

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX -2024

井冈山火腿

Jinggangshan ham

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求 1

5 试验方法 2

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输和贮存 3

附录 A（规范性） 井冈山蜜薯生产区域范围图 4

前 言

本标准按照T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利权。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本标准起草单位：吉安市市场监督管理局、吉安市绿色农产品促进会、江西华中标准化事务所。

本标准主要起草人：、郑进生

井冈山火腿

1 范围

本标准规定了井冈山火腿的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于吉安市行政区域范围内生产的火腿。

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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14481 食品生产通用卫生规范
SB/T 10004 中国火腿

3 术语和定义

GB 9959.3 、SB/T 10004 界定的术语和定义适用于本标准。

3.1

井冈山火腿 Jinggangshan ham

吉安市行政区域范围内加工，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的火腿。

注：井冈山火腿生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 原料与辅料

4.1.1 原料应符合GB 9959.3的规定。

4.1.2 食盐应符合GB 2721的规定。

4.2 加工过程要求

加工各环节的卫生要求应符合GB 12694、GB 14481的规定。

4.3 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

色泽	形态	组织状态	香气	滋味
皮色淡棕黄、腊黄或黄色，肉面瘦肉褐红色。肌肉切面呈深玫瑰色或桃红色，脂肪切面呈乳白色或微红色，骨髓桃红色或腊黄色。	腿形完整无毛，腿心丰满，皮面完整，皮肉不分离。造型美观。	肌肉致密紧实，切面平整有光泽。	具有火腿特有香气，无异味。	咸淡适中，味鲜美，有回味。

4.4 分级

应符合表2的规定。

表2 分级

分级	香气	肉质	外形
优级	三签香	腿心饱满，瘦肉比例 $\geq 65\%$	皮薄，腿脚细，油头少，无损伤、无虫，肉面无裂缝，皮肉不分离。
一级	三签香	腿心饱满，瘦肉比例 $\geq 60\%$	皮薄，腿脚细，油头少，无损伤、无虫，肉面无裂缝，皮肉不分离。
二级	上签香，中、下签无异味	腿心稍薄，瘦肉比例 $< 60\%$	无损伤、无虫蛀。

4.5 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	优级	一级	二级
三甲胺氮（mg/kg） $\leq$	13	20	20
过氧化值（meg/kg） $\leq$	20	20	32

4.6 其他安全指标

应符合GB 2730的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、形态

自然光下感官检验。

5.1.2 组织形态、香气

从腿心部位直刀快落斩开，感官检验。

5.1.3 滋味

取腿心处组织适量煮熟后感官检验。

5.2 分级检验

5.2.1 香气

5.2.1.1 用竹签检验。

5.2.1.2 打签方法：用竹签插入三个规定的部位肌肉内，拔出后迅速嗅其气味。

5.2.1.3 打签部位：第一签（上签）在股骨与胫骨骨缝附近，第二签（中签）在股骨与髌骨之间偏腿背侧（有腰椎骨面为腿背），第三签（下签）在荐椎骨与髌骨之间近髌骨的凹弯处。

5.2.2 瘦肉比例

将腿刮干净，去除小爪、皮、骨，称取瘦肉（含肉间脂肪）和肥膘重量，计算瘦肉在肥瘦肉中的比例。

5.2.3 外形

自然光下感官检验。

5.3 理化指标检验

5.3.1 三甲胺氮

按GB 5009.179 规定执行。

5.3.2 过氧化值

按GB 5009.227 规定执行。

5.4 其他安全指标检验

按GB 2760 和GB 2762 中规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 检验

产品须经质检组检验，出具质量合格证书方可出厂。

6.2 组批规则

同一批次产品为一个检验批。

6.3 抽样方法

6.2.1 感官检验逐只进行。

6.2.2 理化检验每批次抽检一只。

6.4 判定规则

产品经检验合格后，按分级标准定级。理化指标不合格时，允许从原批中加倍抽取样品重新复检，复检结果仍不合格时判定该批次产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品销售包装标志应符合GB/T 191、GB 7718 的规定。

7.2 包装

外包装材料应干燥、清洁、卫生、无异味，接触产品的材料应符合GB 4806.1的规定。

7.3 运输

运输过程中应轻装轻卸，防止重压，防止日晒雨淋，并注意防冻，防热，防污染。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥的仓库内，仓库应做到防虫、防鼠等。产品采取堆码或悬挂存放，并做到经常检查、翻堆。

附 录 A

附 录 B （规范性附录）

附 录 C 井冈山蜜薯生产区域范围图


