

ICS 21.200

J 17



ZZB

制 造 团 体 标 准

T/ZZB 0374—2018

金华火腿

Jinhua ham

ZHEJIANG MADE

2018 - 06 - 28 发布

2018 - 08 - 01 实施

浙江省品牌建设联合会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江蓝箭万帮标准技术有限公司牵头组织制定。

本标准主要起草单位：金华金年火腿有限公司。

本标准参与起草单位：金华火腿行业协会、金华海关（原金华出入境检验检疫局）、浙江省检验检疫科学技术研究院（排名不分先后）。

本标准主要起草人：王伟强、沈建福、马晓钟、钱雄伟、杨振宇、朱晓雨、朱盛霞、郑玲。

本标准由浙江蓝箭万帮标准技术有限公司负责解释。

ZHEJIANG MADE

金华火腿

1 范围

本标准规定了金华火腿的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存及质量承诺。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的金华火腿。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志
- GB/T 2417 金华猪
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 5009.162 动物源性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- 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 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 19088—2008 地理标志产品 金华火腿（含第1号、第2号修改单）
- GB/T 20772 动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱

- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB/T 22286 动物源性食品中多种β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法
GB 23200.94 食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SN/T 1864 进出口动物源食品中氯霉素残留量的检测方法 液相色谱-串联质谱法
SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
DB 33/3008 浙江省食品安全地方标准 火腿生产卫生规范
中华人民共和国农业部第235号公告 动物性食品中兽药最高残留限量
中华人民共和国农业部第560号公告 兽药地方标准废止目录
中华人民共和国农业部第2292号公告 在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定

3 术语和定义

GB/T 19088 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了 GB/T 19088 中的某些术语和定义。

3.1

金华火腿 jinhua ham

在地理标志产品保护范围内,应选用符合GB/T 2417 规定品质的商品猪的后腿为原料,经传统工艺加工而成的具有形似竹叶、爪小骨细、肉质细腻、皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。

3.2

腿心 core ham

火腿的股骨部位。

[GB/T 19088-2008, 定义 3.3]

3.3

油头 youtou, section of the ham

火腿分档的一个部位,在近荐骨处。

[GB/T 19088-2008, 定义 3.4]

3.4

签香 qian xiang

竹签插入火腿肌肉拔出后散发的香气。

[GB/T 19088-2008, 定义 3.6]

3.5

发酵 fajiao, fermentation of the ham

猪腿经腌制洗晒后在自然条件下经内源酶和微生物的作用,使肉中的蛋白质、脂肪等发生降解。产生大量小分子降解物,形成传统火腿独特风味、色泽、质地的过程。

3.6

后熟 houshu

火腿发酵后在一定的条件下放置,以使火腿达到完全成熟,形成传统火腿特有风味的过程。

4 基本要求

4.1 气候环境

地理标志产品保护范围金衢盆地属于河谷平原和低丘缓坡带的亚热带地区。全区气候温暖,年平均气温17.4℃,无霜期263d,年平均降雨量1472.1mm,相对湿度77%,日照2089.5h,四季分明,梅雨和三伏天异常明显,其温度、湿度、雨量、日照等自然条件变化,适宜金华火腿的低温腌制、中温脱水、高温发酵工艺要求。

4.2 管理要求

应按照 GB/T 19001、GB/T 27341、GB/T 22000 建立并实施管理体系,并经出口监管部门注册备案。

4.3 原辅材料

4.3.1 应选用符合 GB/T 2417 规定品质的商品猪的后腿,原料猪后腿经检验检疫合格并应符合 GB 2707 的规定。原料猪后腿肌肉鲜红,脂肪洁白,皮色白润或淡黄,干燥无软化发粘的状况,腿心丰满,爪小骨细,皮肉完整无损。原料猪后腿单只质量应为 5kg 以上。

4.3.2 猪后腿应选用经出口监管部门注册备案的饲养场所饲养的并经出口监管部门注册备案的屠宰场所加工的原料。应将每批次入厂的原料猪后腿送有资质的第三方检测机构检测合格。

4.3.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定,细度应达到 14 目~20 目,氯化钠含量不低于 96%,水分含量不高于 4%,不含抗结剂的海盐。

4.3.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定,宜使用非转基因的植物油。

4.3.5 其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.4 工艺控制

工艺流程参照GB/T 19088—2008附录B,采用传统加工工艺,要求在当年立冬至次年立春之前加工腌制,从腌制到发酵后熟的时间不少于9个月,满足低温腌制、中温脱水、高温发酵的工艺要求,确保金华火腿独特的传统鲜香风味。

腌制过程要求温度控制在10℃以下,腌制间要求装有控温控湿设施,并能自然通风。腌制人员应取得火腿加工技师证书。

晒腿应在通风透光的专用晒场内进行,专用晒场应具备防蝇、防鼠、防虫、防尘建筑设施。

4.5 加工卫生

加工卫生应符合GB 14881、DB 33/3008、认监委第23号公告《出口食品生产企业安全生产卫生要求》的规定要求。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	要求
香气	三签香
外观	腿心较饱满，皮薄爪小，无毛，无虫蛀、鼠伤，轻微红斑，轻微损伤，轻微裂缝，刀工光洁，皮面平整，印签标记明晰。
色泽	皮色黄亮，肉面光滑油润，肌肉切面呈深玫瑰色，脂肪切面白色或稍红色，有光泽。
组织形态	皮与肉不脱离，肌肉干燥致密，肉质细嫩，切面平整，有光泽。
滋味	咸淡适中，口感鲜美，回味悠长。
爪弯	蹄壳表面与脚骨直线的延长线呈直角或锐角。

5.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	要求
瘦肉比例/%	≥ 65
水分(以瘦肉计)/%	28~42
盐分(以瘦肉中的氯化钠计)/%	≤ 11
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
三甲胺氮/(mg/100g)	≤ 1.3

5.3 污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3规定。

表3 污染物限量指标

项目	要求
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
其他污染物限量指标	应符合GB 2762规定。

5.4 食品添加剂指标

食品添加剂指标应符合表4规定。

表4 食品添加剂指标

项目	要求	
	使用量	残留量
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）/（mg/kg）	≤	75
		10
其他食品添加剂指标	应符合 GB 2760 的规定	

5.5 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量指标应符合表5规定。

表5 农药最大残留限量指标

项目	要求
敌敌畏	不得检出
硫丹	不得检出
克百威	不得检出
涕灭威	不得检出
氯菊酯	不得检出
毒死蜱	不得检出
其他农药最大残留限量指标	应符合 GB 2763 规定。

5.6 兽药残留限量指标

兽药残留限量指标应符合表6规定。

表6 兽药残留限量指标

项目	要求
盐酸克伦特罗	不得检出
莱克多巴胺	不得检出
沙丁胺醇	不得检出
磺胺类	不得检出
硝基呋喃类	不得检出
四环素族	不得检出
氟喹诺酮类	不得检出
氯霉素	不得检出
其他兽药残留限量指标	应符合中华人民共和国农业部第 235、560、2292 号公告的规定

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官指标

按 GB/T 19088—2008 标准中 6.1 规定方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 瘦肉比例

按 GB/T 19088—2008 标准中 6.2.1 规定方法测定。

6.2.2 制样

6.2.2.1 剔除不可食用的火腿表面氧化层（约 5mm）、油头以及黄色肥膘部分，深度以见白色肥膘或红色瘦肉为准。在火腿上方、中方和下方各取约 100g 瘦肉切碎，用绞肉机搅碎后搅拌均匀，装入带塞广口瓶中备用。

6.2.2.2 剔除不可食用的火腿表面氧化层（约 5mm）、油头以及黄色肥膘部分，深度以见白色肥膘或红色瘦肉为准。在火腿上方、中方和下方各取约 100g 切碎，用绞肉机搅碎后搅拌均匀，装入带塞广口瓶中备用。

6.2.3 水分

按 6.2.2.1 制样，按 GB 5009.3 规定方法测定。

6.2.4 盐分

按 6.2.2.1 制样，按 GB 5009.44 规定方法测定。

6.2.5 过氧化值

按 6.2.2.2 制样，按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.6 三甲胺氮

按 6.2.2.1 制样，按 GB 5009.179 规定方法测定。

6.3 污染物限量指标

6.3.1 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

6.3.2 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的相应检测方法执行。

6.4 食品添加剂指标

6.4.1 亚硝酸盐

按 6.2.2.2 制样，按 GB 5009.33 规定方法测定。

6.4.2 其他食品添加剂

按照 GB 2760 规定的相应检测方法执行。

6.5 兽药残留限量指标

6.5.1 盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

按GB/T 22286规定方法测定。

6.5.2 磺胺类

按GB/T 21316规定方法测定。

6.5.3 硝基呋喃类

按GB/T 21311规定方法测定。

6.5.4 四环素族

按GB/T 21317规定方法测定。

6.5.5 氟喹诺酮类

按GB/T 21312规定方法测定。

6.5.6 氯霉素

按SN/T 1864规定方法测定。

6.5.7 其他兽药

按照中华人民共和国农业部第235、560、2292公告规定的相应检测方法执行。

6.6 农药最大残留限量指标

6.6.1 敌敌畏

按GB 23200.94规定方法测定。

6.6.2 硫丹

按GB/T 5009.162规定方法测定。

6.6.3 克百威、涕灭威

按GB/T 20772规定方法测定。

6.6.4 氯菊酯

按GB/T 5009.162第二法规定方法测定。

6.6.5 毒死蜱

按SN/T 2158规定方法测定。

6.6.6 其他农药

按照GB 2763规定的相应检测方法执行。

6.7 净含量

按JJF 1070的规定检验。

7 检验规则

7.1 组批

产品以同批原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、过氧化值、亚硝酸盐、水分、盐分、净含量。

7.2.3 感官指标香气和外观逐只检验，其他项目应每批随机抽检，抽检数量按每批 5000 只以下抽一只，每批 5000 只~10000 只抽两只，每批 10000 只~20000 只抽三只，每批 20000 只以上抽四只。

7.2.4 检验项目全部合格，则出厂检验合格；部分项目检验不合格，则对检验不合格项目进行复检，复检合格判定出厂检验合格，如仍不合格则判为不合格产品。

7.3 型式检验

7.3.1 每批随机抽取至少 4 个独立包装，型式检验样品数量不少于 4kg。样品分成 2 份，1 份做指标检验，1 份留样备查。

7.3.2 型式检验项目为第 5 章的所有项目。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.3.3 判定规则：检验结果全部符合本标准要求，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 规定。销售散装食品，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

8.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装应干净卫生。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。

8.3.2 运输时应轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施，不得与有毒有害、有污染物混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、通风、干燥、避光的仓库内，并有防尘、防蝇、防鼠等设施设备。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品同处贮存。

8.4.2 采用堆码或悬挂法，应经常检查和翻堆。

9 质量承诺

9.1 产品应具有可追溯性，应追溯到供应商和生产批次。

9.2 由专人专线负责售后服务，及时解答客户咨询疑问。产品质量有异议的，应在 24 小时内作出响应处理。

9.3 本产品在日常运输、贮存的情况下，在产品保质期内出现产品质量安全问题，立即开展产品追溯、实施下架、召回等应急措施，并按照有关规定负责后续处理，承担并落实相应的法律主体责任。

ZHEJIANG MADE