的原辅料要求、生产加工工艺、评价管理、检验方法、标签及包装，贮存和运输。

本文件适用于长陔火腿生产加工，其他火腿可参考执行。

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长陔火腿 Changgai ham

以红薯、南瓜、土豆、玉米等农作物饲养的鲜猪前腿或后腿作为原料，按安徽省黄山市歙县长陔乡特有的传统工艺加工制成的火腿及其制品。

4 原辅料要求

4.1 原料要求

4.1.1 生猪饲养要求

按无公害生产要求，以富含营养成分的红薯、南瓜、土豆、玉米等农作物为主饲养。饲养期不少于365日龄，以12月-15月为宜。

4.1.2 屠宰、检疫

屠宰检疫宜符合GB/T 17236和GB/T 17996规定。

4.1.3 生猪屠宰时间

通常在冬至以后、三九以前宰杀生猪。

4.1.4 辅料要求

食用盐宜符合GB/T 5461规定。

5 器具

采用带盖的杉木桶为盛具腌制，具体形制见附件B。

6 生产加工工艺

6.1 工艺流程图

长陔火腿生产工艺流程图见附录A。

6.2 要求

6.2.1 成型

生猪屠宰完后冷却至室温，将猪前腿和后腿卸下，削剔成琵琶状。

6.2.2 搓盐

a) 盐的用量约为鲜腿重的10%。
b) 在鲜腿表面均匀撒上一层盐，用力揉搓表面，使其湿润或盐与水成糊状，反复揉搓 2—3 次。耻骨及连接处应反复揉搓3—4次。

6.2.3 腌制

a) 腌制用盐总量宜为鲜腿重量的10%—13%。
b) 在杉木桶底撒0.5—1kg盐，使其均匀覆盖底部。
c) 将搓盐后的鲜腿依次放入杉木桶中，空间结构采用“一层盐叠加一层肉”的堆叠方式，火腿间隙用刀肉填充。
d) 盖上杉木盖，用约为50kg的重物（通常采用石块）压实。
e) 腌制的第3天左右，加水至杉木桶当前容积的1/2。
f) 腌制的第7天左右，增加重物至150-200kg，并加满水。
g) 腌制时间以40天左右为宜，将重物挪开三天后即可起缸。

6.2.4 清洗

a) 起缸后用40—50℃的温水清洗火腿表面淤血、粗盐及其他杂质。
b) 清洗时应顺着肌肉纤维的方向，先洗脚爪，再依次洗皮面、肉面和腿部。

6.2.5 上挂风干

a) 清洗完毕的火腿宜晒满 15 个太阳日以上（太阳日是指日照时间超过 8 小时的自然日），如遇阴天可于通风处悬挂放置。
b) 将晒毕的火腿悬挂于通风、阴凉、干燥处，注意防虫、防鼠。
c) 在清明节后，应每日前往风干场所执行巡察工作，观察火腿的失水状态、霉菌生长情况。根据观察结果和当地气候调控风干场所的温度和湿度，同时加强虫害防治工作。
d) 上挂风干时间以10个月以上为宜。

7 评价管理

7.1 成品等级

成品等级分为特优级、优级和合格级。不同等级应同时满足7.2、7.3的分级要求。

7.2 理化指标

按表1的规定。

表1　火腿理化指标

项目		特优级	优级	合格级
瘦肉比率（以瘦肉计）%	≥	65		60
水分（瘦肉中）%	≤	41		
盐分（以瘦肉中的氯化钠计）/%	≤	12		
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25		
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	4.0		
三甲胺氮/（mg/100g）	≤	2.5		
铅（Pb）/（mg/kg）	≤	0.2		
无机砷/（mg/kg）	≤	0.05		
镉（Cd）/（mg/kg）	≤	0.1		
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05		
亚硝酸盐残留量		按照GB 260的规定执行		

7.3　感官指标

按表2的规定。

表2　感官指标

指标＼评级	特优级	优级	合格级
外观	形似琵琶，猪脚直立，腿部肌肉饱满，肥膘占比少，无损伤	形似琵琶，猪脚直立，腿部肌肉平滑，肥膘占比适中，轻度损伤	形似琵琶，猪脚直立，腿部肌肉扁平，肥膘占比较多，轻度损伤
色泽	表皮呈蜡黄色或淡黄色，肉质层呈现绿霉色或棕黄色，肌肉切面呈玫红色或橘红色，脂肪切面呈白色或淡红色，有光泽。骨髓呈桃红色或蜡黄色，有光泽。		表皮呈蜡黄色或淡黄色，肉质层呈绿霉色或棕黄色，肌肉切面呈深玫瑰色或暗红色，脂肪切面呈白色或淡黄色，光泽较差，骨髓桃红色或蜡黄色，光泽较差。
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		
香气	三签香		两签香，一签无异味
口感	咸淡适中、肉质细嫩、滋味鲜美、口感醇香		味道偏咸、肉质稍粗、香气平淡

8　检验方法

8.1　感官指标

8.1.1　外观

自然光下观察外部状态。

8.1.2　色泽、组织状态

从腿部直径最大处横向下刀切断火腿，在自然光下观察其横切面的色泽和组织状态。

8.1.3　签香

用竹签在琵琶状部位的上1/3处、1/2处和下1/3处垂直刺入火腿至腿中心，抽出后立即闻嗅，检验火腿香气。

8.2　理化指标

8.2.1 瘦肉比率

瘦肉比率采用火腿瘦肉的质量和火腿总重量之比来进行计算。

8.2.2 水分

按GB/T 9695.15规定方法测定。

8.2.3 盐分

按GB/T 9695.8规定方法测定。

8.2.4 其他理化指标

按GB 2730规定的方法测定。

9 标签及包装

9.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

产品包装应符合GB/T 39947的规定。

10 贮存

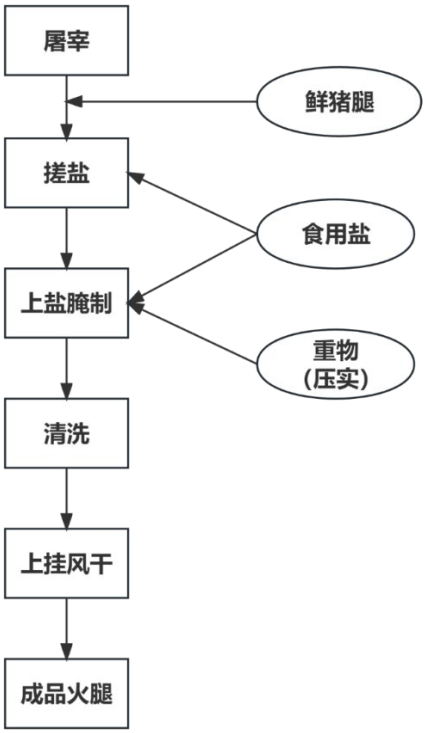
采用悬挂法贮存，贮存仓库应通风、阴凉、干燥、清洁，并注意防虫防鼠。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存。

11 运输

产品运输时应轻装轻卸，避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运运输。

附 录 A
（规范性）
长陔火腿工艺流程图

长陔火腿工艺流程图见图A.1。



图A.1 长陔火腿工艺流程图

附 录 B
（资料性）
杉木桶示例