

《光山十宝 黑猪腊肉》 团体标准编制说明

一、编制背景、目的和意义

“光山十宝”是光山县县域特色农副产品核心公共品牌，黑猪腊肉作为其中的经典品类，依托光山本地黑猪品种和传统熏制工艺，兼具地域风味与文化特色，是当地乡村振兴的重要特色产业。近年来，光山黑猪腊肉市场需求持续增长，但在产业发展过程中仍存在诸多亟待解决的问题：一是生产标准不统一，各加工主体多沿用传统经验生产，部分企业参考通用肉制品标准，无专属的黑猪腊肉技术规范，导致产品工艺、质量参差不齐；二是地域特色未凸显，光山本地黑猪的品种特性、当地独特的熏制原料和工艺造就了黑猪腊肉的独有风味，而现有通用标准未对该类地域特色作出明确界定，难以形成差异化竞争优势；三是品牌建设无支撑，缺乏统一的质量标准和认证体系，市场上存在以普通猪肉冒充黑猪肉、简化工艺制作腊肉的现象，损害了“光山十宝”公共品牌形象。

制定《光山十宝 黑猪腊肉》团体标准，是规范产业发展、保护地域特色产品、提升品牌价值的迫切需求，更是落实乡村振兴战略、推动光山县特色农产品产业化发展的具体行动。

技术层面，本标准将整合光山本地黑猪养殖的成熟经验和黑猪腊肉传统熏制工艺，结合现代食品加工安全规范，明确从原料养殖到成品出厂的全产业链技术要求，确保标准具有技术可靠性；同时将光山黑猪品种界定、特色熏制工艺、风味感官指标等纳入标准体系，形成区别于普通腊肉的专属技术规范，体现技术先进性。

经济层面，标准的实施将实现光山黑猪腊肉生产、加工、检测的规范

化和标准化，有效提升产品品质稳定性和市场认可度，推动黑猪养殖、腊肉加工、农产品流通上下游产业链协同发展，带动当地农户增收和特色产业升级，兼具显著的经济合理性。

综上，制定本标准能够以高标准引领光山黑猪腊肉产业高质量发展，强化“光山十宝”区域公共品牌建设，进一步提升光山黑猪腊肉的市场竞争力和美誉度。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

任务来源于河南省标准化协会 2026 年 4 月 15 日发布的关于《光山十宝 山茶油》等三项团体标准立项的通知（豫标协〔2026〕21 号）。

（二）编制原则

1. 合规性原则。严格遵守《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》《农产品质量安全法》等法律法规要求，全面对标国家强制性标准，确保标准内容合法合规，不与现行政策、强制性标准相冲突，守住食品安全底线。

2. 科学性原则。以现代食品加工技术为支撑，结合光山黑猪品种特性、传统熏制工艺参数、实际生产数据开展验证分析，科学确定感官指标、理化指标、关键工艺参数，确保指标合理、方法可行、数据可测、结果可信，体现标准的科学性与严谨性。

3. 地域性原则。立足光山县独特资源禀赋，突出光山黑猪品种、本地养殖环境、传统熏制原料、地域风味四大特色，将“光山十宝”区域公共品牌内涵融入标准体系，形成区别于普通腊肉产品的专属技术规范，强化地域辨识度与品牌竞争力。

4. 实用性原则。充分考虑光山县中小加工企业、合作社、家庭工坊等

不同生产主体的实际条件，简化流程、明确要点、降低执行难度，确保标准看得懂、用得上、可落地、易监督，真正服务产业、方便企业。

5. 规范性原则。严格按照 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》要求编写，结构清晰、层次分明、表述准确、格式规范，符合团体标准编制体例，便于理解、实施与推广。

6. 引领性原则。立足产业长远发展，适度提高质量门槛，引导生产由“经验型”向“标准型”转变，推动养殖、加工、检测、品牌全链条升级，助力光山黑猪腊肉产业规模化、标准化、品牌化、绿色化发展，为乡村振兴提供标准支撑。

（三）编制依据

GB/T 191—2025 包装储运图形符号标志

GB 2721—2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760—2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762—2025 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—2025 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4—2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.28—2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33—2025 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的

测定

GB 5009.35—2023 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.44—2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.179—2016 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定

GB 5009.227—2023 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.286—2022 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定

GB 5749—2022 生活饮用水卫生标准

GB 7718—2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9959.2—2026 鲜、冻猪肉及猪副产品 第二部分：分割鲜、冻猪瘦肉

GB 14881—2025 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22338—2008 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 31650—2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

在标准的结构和格式上严格按 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》的要求和规定编写。

三、编制过程

（一）前期准备阶段

2025 年 8 月—10 月，光山县市场监督管理局联合光山县林业局、光山县全富食品有限公司等企事业单位专家学者共同成立标准起草组，河南省标准化和质量研究院作为技术支撑单位。标准起草组确定了任务安排和各组成单位的任务分工，明确了标准的编制思路、方案和工作计划，启动了标准制定工作。

（二）起草阶段

2025 年 10 月—2026 年 3 月，标准起草组通过查阅网络、书籍、期刊

和相关文献资料等方式，对黑猪腊肉行业相关的法律、法规、标准文献进行收集，并先后深入实地开展召开调研座谈会议，充分了解黑猪腊肉生产关键技术和工艺。通过对光山县域内不同生产企业的实地走访和样品采集，掌握第一手数据，确保标准指标既体现先进性，又符合当地实际生产水平。在充分调研和完善标准框架结构的基础上，标准起草组对前期收集的资料进行了系统的分析、论证及总结，确定了标准结构及主要技术内容。起草工作组向河南省标准化协会提出立项申请，经审查，2026年4月15日正式获批立项。经过多次内部研讨和修改完善，结合相关方意见、建议，形成了《光山十宝 黑猪腊肉》团体标准草案。

四、标准主要内容的确定

标准内容主要依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》等法律法规要求，结合光山县黑猪腊肉传统生产工艺、地域特色及产业发展实际，充分参考同类特色肉制品标准编制经验，并严格对标 GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家强制性标准相关技术要求确定。各项内容说明如下：

（一）范围

本文件规定了光山十宝黑猪腊肉的术语和定义、范围、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于光山县行政区域范围内生产的黑猪腊肉。

（二）术语和定义

本标准术语共有 1 个：

黑猪腊肉的定义，以现杀或冷鲜黑猪猪腿肉、里脊肉、五花肉等为原料，经配料、修整、腌制、熏制、杀菌、包装等工序制成的生肉制品。

（三）产品保护范围

明确光山十宝黑猪腊肉产品保护范围为光山县行政区域全域，突出地域属性与品牌专属特征，为品牌授权使用、市场监管与质量追溯提供依据。

（四）原辅料要求

结合光山黑猪养殖实际与传统工艺特点，对原料、用水、食用盐等作出明确规定：

1. 黑猪须为光山县境内养殖 12 个月以上，不添加剂的本地黑猪品种；
2. 猪肉检疫检验合格，兽药残留符合 GB 31650 要求，肉品品质符合 GB/T 9959.2 要求；
3. 生产用水符合 GB 5749，食用盐符合 GB 2721。

（五）感官要求

结合光山黑猪腊肉传统风味特点，从色泽、组织形态、气味、外观形态五个方面设定指标，突出产品“肉质紧实、腊香纯正、咸淡适中、红白分明”的典型特征。

（六）理化要求

参考国家腌腊肉制品标准并结合产品特色，设置水分、氯化钠、过氧化值、亚硝酸盐、苯并[a]芘、三甲胺氮等关键指标，确保质量稳定、安全可控。

（七）食品添加剂要求

坚持传统工艺本色，明确苯甲酸、山梨酸、纳他霉素、氯霉素及各类合成着色剂均不得检出，严控非法添加，保障食用安全

（八）污染物限量与微生物限量

污染物限量严格执行 GB 2762 腌腊肉制品规定；微生物指标明确菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌限值及采样方案，守住食品

安全底线。

（九）生产加工要求

生产加工全过程符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范，对加工场所、设备卫生、人员操作、交叉污染防控等作出统一要求，保障过程规范。

（十）检验方法

所有指标检验均直接引用现行有效国家标准方法，确保检测结果准确、可比、可复现。

（十）检验规则

明确出厂检验与型式检验两类模式，规定组批、抽样、判定与复检规则。

（十三）标签标识

在符合 GB 7718 基础上，强化品牌管理要求：须标注产品名称、光山十宝公共品牌标识、原料养殖地域、生产信息等内容，统一品牌形象，便于市场识别与监管。

（十四）包装、运输、储存

包装采用食品级材料，符合 GB/T 191 储运图示标志要求；运输需清洁、干燥、防污染、防高温；储存要求阴凉、干燥、通风、避光，明确温度、湿度与保质期要求，保障产品在流通环节品质稳定。

五、采标情况

无

六、重大意见分歧的处理

无

七、与国家现行法律、法规和有关强制性标准的关系

本文件的格式根据 GB/T 1.1-2020 的规定编写，与现行法律、法规相

一致。本文件参考了国家有关政策法规，并结合光山十宝黑猪腊肉生产的实际情况制定，与国家现行法律、法规和有关强制性标准相一致。

八、标准实施的建议

（一）标准发布后，由光山县市场监督管理局牵头，组织县市场监管局、林茶局、农业农村局、商务局等部门负责人，统筹推进各项工作。组织召开标准发布实施启动会，解读标准内容，部署实施工作，选取基础较好的腊肉加工企业作为试点企业，组织专家深入试点单位开展“一对一”技术指导和咨询服务。

（二）建立完善标准实施信息反馈机制，畅通标准实施信息反馈渠道，收集实施过程中反馈的问题。进一步就《光山十宝 黑猪腊肉》实施情况进行实地调研，收集标准实施过程中的问题，及时做好答惑释疑工作，必要时对标准进行修订。

九、其他应予说明的事项

无

《光山十宝 黑猪腊肉》标准起草工作组

2026年4月23日