

## 熏煮火腿

### 1 范围

本标准规定了熏煮火腿的技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等内容。本标准适用于熏煮火腿的生产、流通和销售等环节。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(99%味精)
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

## 3.1

**熏煮火腿** **cooked cured ham**

以畜、禽肉为主要原料,经精选、切块、盐水注射(或盐水浸渍)腌制后,加入辅料,再经滚揉、充填(或不充填)、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却、包装等工艺制作的火腿类熟肉制品。

## 4 要求

## 4.1 原料

4.1.1 原料肉应符合 GB 2707、GB/T 17238、GB 9959.1、GB 9959.2、GB/T 9960 或 GB 16869 的规定。

4.1.2 原料肉应为经过去皮、骨、脂肪和筋腱后的净瘦肉。

## 4.2 辅料

4.2.1 水:应符合相应卫生标准。

4.2.2 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

4.2.3 食盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.2.4 味精:应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

4.2.5 淀粉:应符合 GB/T 8883、GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。

4.2.6 肠衣:应符合 GB 9687 或 GB 9688 的规定。

## 4.2.7 食品添加剂

4.2.7.1 亚硝酸钠:应符合 GB 1907 的规定。

4.2.7.2 其他食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2.7.3 食品添加剂的品种、使用量和残留量应符合 GB 2760 的规定。

4.2.8 其他辅料应符合国家相关标准的规定。

## 4.3 质量指标

## 4.3.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	切片呈自然粉红色或玫瑰红色,有光泽。
质地	组织致密,有弹性,切片完整,切面无密集气孔且没有直径大于 3 mm 的气孔,无汁液渗出,无异物。
风味	咸淡适中,滋味鲜美,具固有风味,无异味。

## 4.3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		特 级	优 级	普通级
水分/(%)	≤	75		
食盐(以 NaCl 计)/(%)	≤	3.5		

表 2 (续)

项 目	指 标		
	特 级	优 级	普通级
蛋白质/(%) $\geq$	18	15	12
脂肪/(%) $\leq$	10		
淀粉/(%) $\leq$	2	4	6
亚硝酸盐(以 $\text{NaNO}_2$ 计)/(mg/kg) $\leq$	70		

#### 4.3.3 污染物、微生物指标

应符合 GB 2726 的规定。

#### 4.4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

根据产品的感官要求,用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味的质量好坏进行评定。

#### 5.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

#### 5.3 食盐

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

#### 5.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

#### 5.5 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

#### 5.6 淀粉

按 GB/T 5009.9 规定的方法测定。

#### 5.7 亚硝酸钠

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

#### 5.8 微生物指标

按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同日(或同一班次)、同一品种的产品为一批。

#### 6.2 抽样方法和数量

6.2.1 样本数量:从同一批产品中随机按表 3 抽取样本,并将三分之一样品进行封存,保留备查。

6.2.2 样品数量:从样本中随机抽取 2 kg 作为检验样品。

表 3 抽 样 表

批量范围 / 箱	样本数量 / 箱	合格判定数 $A_c$	不合格判定数 $R_e$
$\leq 1\ 200$	5	0	1
1 201~2 500	8	1	2
$\geq 2\ 501$	13	2	3

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

产品出厂前应经生产企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后出具产品合格证书。在包装箱内(外)附有质量合格证书的产品方可出厂。

出厂检验项目:感官、包装、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目,其他项目作为不定期抽检。

#### 6.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验。

- 更换主要原辅料或更改关键工艺时;
- 长期停产后恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 6.3.3 型式检验项目

应包括第 4 章规定的全部项目。

### 6.4 判定规则

#### 6.4.1 出厂检验判定与复验

6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。

6.4.1.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验。复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

6.4.1.3 菌落总数和大肠菌群中的一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。

#### 6.4.2 型式检验判定与复验

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求,判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过 3 项(菌落总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合本标准要求,判为不合格品。超过 3 项不符合本标准要求,不应复验,判为不合格品。

6.4.2.3 菌落总数、大肠菌群和致病菌中的一项不符合本标准要求,判为不合格品,不应复验。

### 7 标签与标志

7.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718 的规定标明产品名称、配料表、净含量、淀粉含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、等级。

7.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

清真产品按国家有关规定标志。



## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

#### 8.1.1 包装材料

应符合 GB 9687、GB 9688 和 GB/T 6543 的规定。

#### 8.1.2 包装要求

外形完整,无污垢,不得破损,无汁液渗出,标签规整。

### 8.2 运输

运输工具应符合卫生和低温要求,运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮,装卸时轻搬、轻放。

### 8.3 贮存

#### 8.3.1 仓库要求

卫生、干燥,具有保温功能,不应同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品。

#### 8.3.2 垛垫要求

产品堆放应垫板,与地面距离不低于 10 cm,距墙面不少于 15 cm。

#### 8.3.3 堆码要求

按不同批次堆码,堆码整齐。

#### 8.3.4 贮存温度

0℃~4℃。

