

团 体 标 准

T/XWHYXH 005—2023

宣威火腿工业化加工工艺技术规范

Technical specification of Xuanwei ham industrial processing technology

（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

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。

宣威火腿工业化加工技术规范

1 范围

本文件规定了宣威火腿的术语和定义、基本要求、工艺流程、工艺技术要求。
本文件适用于宣威火腿工业化加工。

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 5461 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18357-2008 地理标志产品 宣威火腿

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 Xuanwei ham

用在地理标志产品范围内饲养的含有乌金猪血统的鲜猪后腿作原料，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、香气浓郁的火腿及其制品。

[来源：GB/T 18357—2008, 3.1]

4 基本要求

4.1 加工环境

应无污染并符合动物防疫的要求。

4.2 原辅材料

4.2.1 鲜腿

宰杀后经检验检疫合格的原料鲜腿，应符合GB/T 18357的要求。

4.2.2 食盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.2.3 食用香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5 工艺流程

选料→鲜腿修割整形→腌制→堆码翻压→洗腿整形→上挂风干→发酵熟化→精整。

6 工艺技术要求

6.1 选料

应选用符合符合GB/T 18357要求，且经检验检疫合格的鲜腿作为原料。

6.2 鲜腿修割整形

鲜腿在2℃~4℃通风良好的环境下，经10h~12h冷凉排酸后，去除边角，根据腿的大小形状进行修割，修成琵琶型或柳叶型。修割时，先用刀刮去皮面残毛和污物，使皮面光洁，再修去附着在肌膜和骨盆的脂肪和结缔组织，除净血渍，再从左至右修去多余的脂肪和附者在肌肉上的碎肉，切割时做到刀路整齐，切面平滑，毛光血净。

6.3 腌制

腌制过程：排酸后的原料腿→按摩→上盐。用盐量为鲜腿质量的5%~11%，每隔2d~3d1次，一般分3次~4次上盐。腌制时将腿肉面朝上，皮面朝下，均匀撒上一层盐，从蹄壳开始，逆毛孔向上，用力揉搓皮层，使皮层湿润或盐与水呈糊状，第一次反复上盐结束后，将腿堆码在便于翻动的地方，2d~3d后，用同样的方法进行第二次上盐，堆码：间隔3天后进行第三次上盐、堆码。不同等级的原料腿腌制要求见表1。

表 1 腌制要求

腌制条件	一级	二级	三级
温度（℃）	2~8	2~8	2~8
湿度（%）	60~80	60~80	60~80
总用盐量（%）	5~11	5~11	5~11
腌制时间（天）	≥20	≥25	≥17

6.4 堆码翻压

将上盐后的腌腿置于干燥、凉冷的室内，堆码翻压反复进行3次，每次间隔4d~5d，每层10只，总共堆码腌制15d~45d。翻码时，要使底部的腿翻换到上部，上部的翻换到下部。堆码要求见表2。

表 2 堆码要求

堆码条件	一级	二级	三级
温度（℃）	2~8	2~8	2~8
湿度（%）	60~80	60~80	60~80
层数	8	6	10

6.5 洗腿整形

将腌制好的腿胚放在清水中浸泡漂洗，浸泡时肉面朝下，不得露出水面，浸泡时间依腿胚大小和气温高低而定，气温在10℃左右，浸泡时间约10h，洗净后自然风干至皮层微干、肉面尚软时校正小腿，收拢猪蹄，压平皮面，形成琵琶型或柳叶型，并加盖印章。

6.6 上挂风干

采用结实干净的绳子，结成猪蹄扣困住庶骨部位，挂在挂架上，按大、中、小成串上挂，上挂时应做到皮面、肉面一致，腿胚之间保持适当的距离，挂与挂之间留有人行道。

6.7 发酵熟化

将风干整形好的腿在室内上挂发酵，室温应控制在15℃~30℃，相对湿度70%~80%。经多次熟化，发酵时间不得少于8个月~24个月。

6.8 精整

发酵成熟的火腿按不同的产品需求进行加工。