

团体标准 T/HAS

T/XXX XXXX—2026

光山十宝 黑猪腊肉

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省标准化协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	4
2 规范性引用文件 .....	4
3 术语和定义 .....	4
4 产品保护范围 .....	4
5 要求 .....	4
6 检验方法 .....	6
7 检验规则 .....	7
8 标签标识 .....	8
9 包装 .....	8
10 运输 .....	8
11 储存 .....	8

## 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。

本文件由光山县市场监督管理局提出提出。

本文件由河南省标准化协会归口。

本文件起草单位：光山县市场监督管理局、河南省标准化和质量研究院、光山县农业农村局、光山县全富食品有限公司、信阳恒心利业食品科技有限公司。

本文件主要起草人：王世军、马明炜、何伟、张静成、匡源、张刚、白可、黄森林、金奇、黄恩永、王喜富、刘勇、党心悦。

## 引 言

“光山十宝”是光山县行政区域范围内，采用当地传统原材料（品种），经过传统的工艺生产加工或种植养殖的砖桥月饼、黑猪腊肉、红薯粉条、油挂面、手工糍粑、咸麻鸭蛋、山茶油、甜米酒、光山青虾、观五玫鲜桃10类区域公共品牌产品。

# 光山十宝 黑猪腊肉

## 1 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。

## 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—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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 黑猪腊肉

以现杀或冷鲜黑猪猪腿肉、里脊肉、五花肉等为原料，只适量添加食用盐，经腌制、加工、杀菌、包装等工序而成的生肉制品。

## 4 产品保护范围

光山十宝黑猪腊肉的保护范围限于光山县行政区域范围内。

## 5 要求

## 5.1 原辅料要求

### 5.1.1 黑猪肉应符合下列条件：

- a) 应为光山县境内养殖 12 个月以上，不添加剂的本地黑猪品种；
- b) 屠宰前，体内兽药残留应符合 GB 31650—2019 的要求，屠宰后，应符合 GB/T 9959.2—2026 的要求。
- c) 经动物检疫、肉品品质检验合格，提供有效的检疫合格证明、检验报告等证明材料。

### 5.1.2 水：应符合 GB 5749—2022 的规定。

### 5.1.3 食用盐：应符合 GB 2721—2012 的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	瘦肉呈自然暗红色或绛红色，脂肪呈乳白色或微黄色，红白分明、油亮有光泽；表面无霉斑、无黏液、无发灰发暗
组织形态	肉质紧实、有弹性，切面紧密、无空洞、无松散、肥瘦比例协调
气味	具有光山黑猪腊肉特有的咸香、腊香，无异味
外观形态	表面干爽、不粘手；无正常视力可见外来杂质

## 5.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 / (%)	≤25
氯化钠/(g/100g)	≤10
过氧化值/(g/100g)	≤0.5
亚硝酸盐/(mg/kg)	≤30
苯并[a]芘/( $\mu$ g/kg)	≤4.0
三甲胺氮 ((mg/100g))	≤2.5

## 5.4 食品添加剂要求

应符合表3的规定。

表 3 食品添加剂要求

项目	指标
苯甲酸及其钠盐/(g/kg)	不得检出
山梨酸及其钾盐/(g/kg)	
纳他霉素	
氯霉素	
柠檬黄	
诱惑红	
酸性红	
苋菜红	
日落黄	
胭脂红	

### 5.5 污染物限量

应符合GB 2762—2025中腌腊肉制品的规定。

### 5.6 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标
菌落总数 /(CFU/g)	$\leq 5 \times 10^4$
大肠菌群 /(MPN/100g)	$\leq 30$
沙门氏菌 /(25g)	不得检出

### 5.7 生产加工要求

生产加工过程应符合GB 14881—2025要求，加工场所卫生、设备清洁，操作人员具备相应的食品安全知识，严防交叉污染。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、外观形态和组织形态，用嗅觉检验气味，触摸检验表面干湿度和粘性。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3—2016的规定执行。

#### 6.2.2 氯化钠

按GB 5009.44—2016的规定执行。

#### 6.2.3 过氧化值

按GB 5009.227—2023的规定执行。

#### 6.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33—2025的规定执行。

#### 6.2.5 苯并[a]芘

按GB 5009.28—2016的规定执行。

#### 6.2.6 三甲胺氮

按GB 5009.179—2016的规定执行。

### 6.3 食品添加剂检验

#### 6.3.1 苯甲酸及其钠盐

按GB 5009.28—2016的规定执行。

#### 6.3.2 山梨酸及其钾盐

按GB 5009.28—2016的规定执行。

#### 6.3.3 纳他霉素

按GB 5009.286—2022的规定执行。

#### 6.3.4 氯霉素

按GB/T 22338—2008的规定执行。

#### 6.3.5 人工色素

按GB 5009.35—2023的规定执行。

#### 6.3.6 污染物限量检验

按GB 2762—2025对应的检验方法执行。

### 6.4 微生物检验

#### 6.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2—2022的规定执行。

#### 6.4.2 大肠杆菌

按GB 4789.3—2025的规定执行。

#### 6.4.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4—2024的规定执行。

#### 6.4.4 兽药残留检验

按GB 31650—2019对应的检验方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前应进行出厂检验，检验合格并附产品质量检验合格证明后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目：感官要求、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。

7.2.3 型式检验

7.2.4 型式检验项目为本文件中规定的全部要求项目。

7.2.5 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产或产品定型时；
- b) 原料、工艺发生重大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月及以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局或行业主管部门提出型式检验要求时；
- f) 每年度至少进行一次型式检验。

### 7.3 组批与抽样

#### 7.3.1 组批

以同一批次原料、同一生产工艺、同一班次生产的同一规格产品为一批。

#### 7.3.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于1 kg的样品，分成2份，1份用于检验，1份留样备查，留样保存期限不少于产品保质期。

## 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本文件要求的，判定该批产品合格。

7.4.2 感官要求、污染物限量、兽药残留、微生物限量中有任何一项不符合本文件要求的，判定该批产品不合格，且不得复检。

7.4.3 理化要求中有个别项目不符合本文件要求的，可从该批产品中加倍抽样复检，复检结果全部合格则判定该批产品合格；复检结果仍有不合格项的，判定该批产品不合格。

## 8 标签标识

8.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718—2011 的规定，同时标注以下专属内容：

- a) 产品名称：光山十宝 黑猪腊肉；
- b) 原料黑猪养殖地域：河南省信阳市光山县；
- c) 产品保护范围标识：光山十宝公共品牌标识；
- d) 生产日期、保质期、贮存条件；
- e) 生产企业名称、地址、联系方式、食品生产许可证编号。

8.2 标签文字应清晰、醒目、持久，易于识别和阅读。

## 9 包装

### 9.1 包装材料

应使用食品级包装材料，符合食品安全相关标准要求，无毒、无害、无异味，具有良好的防潮、防氧化、防破损性能。

### 9.2 包装要求

9.2.1 产品包装应严密、牢固，无破损、无渗漏、无胀气现象。

9.2.2 包装上应标注 GB/T 191—2025 规定的包装储运图示标志，如“防潮”“避光”“小心轻放”等。

9.2.3 单包净含量偏差应符合国家相关计量规定。

## 10 运输

10.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染物，有良好的通风或保温设施，严防日晒、雨淋、高温、高湿。

10.2 运输过程中应避免与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.3 运输过程应轻装轻卸，防止包装破损，运输时间应尽量缩短，确保产品新鲜。

## 11 储存

11.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉、避光的库房内，库房温度宜控制在 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 75\%$ 。

11.2 产品应离墙、离地存放，堆放整齐，防止挤压、受潮、霉变，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

11.3 在规定的储存条件下，产品保质期自生产日期起不少于 6 个月（具体保质期可根据生产工艺调整并标注）。