

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 003—2023

宣威火腿熟食

Xuanwei ham cooked

（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 2

4 要求 2

5 试验方法 3

6 检验规则 4

7 标志、包装、运输、贮存和保质期 4

附录 A（规范性） 地理标志产品宣威火腿保护范围 6

前 言

宣威火腿熟食以宣威火腿为原料，经修削剔骨、分割脱盐、蒸煮熟制，添加白砂糖、蜂蜜、香辛料、食用植物油等熟制调味，整形（制成块、片、条、丝、丁）、真空包装、杀菌而成。具有浓郁香味的宣威火腿特色即食性食品。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，作为规范宣威火腿熟食生产、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 2730-2015《腌腊肉制品卫生标准》和GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其余指标根据《罐头食品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。

宣威火腿熟食

1 范围

本文件规定了宣威火腿熟食产品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本文件适用于以宣威火腿为原料，经修削剔骨、分割脱盐、蒸煮熟制，添加白砂糖、蜂蜜、香辛料、食用植物油等熟制调味，整形（制成块、片、条、丝、丁）、真空包装、杀菌而成的宣威火腿熟食。

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 2716 食用植物油卫生标准
GB 2720 味精卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.179 火腿中三甲胺氮的测定
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/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18186 酿造酱油
GB 18187 酿造食醋
GB/T 18357 地理标志产品 宣威火腿
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》国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令

3 术语和定义

GB/T 18357界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宣威火腿熟食

在宣威境内生产，以宣威火腿为原料，经修削剔骨、分割脱盐、蒸煮熟制，添加白砂糖、蜂蜜、香辛料、食用植物油等熟制调味，整形（制成块、片、条、丝、丁）、真空包装、杀菌而成，具有浓郁香味的宣威火腿特色即食性食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 香辛配料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求
色泽	肉色嫣红（玫红、粉红）
组织形态	形态正常完整，大小基本均匀；片状、条状、大小、长短、厚薄基本均匀
滋味、气味	具有该产品应有的清香气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
氯化钠含量，%	≤ 8.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
三甲胺氮，mg/kg	≤ 2.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以pb计），mg/kg	≤ 0.5
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1
锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤ 250
亚硝酸盐残留量（以NaNO ₂ 计）	按GB 2760的规定执行

^a 仅适用于镀锡包装熟食。

4.4 微生物指标

应符合表3要求，并按GB 4789.26规定的方法测定。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(CFU/g) ≤	1500
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产过程的卫生要求

应符合GB 12694 肉类加工厂卫生规范的规定。

5 试验方法

5.1 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。

5.2 理化指标

5.2.1 氯化钠含量

按GB/T 9695.8规定进行测定。

5.2.2 过氧化值

按GB/T 5009.37规定进行测定。

5.2.3 三甲胺氮

按GB/T 5009.179规定进行测定。

5.2.4 总砷

按GB/T 5009.11规定进行测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定进行测定。

5.2.6 汞

按GB/T 5009.17规定进行测定。

5.2.7 镉

按GB 5009.15规定进行测定。

5.2.8 铬

按GB 5009.123规定进行测定。

5.2.9 锡

按GB/T 5009.16规定进行测定。

5.2.10 亚硝酸盐残留量

按GB/T 5009.33规定进行测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行测定。

5.3.2 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。

5.3.3 致病菌

按GB 4789.15规定进行测定。

5.4 净含量

按JJF 1070检验。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从每批产品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。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经生产单位质量检验部门对感官、净含量、氯化钠、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。

6.4 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

产品销售包装应符合GB 7718和GB 28050的规定；外包装图示标志符合GB/T 191的规定。

7.2 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。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时，应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染货物混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有异味、易污染的物品混贮。产品按不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

7.5 保质期

符合本文件规定的包装、贮存、运输条件下，保质期为12个月。

附 录 A
(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A. 1。

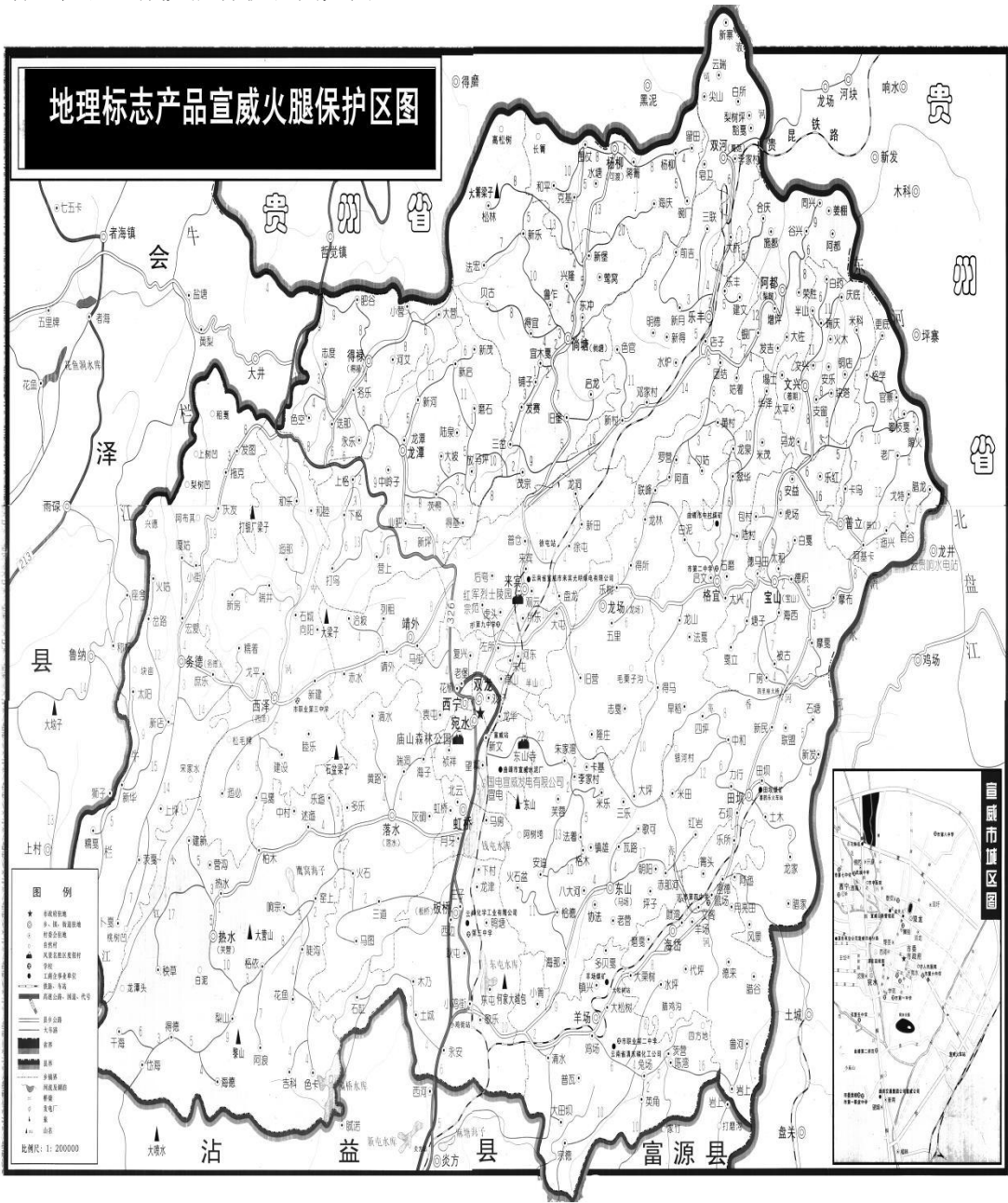


图 A. 1 地理标志产品宣威火腿保护范围