

ICS 67.120.10

X 22

团 体 标 准

T/CKLLR 001-2022

城口老腊肉

Chengkou honored bacon

2022-8-05 发布

2022-8-05 实施

城口县老腊肉行业协会 发 布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由城口县畜牧推广技术中心提出。

本文件由城口县老腊肉行业协会归口。

本文件起草单位：城口县老腊肉行业协会、城口县畜牧推广技术中心。

本文件主要起草人：谢发钧、吕小华、赵友安、周令、蒋兵、贾媛、卢点双、王海明、王晓。

城口老腊肉

1 范围

本文件规定了城口老腊肉的术语和定义、产品保护范围、加工规范、分级、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于城口老腊肉系列产品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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（含第1号修改单）
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- 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 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

城口老腊肉 Chengkou honored bacon

在产品保护范围内，选用优质猪肉或副产物，按照传统工艺生产、加工的腌腊制品。

4 产品保护范围

产品保护范围为城口县现辖行政区划，地理坐标为东经108° 15' 18" ~109° 16' 43"，北

纬31° 37' 25" ~32° 12' 13"，具体见附录A的规定。

5 加工规范

加工条件和过程管理应符合GB 14881中的规定。

6 分级

根据原料来源进行分级，选用产品保护范围内饲养的外种猪屠宰所得的猪肉及副产物，加工所得的产品为绿标；选用产品保护范围内饲养的有地方猪血缘的杂交猪屠宰所得的猪肉及副产物，加工所得的产品为金标；选用产品保护范围内饲养的地方品种猪屠宰所得的猪肉及副产物，加工所得的产品为黑标。

7 要求

7.1 原辅料要求

- 7.1.1 猪肉及副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 7.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 7.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 7.1.4 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 7.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 7.1.6 其它辅料：应符合相应的国家标准和有关规定。

7.2 加工技术要求

7.2.1 工艺流程

原料验收→修整→腌制→晾干→烘炕→包装（可选）→成品检验

7.2.2 原料验收

按各级产品相关原料要求及国家有关标准及规定进行原料验收。

7.2.3 修整

根据企业生产要求，按照生猪不同部位进行分割和修整，去除血污及淋巴等。

7.2.4 腌制

腌制温度不高于12℃，腌制时间不低于4天。

7.2.5 晾干

悬挂于阴凉通风处，环境不高于12℃，至产品表面干燥为止。

7.2.6 烘炕

将晾干后的产品悬挂于烘炕室，选用不含油脂的杂木明火烘炕（产品距明火2m以上），绿标烘炕时间不低于20天，金标烘炕时间不低于25天，黑标烘炕时间不低于30天，烘炕期间确保产品得以烘炕均匀。

7.2.7 包装（可选）

使用复合包装材料应符合GB 9683和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

7.3 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	肉型整齐、无黏液、无（虫、鼠）伤害、无霉斑
色泽	自然光泽，皮色黄亮，肉面光滑油润，肌肉切面呈玫瑰色，脂肪表面为亮黄色，切面为乳白色
组织状态	肉身干爽、结实；切面平整、层次分明、无正常视力可见的外来异物
滋味	无异味，无酸败味，煮熟后味咸香
香气	煮熟后具有城口老腊肉固有的腊香味

7.4 理化指标

理化指标应符合见表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, w/%	≤ 30
食盐（以 NaCl 计）， w/%	≤ 6.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.5
苯并（a）芘 /（μg/kg）	≤ 4.0
亚硝酸盐残留量(以NaNO ₂ 计) /（mg/kg）	≤ 10

7.5 其他污染物

应符合GB 2762的规定。

7.6 兽药残留

应符合GB 2763的规定。

7.7 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

8 检验方法

8.1 感官检验

8.1.1 外形：目测。

8.1.2 色泽、气味、组织形态：应按 GB 2730 规定的方法检验。

8.1.3 滋味：在肉块中部或腿心部位切片，水沸后放入蒸锅蒸 20min，入口品尝。

8.2 理化检验

8.2.1 水分

应按 GB 5009.3 规定的方法测定。

T/CKLLR001-2022

8.2.2 食盐

应按GB 5009.42规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

应按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 苯并(a)芘

应按GB 5009.27规定的方法测定。

8.2.5 亚硝酸盐残留量

应按GB 5009.33规定的方法测定。

8.3 净含量

应按JJF 1070规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 每批产品必须经厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

9.2 组批

同一原料、同一班次、同一工艺、同一等级的产品为一批。

9.3 抽样方法

从每一批产品中随机抽取4kg用于检验。

9.4 检验

9.4.1 出厂检验

生产企业应逐批检验，检验合格产品，附合格证明方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量和水分。

9.4.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求，正常生产每年至少进行两次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 主要原料或工艺有重大改变时；
- b) 停产半年后恢复生产时；
- c) 出现质量不稳定时；
- d) 国家市场监管机构或主管部门提出例行检验要求时。

9.5 判定规则

经检验，全部项目符合本文件要求，判定为合格品。如出现不合格项目，则应加倍抽样对不合格项目进行复验，如仍有不合格项，则判该批产品不合格。

10 标签标识、包装、运输和贮存

10.1 标签标识

产品应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

10.2 包装

真空包装时包装材料应干燥、清洁、无异味、符合食品卫生标准的规定，散装堆放时应防止污染。

10.3 运输

运输工具须清洁、干燥、符合食品卫生要求。运输时须轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。运输时不得与有毒、有害、有污染物质混装、混运。

10.4 贮存

应贮存于通风、阴凉、干燥、低温、清洁的库房内，应防潮湿、防虫、防鼠。

附录A
(规范性附录)
城口老腊肉产品保护范围图



注: 城口老腊肉产品保护范围为城口县现辖行政区划, 地理坐标为东经108° 15' 18" ~ 109° 16' 43", 北纬31° 37' 25" ~ 32° 12' 13"。

图A.1 城口老腊肉产品保护范围