

中 国 火 腿

1 主题内容与适用范围

本标准规定了中国火腿的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以鲜猪肉后腿为原料,食盐等为辅料加工而成的中国式火腿。

2 引用标准

GB 2721 食盐卫生标准

GB 2731 火腿卫生标准

GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 7718 食品标签通用标准

GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉

3 术语

3.1 中国火腿:带皮、骨、爪的鲜猪肉后腿,经腌制、洗晒或风干、发酵加工而成的具有中国火腿特有风味的肉制品。

3.2 腿心:是指火腿的股骨部位。

3.3 油头:是火腿分档的一个部位,在近荐骨处。

3.4 签香:竹签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

4 技术要求

4.1 原料与辅料

4.1.1 原料应符合 GB 9959.1 的规定。

4.1.2 食盐符合 GB 2721 的规定。

4.2 外观与感官要求

4.2.1 色泽

皮色淡棕黄色、腊黄或黄色,肉面瘦肉褐红色,肌肉切面呈深玫瑰色或桃红色,脂肪切面呈乳白色或微红色,骨髓桃红色或腊黄色。

4.2.2 形态

腿形完整、无毛、腿心丰满、皮面平整,肉面无裂缝,皮与肉不脱离,造型美观,印鉴标记明晰,能显示各地方产品的形态特色(如竹叶形、琵琶形等)。

4.2.3 组织状态

肌肉致密结实,切面平整,有光泽。

4.2.4 香气

具有火腿特有香味。

4.2.5 滋味

咸淡适口,味鲜美,有回味。

4.2.6 外观与感官要求的分级

外观与感官要求的分级见表1。

表 1

等 级	优 级	一 级	二 级
指 标			
香 气	三签香	三签香	上签香,中、下签无异味
肉 质	腿心饱满,瘦肉比例 $\geq 65\%$	腿心饱满,瘦肉比例 $\geq 60\%$	腿心稍薄,瘦肉比例 $\geq 55\%$
外 形	皮薄,腿脚细,油头小,无损伤、无虫,肉面无裂缝,皮与肉不脱离	同优级	无损伤,无虫蛀

4.3 理化要求

理化要求见表2。

表 2

等 级	优 级	一 级	二 级
指 标			
三甲胺氮(mg/kg)	≤ 13	20	20
过氧化值(meg/kg)	≤ 20	20	32
亚硝酸盐(mg/kg,以 NaNO_2 计)	$\leq$	20	

5 检验方法

5.1 感官检验

从腿心部位直刀快落,一刀斩开,用感官检验,组织状态及肌肉切面。

5.2 分级标准检验

5.2.1 香气

5.2.1.1 香气用竹签检验。

5.2.1.2 打签方法:用竹签插入三个规定部位的肌肉内,拔出后迅速嗅其气味。

5.2.1.3 打签部位:第一签(上签)在股骨与胫骨骨缝附近,第三签(中签)在股骨与髌骨之间偏腿背侧(有腰椎骨这面为腿背),第三签(下签)在荐椎骨与髌骨之间,近髌骨的凹弯处。

5.2.1.4 打签深度:垂直插入火腿厚度的 $1/3 \sim 1/2$ 。

5.2.2 瘦肉比例

将腿先刮干净,除小爪,去皮、骨,称取瘦肉(包括肉间脂肪)和肥膘的重量,然后计算瘦肉在肥瘦肉中的比例。

计算公式见式(1)。

$$X = \frac{m}{m + m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中: X——瘦肉占肥瘦肉的比例, %;

m——瘦肉质量, g;

m_1 ——肥膘质量, g。

5.2.3 外形

用感官检验。

5.3 理化检验

5.3.1 三甲胺氮按 GB 2731 规定的方法测定。

5.3.2 过氧化值按 GB 5009.37 规定的方法测定。

5.3.3 亚硝酸盐按 GB 5009.33 的规定测定。

6 检验规则

6.1 检验

产品须经产品质检组检验,出具质量合格证书方可出厂。

6.2 抽样方法

6.2.1 感官检验逐只检验。

6.2.2 理化检验每批检验一只,随机抽样。

6.3 复验

产品经检验后,按分级标准定级,理化指标不合格时,允许从原批量中加两倍重新抽样复检,复检结果仍不合格时,判为不合格产品。

7 标志、包装、贮存和运输

7.1 标志

销售包装标志按 GB 7718 的规定执行。

7.1.1 产品标志

火腿皮面应有印鉴标记,标有商标标识、生产单位。

7.2 包装

包装材料应干燥、清洁、卫生、无异味、符合食品卫生要求。

7.3 贮存

7.3.1 贮存仓库应通风,阴凉、干燥、清洁,做到防高温、防潮温、防虫、防鼠。

7.3.2 贮存方法:采用堆码或悬挂法,但要经常检查和翻堆。

7.4 运输

产品应轻装轻放,不能重压,防日晒雨淋,不得与有毒有害物质混装。运输工具应清洁、干燥、符合卫生要求。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由浙江省食品公司起草。

本标准主要起草人胡嘉鑫、赵晓宁、赵尔康。