

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 002—2023

宣威火腿饼

Xuanwei ham cake

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023 年 5 月）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

宣威火腿行业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 2

5 要求 2

6 实验方法 3

7 检验规则 4

8 标志、包装、运输、贮存和保质期 4

附录 A（规范性） 馅料含量及火腿丁的检验 6

附录 B（规范性） 地理标志产品宣威火腿保护范围 7

前 言

宣威火腿饼是以小麦粉或荞麦粉、食用猪油为原料制成饼皮，馅料采用宣威火腿肉丁、白糖、蜂蜜、面粉等原料，经过和面、包馅、成形、烘焙、冷却、包装制成，具有浓郁香味的宣威火腿特色食品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本文件，作为规范宣威火腿饼生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本文件安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《糕点、面包卫生标准》制定，其余指标根据《糕点生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定

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。

本文件由宣威火腿行业协会提出。

本文件由宣威火腿产业服务中心归口。

本文件起草单位：宣威火腿产业服务中心、宣威市市场监督管理局、宣威市卫生健康局、宣威市农业农村局、云南省农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南省宣威市荣升火腿有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司。

本文件主要起草人：符稳玺、甘增国，余俊泽、李波、吴艳平、邱臣云、邵廷吉、廖国周、田有松、荀文、浦恩勇、管升阔、王丽萍。

宣威火腿饼

1 范围

本文件规定了宣威火腿饼的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小麦粉或荞麦粉、食用猪油为原料制成饼皮，馅料采用宣威火腿肉丁、白糖、蜂蜜、面粉等原料，经过和面、包馅、成形、烘焙、冷却、包装制成的宣威火腿饼（含宣威火腿月饼）。

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/T 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB 2716 食用植物油卫生标准
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/T 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB/T 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB/T 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
GB/T 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/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7099 糕点、面包卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8937 食用猪油
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB/T 10458 荞麦
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 18357 地理标志产品 宣威火腿
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定
GB 19855 月饼
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS 53/003 云腿月饼

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量技术监督检验检疫总局【2005】第75号令

3 术语和定义

GB/T 18357、DBS 53/003界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宣威火腿饼

在宣威市境内生产，以小麦粉或荞麦粉、食用猪油为原料制成饼皮，采用宣威火腿馅料，经过和面、包馅、成形、烘焙、冷却、包装制成，具有浓郁香味的宣威地方特色食品。

3.2

宣威火腿

用在地理标志产品范围内（见附录B）饲养的宣和猪及含有乌金猪血统的鲜猪后腿，并在地理标志产品范围内按传统工艺加工制成的具有三签清香、肉色嫣红、香气浓郁的宣威火腿及其制品。

3.3

宣威火腿肉丁

宣威火腿经去除污、去皮剔骨、熟制、切丁加工成的宣威火腿肉丁。

3.4

宣威火腿饼馅料

以宣威火腿肉丁为主要原料，按照比例配以白砂糖、蜂蜜、面粉制成的宣威火腿饼馅料。

4 产品分类

按产品饼皮制作工艺不同可分为：硬壳宣威火腿饼、酥皮宣威火腿饼、软皮宣威火腿饼（含宣威火腿月饼）。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 10458 的规定。
- 5.1.3 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 5.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.5 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 5.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.7 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 5.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.9 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料辅料。

5.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

感官指标		要求
形态		有该品种典型特征，外形圆整，无露馅现象，底部无明显焦斑
色泽	硬壳宣威火腿饼	饼面褐黄色，饼底棕黄不焦
	酥皮宣威火腿饼	饼面洁白或微黄色，饼皮层次分明，饼底允许微黄色
	软皮宣威火腿饼	饼面紧密，无裂纹，饼底微黄不焦
组织		饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，宣威火腿肉丁分布均匀，肥瘦肉比例适当，无夹生、糖块，无肉眼可见外来杂质
滋味与口感		饼皮酥软，具有该品种应有的风味，无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	饼皮	饼馅
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	—
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	0.40
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ —	4
干燥失重/(g/100g)	10~18	
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	15~30	
脂肪/(g/100g)	15~30	
馅料含量/(g/100g)	≥ 40	
宣威火腿肉丁含量/%	≥ 11	
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	

5.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合GB 29921中熟制粮食制品类的规定。

5.4.2 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10000	1000000
大肠菌群	5	2	10	100
霉菌 ≤	100			

注:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070规定的方法测定。

6 试验方法

6.1 感官

将样品放入白瓷盘内,置于自然光线明亮处,目测、鼻嗅、口尝。

6.2 理化指标

6.2.1 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.56规定进行测定。

6.2.2 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定进行测定。

6.2.3 干燥失重、总糖、脂肪

按GB/T 23780规定进行测定。

6.2.4 馅料含量、宣威火腿肉丁含量

按附录A规定进行测定。

6.2.5 黄曲霉毒素 B1

按GB/T 18979规定进行测定。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定进行测定。

6.4 微生物限量

6.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行测定。

6.4.2 大肠菌群

样品按GB 4789.1的规定采样及处理，按GB 4789.3规定方法测定。

6.4.3 霉菌

按GB 4789.15规定进行测定。

6.5 净含量

按JJF 1070检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一规格（品种）、同一天投料生产的包装规格相同的产品为一个批次。

7.2 抽样

从每批产品（不少于25kg）中随机抽取样品不少于2kg，每批次样品数2份（不少于4个包装），1份检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前须经生产单位质量检验部门对外观和感官、净含量、干燥失重、馅料含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。检验合格后签发合格证，并在包装箱内（外）附有产品质量合格证明后方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件技术要求中的全部项目。正常情况下，型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改设备或停产半年以上重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 产品正式生产后，当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任何一项不合格，不得复检；其余指标若有不合格时，可以从同批产品中加倍取样复检，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定；外包装图示标志符合GB/T 191的规定。产品的销售包装上应标明热加工。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。

8.3.2 装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

8.4 贮存

8.4.1 应离墙离地贮存在卫生清洁、凉爽、干净的仓库中，仓库内应有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

8.4.2 堆码高度以提取方便为宜，勤进勤出，先进先出。

8.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，保质期45天。

附 录 A
(规范性)
馅料含量及火腿丁的检验

取样品3个，分别以最小分度值为0.1g感量的天平称取净重M，分离饼皮与馅心，并称取饼馅净重m₁。然后，将饼馅浸泡入等体积100mL、40℃水中2分钟，用玻棒搅拌2分钟，等饼馅中火腿丁与其它物质完全分离后，用孔径为1.25mm标准筛过筛，用50mL、40℃水淋洗筛网上滞留物（火腿丁）三次。将火腿丁转移到滤纸上，用滤纸吸水至近干，用0.1g感量的天平称取火腿丁重量m₂，按下式计算：

$$X_1 = \frac{m_1}{M} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

$$X_2 = \frac{m_2}{M} \times 100 \quad (\text{A.2})$$

式中：

X₁：馅料含量，g/100g；

X₂：火腿丁含量，g/100g；

m₁：饼馅净重，g；

m₂：火腿丁净重，g；

M：月饼净重，g。

附 录 B
(规范性)
地理标志产品宣威火腿保护范围

地理标志产品宣威火腿保护范围见图B. 1。

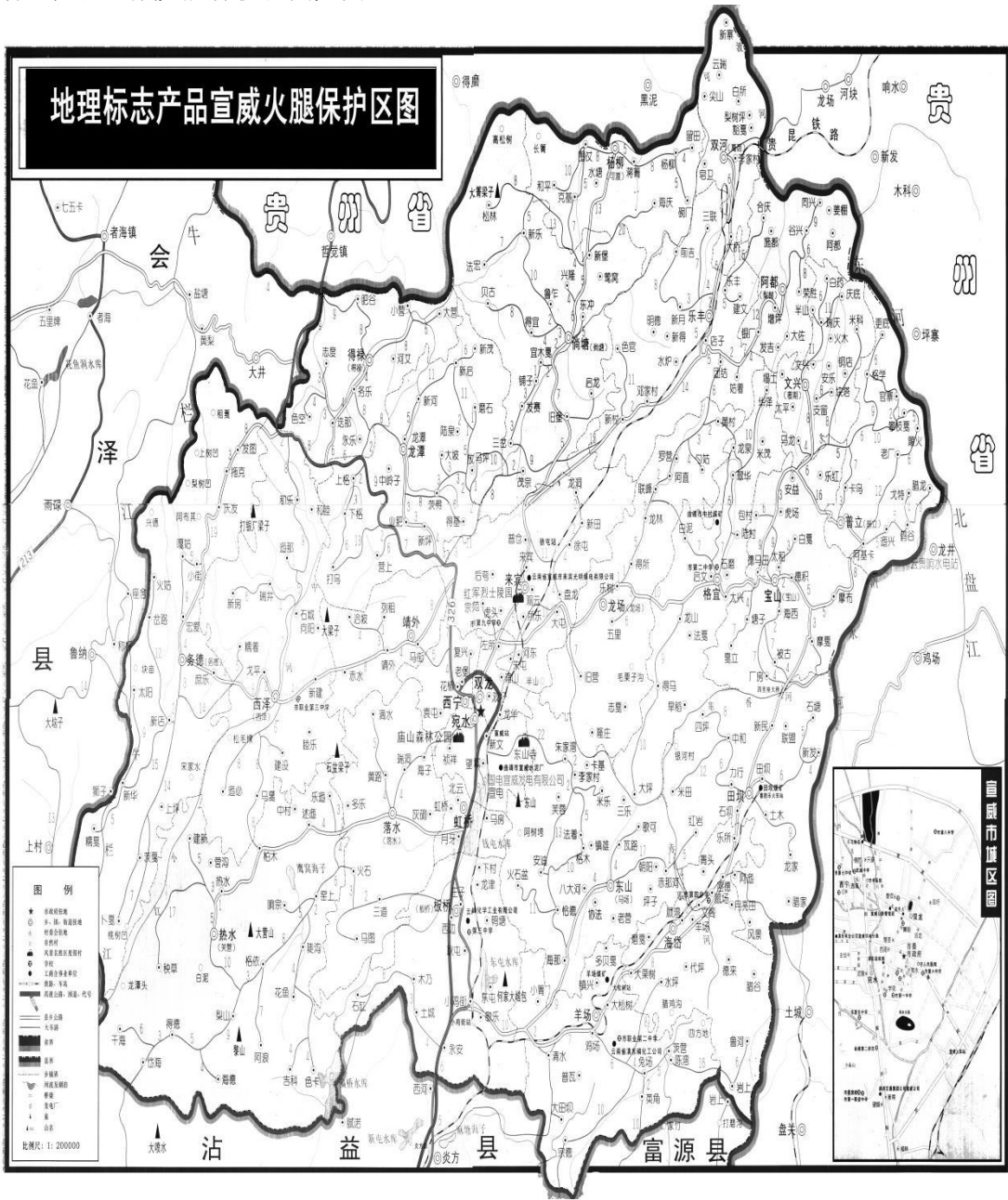


图 B. 1 地理标志产品宣威火腿保护范围