

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 008—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 1 部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第1部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：宣威市农业农村局、宣威火腿产业服务中心、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品(集团)有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：王邦平、符稳玺、管庆义、李波、管和平、黄兆军、何家书、吴娅、张克忠、张旭、吕涛、荀文、李海莲、朱蓉、王廷用、浦恩勇、管升阔、王丽萍、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第1部分 宣威火腿专用猪 品种与繁育

1 范围

本文件规定了宣威火腿专用猪的品种分类、品种特征、种猪选择、引种与选留、繁殖、哺乳与断奶。本文件适用于宣威火腿专用猪养殖。

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。

NY/T 820 种猪登记技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宣威火腿专用猪

地理标志产品范围内饲养的乌金猪、宣和猪及其二元杂交、三元杂交的商品猪。

3.2

乌金猪

属西南型地方猪种，为原产于云南、贵州、四川三省接壤的乌蒙山和金沙江流域的地方猪种，为宣威火腿原始猪种。

3.3

宣和猪

以乌金猪和长白猪为育种素材。经杂交育种培育的含乌金猪、长白猪血缘各50%的瘦肉型猪新品种。是为宣威火腿优质原料培育的猪品种。

4 品种分类

宣威火腿专用猪包括宣和猪及含有乌金猪血统的猪。

5 品种特征

5.1 宣和猪

5.1.1 体貌特征

宣和猪全身白毛，稀密适中，体躯结实，体长而宽；头中等大，面直，额部有浅皱褶或不完全八卦，耳中等大、稍向前伸；颈长短适中；腰背平直，胸宽深，腹圆卷缩；后躯丰满，四肢结实；有效乳头6对以上，大小适中，排列均匀整齐。

5.1.2 生产性能

5.1.2.1 育肥性能

生长育肥猪达100kg体重日龄不超过180天，100kg体重活体背膘厚不高于22mm，30kg~70kg阶段日增重不低于700g，料重比不高于3: 1。

5.1.3 屠宰性能

体重达100kg左右时屠宰，屠宰率不小于75%、瘦肉率不小于58%、后腿比例不小于28%、平均背膘不大于28mm、肉色分值不低于3分、大理石纹分值不低于2.5分。

5.1.4 繁殖性能

母猪总产仔数，初产10头以上、经产11头以上，产活仔数初产9头以上、经产10头以上。

5.2 乌金猪

5.2.1 体貌特征

体质粗壮结实，头长，嘴筒粗而直，额部多有旋毛，耳中等大小、下垂，体躯较窄，背腰平直，后躯较前驱略高，腿臀较发达，大腿下皮肤有皱褶；被毛多为黑色，有部分棕褐色。

5.2.2 生产性能

5.2.2.1 育肥性能

体重达20kg开始育肥，育肥期不少于180天，体重达100kg以上，平均日增重450g。

5.2.2.2 屠宰性能

体重达100kg左右时屠宰，屠宰率不低于70%，瘦肉率不低于38%。

5.2.2.3 繁殖性能

母猪总产仔数，初产6头以上、经产8头以上，产活仔数初产5头以上、经产7头以上。

6 种猪选择

6.1 种公猪选择

种公猪应符合以下要求，按照表A.1进行登记：

- a) 按照 NY/T 820 进行种猪登记，三代系谱清楚；
- b) 无遗传性或传染性疾病，体质健康；
- c) 每次射精量在 50 mL 以上，精子活力在 0.7 以上，密度在 3×10^9 个/mL 以上，畸形率低于 5%。

6.2 种母猪选择

种母猪应符合以下要求，按照表A.2进行登记：

- a) 按照 NY/T 820 进行种猪登记，三代系谱清楚；
- b) 无遗传性和传染性疾病，体质健康；
- c) 发情周期正常，生殖机能正常；
- d) 母性良好。

7 引种与选留

7.1 引种

7.1.1 引种要求

不得从疫区引进种猪。种猪销售企业应取得相关资质，并出具当地畜牧主管部门要求的其他相关手续。

7.1.2 检疫与隔离

引进种猪应进行检疫，经兽医检疫部门检查确定为合格，并通过隔离观察后，方可供生产使用。

7.1.3 个体要求

种用个体应具有典型的猪种外形特征，且三代以内系谱（血缘）清楚。

7.2 选留

7.2.1 选留标准

选留种用个体时，具有本品种特征，选留个体三代以内系谱（血缘）清楚，按照需要的留种数选择场内性状相对优良的个体。

7.2.2 个体要求

选留个体品种特征明显，整体结构匀称，各部位间结合良好且紧凑，体格强健，性征表现明显，符合种用要求，无遗传缺陷。

7.2.3 选择时间

7.2.3.1 公猪初次选留在断奶时，第2次选留在保育结束时，第三次选择在6~8月龄。

7.2.3.2 母猪初次选留在断奶时，第2次选留在保育结束时，第3次选留在初次配种前（6~8月龄）进行。

7.2.4 选择性状

7.2.4.1 公猪选择以生长速度、饲料转化效率为主要性状。选种时选择双睾均匀，大小一致，睾丸围和睾丸长径大的个体。

7.2.4.2 母猪选留以母亲产仔数和育成数为主。选种时选择有6对以上有效乳头，排列均匀，外阴发育正常。

7.2.5 选留个体的管理

后备公猪、母猪在初情期前，可公、母混养；初情期之后，留种公猪单圈饲养，母猪分群、分圈饲养。

7.2.6 使用年限

种用公猪使用年限一般不超过3年、母猪使用年限一般不超过4年。

8 繁殖

8.1 繁殖年龄

乌金猪后备公、母猪5~6月龄，体重达50kg以上时开始初配。宣和猪后备公、母猪7~8月龄，体重达90kg以上时开始初配。

8.2 发情检查

每日早、晚2次观察并记录空怀种母猪发情情况，用种公猪进行诱导发情或试情。

8.3 配种时间和次数

一个发情期内可配种1~2次，发情后愿意接受种公猪爬跨或按压腰部呆立不动时，第1次配种，间隔8h~10h进行第2次配种。

8.4 配种方式

8.4.1 本交

初配母猪采用本交配种不少于2次，第1次配种后间隔12h~24h再进行第2次配种。用于种猪生产的母猪，在同一情期不得使用不同公猪配种。公母比例为1:25~1:30。

8.4.2 人工授精

采用猪人工授精技术配种，按照猪常温精液标准，每情期配种不少于2次，每次间隔12h~24h，每次输精量不少于80mL。种猪公母比例为1:200~1:250。

8.4.3 配种后管理

配种后，公猪单圈饲养，母猪分圈饲养。

8.5 妊娠与分娩

8.5.1 产前管理

在配种后20天内母猪分群饲养；母猪妊娠90天后单圈或单独饲养。

8.5.2 待产

妊娠母猪在分娩前 5~7天，转入待产圈舍。待产圈舍应配备保温灯，母、仔圈养面积 $\geq 8\text{m}^2$ 。

8.5.3 分娩

产房维持在 $23^{\circ}\text{C}\sim 27^{\circ}\text{C}$ ；初生仔猪保育温度维持在 32°C 。

9 哺乳与断奶

9.1 哺乳

9.1.1 仔猪分娩后应在 2 个小时内吃到初乳，体弱仔猪进行人工辅助哺乳。

9.1.2 仔猪保育床温度：产后 1~3 天维持在 $30^{\circ}\text{C}\sim 32^{\circ}\text{C}$ ，4~7 天维持在 $28^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ ，7~15 天维持在 $25^{\circ}\text{C}\sim 28^{\circ}\text{C}$ ，15~30 天维持在 $22^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。

9.2 断奶

在哺乳30~35天进行断奶，将仔猪和母猪分开饲养。

9.3 补铁和诱食

仔猪出生3日龄内补铁，5~7日龄开始用酸化的精饲料诱食。

9.4 补饲

20日龄仔猪开始补饲。

附 录 A
(资料性)
种猪登记表

种公猪登记表见表A.1。

表A.1 种公猪登记表

编号	出生地点	出生日期	父号	同窝仔猪数	母号
圈舍	出生重	调入日期			
体质外貌	生产性能	系谱情况	配种成绩		

种母猪登记表见表A.2。

表A.2 种母猪登记表

编号	出生地点	出生日期	父号	同窝仔猪数	母号
圈舍	出生重	调入日期			
体质外貌	生产性能	系谱情况	繁殖成绩		

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 009—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 2 部分：宣威火腿专用猪 饲养管理

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第2部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：宣威市农业农村局、宣威火腿产业服务中心、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品(集团)有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：王邦平、符稳玺、管庆义、李波、管和平、黄兆军、何家书、吴娅、张克忠、张娇、吕涛、荀文、李海莲、朱蓉、王廷用、浦恩勇、管升阔、王丽萍、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第2部分 宣威火腿专用猪 饲养管理

1 范围

本文件规定了宣威火腿专用猪的猪场布局、饲养管理和生产档案。
本文件适用于宣威火腿专用猪。

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。

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 猪场布局

4.1 选址

圈舍的选址符合畜禽防疫要求。

4.2 设施与布局

4.2.1 各场所之间，各场所与动物诊疗场所、居民生活区、生活饮用水水源地、学校、医院等公共场所之间保持 1500m 距离。

4.2.2 场区周围建有围墙等隔离设施；场区出入口处设置运输车辆消毒通道或者消毒池，并单独设置人员消毒通道；生产经营区与生活办公区分开，并有隔离设施；生产经营区入口处设置人员更衣消毒室。

4.2.3 配备与其生产经营规模相适应的污水、污物处理设施，清洗消毒设施设备，以及必要的防鼠、防鸟、防虫设施设备。

4.3 养殖防疫要求

4.3.1 设置配备疫苗冷藏冷冻设备、消毒和诊疗等防疫设备的兽医室。

4.3.2 生产区分设净道、污道，具有相对独立的动物隔离舍。

4.3.3 配备符合国家规定的病死动物和病害动物产品无害化处理设施设备或者冷藏冷冻等暂存设施设备。

4.3.4 建立免疫、用药、检疫申报、疫情报告、无害化处理、畜禽标识及养殖档案管理等动物防疫制度。

4.3.5 种畜禽场还应当有国家规定的动物疫病的净化制度；有动物精液、卵、胚胎采集等生产需要的，应当设置独立的区域。

4.3.6 患有人畜共患传染病的人员不得在动物饲养场所直接从事动物疫病检测、检验、协助检疫、诊疗以及易感染动物的饲养、屠宰、经营、隔离等活动。

4.3.7 配备与其生产经营规模相适应的执业兽医或者动物防疫技术人员。

4.3.8 建立隔离消毒、购销台账、日常巡查等动物防疫制度。

5 饲养管理

5.1 种猪的饲养管理

5.1.1 种公猪的选择

年龄在12月龄以上，体重不低于80kg，无遗传疾病，无恶癖，性器官发育正常，性欲旺盛，双亲性状良好，耐粗饲，采食速度快，食量大，不挑食。

5.1.2 种公猪的饲养

种公猪的饲养按照以下条件进行：

- a) 单圈饲养，调教养成吃、睡、便三定位；
- b) 每天运动两次，驱赶运动 20min，自由运动 1h，确保种公猪的健康体况和旺盛的性欲；
- c) 配种季节增加营养，非配种季节减少精料饲喂量；根据体况变化调整日粮，防止腹围过大；
- d) 每天观察采食和活动情况，发现异常情况及时处理。

5.1.3 配种

5.1.3.1 配种时间

采食后 2h为宜。

5.1.3.2 配种方式

配种方式分为：

- a) 自然交配，采用复配方式为宜，两次配种时间间隔 8h 以上；
- b) 人工授精，人工授精技术操作前进行精液品质检测，检测合格后方可使用。

5.1.3.3 配种强度

青年种公猪每周可配种2~3次；成年公猪每天可配种1~2次；日配两次的，应间隔8h以上，连续配种3d，应休息1d。

5.1.3.4 采精强度

每头公猪每周采精 2~3 次。

5.2 种母猪的饲养与管理

5.2.1 种母猪的选择

5.2.1.1 乌金猪年龄在 5 月龄以上，体重不低于 50kg，双亲性状良好，身体健康，无遗传疾病，无恶癖，性器官发育正常，母性强，有效乳头数 ≥ 5 对，繁殖力高（母亲初产活仔数不低于 6 头，经产活仔数不低于 8 头），泌乳性能好，幼仔成活率高（初产幼仔成活率不低于 70%，经产幼仔成活率不低于 90%）。

5.2.1.2 宣和猪年龄在 6 月龄以上，体重不低于 90kg，双亲性状良好，身体健康，无遗传疾病，无恶癖，性器官发育正常，母性强，有效乳头数 ≥ 6 对，繁殖力高（母亲初产活仔数不低于 9 头，经产活仔数不低于 10 头），泌乳性能好，幼仔成活率高（初产幼仔成活率不低于 90%，经产幼仔成活率不低于 95%）。

5.2.2 配种管理

5.2.2.1 配种时间

种母猪泌乳结束后，转入空怀母猪群饲养，注意观察发情表现。一般在断乳后5d~10d出现发情表现，待发情母猪出现静立反应后8h左右进行配种。

5.2.2.2 配种方式

同 5.1.3.2。

5.2.3 妊娠期的管理

妊娠期母猪注意事项：

- a) 根据体况合理调整妊娠期母猪的饲料供给。对于初产母猪和断奶时体况较瘦的母猪，配种前和妊娠前期适当提高营养水平；待体况恢复到七成膘后，按饲养标准供给；妊娠 80 d 后，提高营养水平；
- b) 妊娠期不应饲喂冰冻和强烈刺激性饲料；
- c) 配种后 21d~45d 做妊娠诊断，及时检测出未受孕的母猪；
- d) 推算预产期（妊娠期平均 114 d，范围 108 d~120 d），做好产仔前准备工作；预产期前 7d 进入产房；根据母猪预产期和产前的临床表现，判定母猪的临产时间，做好接生助产准备；
- e) 疾病治疗时，应避免使用易引起流产的药物。

5.2.4 泌乳期的管理

泌乳期母猪注意事项：

- a) 母猪产后 2 d 内供给充足饮水；
- b) 母猪产后 10 h 内减少饲料，可喂温热的麸皮盐水汤（食盐：麸皮：水=1：10：80）；
- c) 母猪产后第二天逐步加料，5 d 左右加到正常营养标准水平；
- d) 断奶前 3 d 逐渐减料；
- e) 保持环境安静、圈舍清洁卫生、通风透气、干燥和保暖；
- f) 每天观察母猪的泌乳情况，对产仔多、泌乳状况差的母猪，仔猪应采取代养、人工哺乳等方式抚育；
- g) 仔猪 21~35 日龄断乳，母猪转入空怀待配群饲养。

5.2.5 空怀期的管理

空怀母猪配种做到：

- a) 观察母猪体况，依据体况变化调整日粮营养水平；
- b) 每天运动两次，每次运动 1 h；
- c) 空怀待配猪舍宜靠近公猪舍或配种舍，可诱导空怀母猪尽快发情。

5.3 仔猪的饲养管理

5.3.1 哺乳期饲养管理

5.3.1.1 仔猪初生护理

尽快擦净仔猪全身粘液，断脐、保温、固定乳头吃足初乳。仔猪出生后 3 日龄应内专人守护，做好防压、防冻、防下痢等工作。

5.3.1.2 补充矿物质

仔猪出生后 3~5 日龄补铁（注射性血素或右旋糖酐铁剂等 100 mg），5~15 日龄补硒（注射 0.1% 亚硒酸钠溶液 0.5 mL）。

5.3.1.3 饲喂

早诱食、早补饲，乳猪阶段饲喂教槽料、乳猪料，为断乳顺利过渡作准备。仔猪出生后 5~7 日龄左右，用教槽料诱食，15 日龄左右开食补饲，21 日龄逐渐过渡饲喂乳猪料；少吃多餐，白天 4~5 次，夜间加料 1 次。

5.3.1.4 断乳

仔猪 21~35 日龄断乳，采用“赶母留仔”法，仔猪留原圈舍饲养 7d 后，转入保育栏饲养。

5.3.1.5 去势

作为商品猪的仔猪在 10~20 日龄去势。

5.3.2 保育期饲养管理

保育期做到以下事项：

- a) 饲料改变采用逐渐性过渡方式，即第一次换料 25%，第二次换料 50%，第三次换料 75%，第四次换料 100%，每次时间间隔 2 d~3 d 左右；
- b) 提供充足的饮水；
- c) 保育舍温度控制在 20℃~25℃为宜；
- d) 进行定点采食、定点排便、定点睡卧的调教；
- e) 每天观察采食和活动情况，发现异常及时处理。

5.4 育成期猪的饲养管理

5.4.1 后备猪的饲养管理

5.4.1.1 后备猪选择

5.4.1.1.1 具备条件

选择后备猪要满足以下要求：

- a) 生长发育快，体型外貌良好。
- b) 体质强健，无遗传疾病；系谱审查确认其祖先或同胞无遗传疾病。
- c) 生殖系统健全，双亲繁殖性能高。
- d) 乌金猪有效乳头数不低于 5 对，宣和猪有效乳头数不低于 6 对，且排列整。

5.4.1.1.2 选择时间

第一次选择（初选）在 35 日龄断奶时，选择量为需要头数的 3 倍以上；第二次选择（中选）在仔猪保育结束 90 日龄左右时，选择量为需要头数的 2 倍以上；第三次选择（终选）在达到 60kg~80kg 体重时（约 8~9 月龄），确定选择后备猪。

5.4.1.1.3 饲养管理

种公猪饲养要求：

- a) 后备公猪 4 月龄后应单圈饲养；
- b) 进行定点采食、定点排便、定点睡卧的调教；
- c) 每天运动两次，每次运动 1 h；
- d) 依据体况调整饲料营养水平和饲喂量，保持种用体况。

5.4.2 商品猪育成期饲养管理

商品猪育成期饲养要求：

- a) 根据圈舍采取分群饲养，体重 60kg 以上生长育肥猪头均占栏面积以 1.0m²~1.2m²（实体地面猪栏）或 0.74m²（漏缝地板）为宜，每栏 6~15 头为宜；
- b) 观察采食、排便和活动情况，发现异常及时处理；
- c) 商品猪体重达到 100kg 以上即可出栏。

6 生产档案

6.1 种猪记录

个体引种、选留、繁殖、预防免疫等生产过程做好记录，建立种猪个体档案和生产记录。

6.2 商品猪记录

建创商品猪出生时间、养殖过程和预防免疫等生产过程记录，以实现生产过程的可追溯性。

6.3 场内生产记录

建立场内生产日记录、消毒记录、免疫记录、诊疗记录、饲料采购记录、防疫监测记录、病死猪无害化处理记录、生猪销售记录、员工培训记录等常用记录。

6.4 记录保存

个体档案记录和场内生产记录要真实、准确、完整，及时将各种记录档案录入数据库。电子档案长期保存，纸质档案保存2年以上。

附 录 A
(资料性)
生产记录表

配种记录表可参照表A. 1。

表A. 1 配种记录表

种公猪			种母猪			配种日期	交配时间	交配次数	操作人员	备注
编号	年龄	舍别	编号	年龄	舍别					

产仔记录表可参照表A. 2。

表A. 2 产仔记录表

产仔母猪号	日期	分娩情况	产仔数	公仔猪数	母仔猪数	死胎数	看管人员	备注

团 体 标 准

T/XWHTHYXH XXX—2024

宣威火腿全产业链标准综合体 第 3 部分 宣和母猪精细化养殖技术规范

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第3部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：。

本文件主要起草人：。

宣威火腿全产业链标准综合体 第3部分 宣和母猪精细化养殖技术规范

1 范围

本文件规定了宣和母猪精细化养殖的饲料与饮水、配种、母猪、猪舍环境、免疫、驱虫、生物安全及档案的管理。

本文件适用于规模化猪场宣和母猪及哺乳仔猪的精细化饲养管理。

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。

NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
DB11/T 1799—2020 生猪养殖场生物安全规范
中华人民共和国农业部令（第67号）
中国猪营养需要（2020）
猪健康高效养殖环境手册（2021）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宣和母猪

以乌金猪为母本、长白猪为父本，经杂交育种培育的种母猪。

3.2

精细化养殖

以高效率与高收益为目标，根据猪品种、生长发育与生理特点，进行精细化饲养管理的养殖技术。

4 饲料与饮水

4.1 营养

饲料营养水平应符合中国猪营养需要（2012）推荐的肉脂型猪的营养水平，把好原料，成品、运输、贮存和饲喂各环节，杜绝饲料发霉变质。猪饮用水水质需符合 NY 5027 的规定。

4.2 饲喂

4.2.1 后备母猪

70kg前自由采食生长育肥料，70-80kg每天限饲2.5-3kg后备专用料，80-90kg根据体况调整喂量以达八成膘；配种前2周短期优饲配种料（3-3.5kg/天），增加排卵，并补饲季节性青绿饲料。

4.2.2 空怀母猪

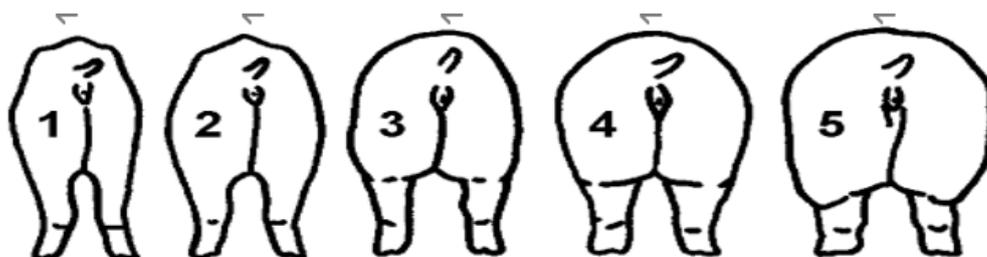
根据断奶后母猪体况与食欲，空怀母猪饲喂配种料催情补饲（2.5-3.5kg/天），或饲喂哺乳母猪料的同时加喂葡萄糖粉（200g/头/天）。

4.2.3 妊娠母猪

根据母猪胎次和体况评分（见下表），分前期料和后期料，前期料日喂两次，后期料日喂三次；配种后1周内每天限饲妊娠前期料1.8-2.0kg（头胎和偏瘦经产母猪多喂），提高受胎率；从第8-50天开始根据体况调整喂料量（2.0-3.0kg）以达到理想体况（初产母猪根据体况适当限饲，达2分）；配种51-85天限饲喂2.3-2.5kg，促进乳腺发育（达2-3分）；第86天开始饲喂妊娠后期料3.0-3.5kg/头（头胎或偏胖经产母猪适当少喂，猪吃八成饱为准；个体饲喂，一天喂3顿，每顿分三次加料，以刚好吃完为准，达3分），逐步加料促进胎儿发育，并根据产仔初生重适时调整饲喂量；冬天喂料量增加5%-10%，夏天补饲青绿饲料。

表 1 妊娠母猪体况评分表

评分	体况	肋骨、髌骨和脊柱检查	背膘厚（mm）
1	消瘦	很明显或可摸到肋骨、髌骨和脊柱	<15
2	偏瘦	稍用力就可摸到肋骨、髌骨和脊柱	15-18
3	最佳	重压力可摸到肋骨、髌骨和脊柱	18-20
4	偏胖	重压也摸不到肋骨、髌骨和脊柱	20-23
5	过胖	很明显或重压也摸不到肋骨、髌骨和脊柱	>23



4.2.4 哺乳母猪

预产期前3天内根据母猪体况、胎次，适当减料，日喂泌乳母猪料约3kg/天，分娩当天停料，可喂青绿饲料，保证饮水；产后第二天日喂2kg，以后每日逐步增加（采食完增加0.4kg，有剩料者增加0.2kg），在产后7天内加料至自由采食；产后第8天根据带仔头数和母猪体况，确定喂料量（2kg+0.5kg/头乳猪），日喂3顿（5:30、10:30、17:00），每顿按个体采食情况分3次加料，设法让母猪尽可能多吃，采用湿拌料方式较干料效果更好，注意预防发霉变质。

4.2.5 哺乳仔猪

抓好补料关，乳猪出生第3天开始补料教槽，3-7天在补料槽里撒少许教槽料诱食，7

天后根据采食量逐步加大给料量，一天多次，每次少量给料，由液态料，到粥状，直至固态饲料过渡饲喂较理想。

5 配种

5.1 发情鉴定

5.1.1 时间与办法

在母猪喂料后半小时表现平静时再查情，每天进行两次发情鉴定，上下午各一次。公猪试情时（让公猪与母猪鼻子接触），配种员人工查情。

5.1.2 母猪的发情表现

阴门红肿，阴道有粘液性分泌物；来回走动，频频排尿，躁动不安；神经质，食欲差；压背静立不动；互相爬跨，接受公猪爬跨。

5.1.3 发情不明显母猪的检查

每日用试情公猪（哼叫频繁、唾液分泌旺盛、行动缓慢）对待配母猪进行试情，注意更换所用公猪。

5.2 配种原则

全年按计划均衡生产，先配断奶母猪和返情母猪，然后再配后备母猪。根据发情期长短特点，按“老配早，少配晚，不老不少配中间”原则，胎次较高（5胎以上）的母猪发情后，第1次适当早配；胎次较低（2胎以下）的母猪发情后，第1次适当晚配。高温季节宜在上午8时前和下午5时后进行配种，原则上配凉不配热、配饥不配饱，做好发情检查及配种记录。

5.3 人工受精

发现母猪静立，按发情配种时间做好标记（发情标注日期、配种画杠、无静立反射标叉，上午红色A、下午蓝色P），全天候适时配种。先用纸巾干法将外阴部及周围擦拭干净；再套好输精架，输精管涂好润滑剂，斜向上45度缓慢旋转插入母猪生殖道，感觉阻力时再用力旋转几次，向外轻拉，直到锁定状态，连接精液瓶输精，刺破输精瓶底，防止倒流，禁止把精液挤进生殖道，安静自然吸入（4-10分钟），然后停留3-5分钟再拔输精管，填写配种档案卡和记录表。上午静立后配第1次，下午和次日上午再配第2、第3次；下午静立后配第1次，次日上、下午再配第2次和第3日次，直至母猪无静立反射，可采用深部输精与常规人工输精相结合的办法，提高配种受孕率与产仔数。

6 母猪管理

6.1 猪群结构

及时淘汰无种用价值的母猪，提前计划补充后备母猪，保证母猪群结构合理（初产占20%左右），全年可满负荷均衡生产。

6.2 妊娠诊断

配种21天内每天查情，及时发现返情母猪，杜绝空怀当妊娠饲养；在配种后28天和

35 天，定期 B 超孕检（B 超部位为倒数第二到第三奶头之间，往上 5 厘米，45° 角对准脊椎骨），发现未孕母猪拔出再配或处理，提高配种分娩率；妊娠 85 天后注意外部观察妊娠诊断（母猪妊娠后食欲增强、膘情变好、被毛变光亮、性情变温顺、前期外阴收缩紧闭、后期腹围增大等），杜绝空怀母猪上产床。

6.3 接产操作

母猪阴门红肿频频排尿，乳头外张，挤压最后一对乳头有乳汁时约 6-8 小时左右分娩，此时用消毒水擦洗母猪乳房、臀部和产床，准备接生。乳猪产出后，先用消毒毛巾擦净乳猪口鼻黏液，再从前到后擦干乳猪身体，然后结扎、剪断脐带（肚脐到结扎线 2-3cm，结扎线到断端 1-2cm），碘伏消毒脐带及肚脐周围，腿背部涂抹干燥粉，然后把小猪放入保温灯下干燥后，尽快辅助其吃初乳。产完后 6-12 小时内剪牙（平齐）、固定奶头次序、断尾（有条件的可尝试不断尾巴）、称重、补铁等。

7 猪舍环境

空怀妊娠舍与哺乳舍舒适环境适宜湿热、光照与有害气体阈值参照《猪健康高效养殖环境手册》（2021）推荐值，并保证环境卫生干净整洁，定期消毒。

8 免疫

根据本场疫病监测与诊断的结果，结合国家相关免疫规定，制定科学免疫程序；疫苗运输安全、保存有效、使用正确，免疫 100%到位，定期评估免疫效果，适时调整免疫方案。

9 驱虫

在加强卫生管理的前提下，通过饲料拌药、皮下注射、体表喷药或温水药浴的方式定期驱虫（体内外用药分开，注意妊娠母猪口服给药选用对胚胎无毒的安全药物），体内每次连续一周，体外每次连续 3 天，严重的间隔一周后再加强一次；体内驱虫每三个月一次，体外驱虫每月一次，临产母猪在转产床时体外驱虫；同时喷洒猪栏、地面、墙壁、器具等，全方位杀灭体外寄生虫，及时清粪堆肥杀虫。母猪体内驱虫需在配种前 3 周前或产前 15 天前完成。

10 生物安全

结合猪场实际情况，生物安全防控参照 DB11/T 1799—2020 执行，切实落实生物安全防控细节，有效防控非洲猪瘟等，避免防疫无效或过度。

11 档案管理

养殖档案管理遵照中华人民共和国农业部令（第 67 号）的相关要求执行，并补充建立日报表、批报表等生产统计分析必要的生产数据。

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 010—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 4 部分：宣威火腿专用猪 疫病防治

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第4部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：宣威市农业农村局、宣威火腿产业服务中心、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品(集团)有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：王邦平、符稳玺、管庆义、李波、管和平、黄兆军、何家书、吴娅、张克忠、张旭、张娇、荀文、李海莲、朱蓉、王廷用、浦恩勇、管升阔、王丽萍、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第4部分 宣威火腿专用猪 疫病防治

1 范围

本文件规定了宣威火腿专用猪疫病防治。
本文件适用于宣威火腿专用猪。

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 16569 畜禽产品消毒规范
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
NY/T 1334 畜禽粪便安全使用准则
NY/T 3023 畜禽粪污处理场建设标准
《中华人民共和国动物防疫法》
《病死及病害动物无害化处理技术规范》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 疫病防治

4.1 疫苗规范

4.1.1 应是获得农业农村部批准生产的产品或经农业农村部批准注册进口的产品。疫苗质量应符合《中华人民共和国兽用生物制品质量标准》的规定。

4.1.2 猪场应根据《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法律法规的要求，结合当地动物疫病流行情况和发生规律，选择适宜的疫苗并制定合理的免疫程序。

4.1.3 当受到临近疫区传染性疫病威胁时，针对临近疫情进行紧急免疫。

4.1.4 兽医检疫人员应定期对猪群的健康状况进行检查，对猪群进行产地检疫和疫病监测，确保养殖场无重大疫病发生。

4.1.5 按照表1进行免疫接种登记。

表1 免疫接种登记

日期	猪号	日龄	疫苗类型	生产商及批号	剂量	操作人	备注

4.2 清洁

每日应清洁圈舍内卫生，保持干净整洁。

4.3 消毒

4.3.1 总体要求

应对饲养所有区域消毒，并对饲喂工具、器械、道路、车辆、进出所有人员等进行消毒。饲养场卫生防疫应符合NY/T 473的规定。

4.3.2 消毒药使用

注意配伍禁忌，应有不少于3种不同类型的消毒药定时更换和交替使用，消毒药的使用应符合GB/T 16569的要求。

4.3.3 消毒频率

- 4.3.3.1 进出猪场人员、车辆等应每次严格消毒。
- 4.3.3.2 猪场周边环境消毒，每月应不少于2次。
- 4.3.3.3 圈舍外的猪场内部区域消毒每周应不少于1次。
- 4.3.3.4 圈舍内消毒（带猪消毒）每周应不少于2次。
- 4.3.3.5 饲养及管理用具应每天清洁，每周消毒2~3次。
- 4.3.3.6 疫情期间增加消毒次数。

4.3.4 消毒方式

- 4.3.4.1 猪舍外环境及出栏后空猪舍在进猪前应先清洁后，采用相应的消毒药品进行喷淋消毒或直接撒生石灰粉消毒。
- 4.3.4.2 猪场物料外包装、饲喂工具应喷雾消毒或在密闭的室内采用熏蒸消毒。
- 4.3.4.3 诊疗和防疫器械应在使用前应采用高压灭菌、高温蒸煮或其他适宜方法消毒。
- 4.3.4.4 带猪消毒时，应先清洁，再做消毒处理。

4.4 驱虫

- 4.4.1.1 应加强猪只体内外寄生虫的防治。
- 4.4.1.2 种猪每季度应进行一次体内外驱虫。育肥期间进行一次体内外驱虫。
- 4.4.1.3 采用药物主要有伊维菌素阿苯达唑、阿维菌素、丙硫咪唑等。

4.5 引种

养殖中宜自繁自养，确需引种时，应从非疫区引种，按规定进行检疫，经隔离观察30d，隔离期后进行血清学检测，确定猪只健康后方可混群饲养。

4.6 兽药使用

- 4.6.1 针对非传染性疾病进行治疗，所用兽药应符合NY/T 472规定，兽药使用遵守休药期的规定。
- 4.6.2 兽药应来自于具有《兽药生产许可证》和产品批准文号的生产企业。
- 4.6.3 应严格执行休药期要求。

4.7 无害化处理

- 4.7.1 规模化养殖场按照NY/T 3023要求进行粪污处理设施建设。
- 4.7.2 养殖过程中清除的垫料、粪污等应进行无害化处理。
- 4.7.3 粪污处理应符合NY/T 1334的规定。
- 4.7.4 死亡动物尸体的处理遵守农业部关于《病死及病害动物无害化处理技术规范》。

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 011—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 5 部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第5部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：宣威市农业农村局、宣威火腿产业服务中心、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品(集团)有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：王邦平、符稳玺、管庆义、李波、管和平、黄兆军、何家书、吴娅、张克忠、张旭、张娇、荀文、李海莲、朱蓉、王廷用、浦恩勇、管升阔、王丽萍、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第5部分 宣威火腿专用猪 屠宰分级

1 范围

本文件规定了宣威火腿专用猪宰前准备及要求、屠宰流程、猪肉分级及其他要求。
本文件适用于宣威火腿专用猪。

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 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
GB/T 19479 畜禽屠宰良好操作规范 生猪
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 30958 生猪屠宰成套设备技术条件
GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
NY/T 3348 生猪定点屠宰厂（场）资质等级要求
NY/T 3380 猪肉分级
NY/T 3384 畜禽屠宰企业消毒规范
《生猪屠宰检疫规程》

3 术语和定义

GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体

经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾、及四肢（腕及关节以下）后的躯体部分。

4 宰前准备及要求

4.1 待宰猪要求

4.1.1 宰前检疫

待宰猪必须具备有效的动物检疫合格证、非疫区证和运输工具消毒证，并佩戴符合要求的畜禽标识。

4.1.2 停食及巡检

待宰猪临宰前应停食静养不少于12h，宰前3h停止喂水。每间隔2h对待宰猪进行巡检，防止漏检。

4.1.3 清洗

采用喷淋方式除去待宰猪体表污物，水温在20℃~25℃。从上方和左右两侧对猪进行喷淋。

4.2 屠宰场要求

4.2.1 场区要求

4.2.1.1 选址应符合动物防疫条件要求，远离“废水、废气、废渣”污染源。

4.2.1.2 布局应符合动物防疫条件要求。四周有围墙，设生产区和非生产区，生产区设清洁区和非清洁区，且有隔离带，非清洁区设在功能布局的下风侧。

4.2.1.3 场区入口门前应建有生猪运输车辆停车检查区，厂区内应分别设有生猪和生猪产品运输车辆清洗、消毒的区域。

4.2.1.4 应符合 GB/T 19479 和 NY/T 3348 的要求。

4.2.2 环境卫生

应符合 GB 50317 和 GB 12694 的规定。

4.2.3 人员要求

应符合 GB 12694 的规定。

4.2.4 设施要求

面积与屠宰规模设计，给排水、通风排气、照明、仓储、温控、污水处理、无害化外理、供电、消防、运输等其他基础设施应符合 GB 50317 的要求。

4.2.5 设备要求

4.2.5.1 屠宰设备应满足设计屠宰能力，符合 GB/T 30958 的规定，定期维护和保养。不能使用国家规定的淘汰设备。

4.2.5.2 按照 NY/T 3384 和 GB 12694 的要求对各加工车间的环境、设施设备、公共用具等进行卫生消毒。

5 屠宰流程

5.1 致昏

采用人工电麻致昏。致昏后呈昏迷状态且应保持心脏跳动，不应反复致昏或致死。电麻操作人员穿戴合格的绝缘靴、绝缘手套。电麻电压为 90 V~110V，电流为 0.54~1.0A。电麻前先蘸上浓度为 5% 盐水。人工电麻部位为猪两侧耳根部，时间为 3s~5s。

5.2 刺杀放血

5.2.1 采用吊挂式刺杀放血。致昏后的猪用脚链拉住一条后腿，将猪倒挂提升至放血悬挂输送机上，操作人员一手抓住猪前脚，另一手握刀，刀尖向上，刀锋向前，在放血部位处向心脏方向刺入，再侧刀下拖切断颈部动脉和静脉。

5.2.2 致昏后的猪在 1min 内刺杀放血，刺杀放血的刀长为 10cm~20cm，宽为 4cm~6cm。刺杀放血部位在第一肋骨咽喉正中偏右 0.5cm~1.0cm 处。沥血时间为 4min~6min。至少配备两把放血刀，消毒用热水温度为 82℃~85℃。

5.3 清洗

采用清洗机冲淋猪体表残留的血污。清水温度为 20℃~25℃，冲洗时间为 35s~40s。

5.4 浸烫、脱毛

5.4.1 浸烫

5.4.1.1 浸烫池大小应符合 GB 50317 要求。

5.4.1.2 浸烫池水根据卫生情况每天更换 1~2 次。

5.4.1.3 浸烫温度为 68℃~70℃，浸烫时长为 5min~7min。

5.4.1.4 浸烫池水位：以猪身侧卧方式，头部先入池，以头部、颈部、卧侧前腿及后腿充分淹没，且水面不完全淹没猪身为宜。

5.4.1.5 浸烫过程中间隔 2min 进行翻转，对暴露在外部位应及时舀水冲淋，使每个部位都充分浸烫。

5.4.2 脱毛及脱毛后处理

5.4.2.1 用刨毛机进行脱毛，时长为 35s~40s。对猪额部、头部、耳部、尾部、蹄部、腿部及肘部等褶皱处未脱尽的毛进行人工脱毛。

5.4.3 脱毛完成后，应对猪只进行洗刷浮毛、污垢。

5.5 预干燥、燎毛

5.5.1 预干燥

采用预干燥设备或人工刷掉猪体上残留的猪毛和水分。

5.5.2 燎毛

用符合生产安全的喷灯或燎毛炉除去残留的猪毛。

5.6 修正

体表再进行一次修整，除去残毛、浮毛、燎黑的皮肤。

5.7 去头

采用去三角头的方式。从颈部寰骨处下刀，左右各划割至露出关节（颈寰关节）和咬肌，露出左右咬肌约3cm~5cm，将颈肉在下巴痔6cm~7cm处割开，将猪头取下。

5.8 雕圈

按照GB/T 17236的要求进行。

5.9 开膛、净膛

按照GB/T 17236的要求进行。

5.10 编号

对无同步检验线的中小型屠宰厂，采用统一编号的方法进行对照检验。在耳部、腿部外侧，用变色笔或编号牌等方式进行编号；开膛后，对心、肝、肺、肠、胃等内脏进行统一编号。

5.11 整理副产品

按照GB/T 9959.4的要求进行。

5.12 检验、检疫

按照GB/T 17996和《生猪屠宰检疫规程》的要求进行。

5.13 劈半

按照GB/T 17236的要求进行。

5.14 去蹄、尾

按照GB/T 17236的要求进行。用于腌制火腿的后肢不用去蹄。

5.15 整修、复检

按照GB/T 17236的要求进行。

5.16 冷却

将猪肉送入冷却间进行预冷，冷却方式可选择一段式预冷或二段式预冷工艺。具体预冷参数按照GB/T 17236的要求。

5.17 分割

按照GB/T 9959.1的要求进行。

6 猪肉分级

按照NY/T 3380规定进行分级。

7 其他要求

- 7.1 屠宰过程各工序、环节，都应设立检验点、配备专职检验人员。
 - 7.2 屠宰时长原则上不超过 45min。体型和年龄较小的乳猪屠宰加工须适当缩短时长。
 - 7.3 经检验不符合食品用条件的肉品和副产品，应按照 GB/T 17996 处理。
 - 7.4 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。
-

团 体 标 准

T/XWHYXH XXX—2025

宣威火腿全产业链标准综合体 第 6 部分：宣和猪精细分割技术规范

2025-××-××发布

2025-××-××实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为 11 个部分：

- 第 1 部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第 2 部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第 3 部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第 4 部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第 5 部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第 6 部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第 7 部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第 8 部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第 9 部分：宣威火腿质量分级
- 第 10 部分：生食宣威火腿
- 第 11 部分：宣威火腿熟食

本部分是 T/XWHTHYXH 的第 6 部分。

本部分按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿行业协会归口。

本部分起草单位：。

本部分主要起草人：。

宣和猪精细分割技术规范

1 范围

本文件规定了宣和猪猪肉精细分割技术的原料要求、车间要求、人员要求、产品种类、加工工艺、产品质量要求、检验方法、检验规则、包装标识、储存运输等要求。

本文件适用于宣和猪的猪肉分割。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 9959.3 分部位分割猪肉

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 18394 畜禽肉水分限量

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 原料要求

用于精细分割的猪肉原料应新鲜，温度保持在4℃以下。

4 车间要求

4.1 车间布局

4.1.1 分割车间应与屠宰车间和其他脏区间隔一定距离，应位于净区，与冷库直接相连。

4.1.2 分割车间应按前段、中段、后段部位肉剥离、分割肉修整、精细分割、包装、入库进行布局。

4.2 设施与环境

4.2.1 车间厂房与设施应符合GB 12694的要求。

4.2.2 分割车间地面和设施在操作后应进行净化消毒，车间应配备消毒和灭蝇设备。

4.2.3 分割车间在操作过程中应通风换气。

4.2.4 分割车间地面应防滑无积水，车间墙壁应洁净无水。

4.2.5 分割场所应避免阳光直射，车间光线明亮。

4.2.6 分割环境温度应控制在12℃以下。

4.3 设备与器具

4.3.1 分割车间应配备与生产能力相适应的分割设备，电源设备合理。

4.3.2 分割设备、工具和容器要求洁净，应使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀的材料，表面应平滑、无凹坑和裂缝，可反复清洗与消毒，设备摆放整洁规范。

5 人员要求

5.1 卫生与健康

5.1.1 分割人员的卫生和健康应符合 GB 12694 的要求。

5.1.2 分割操作人员应每隔 1 h 对双手进行清洗消毒，每隔 2 h 应由专人对工作服表面进行清理。

5.2 岗前培训

分割操作人员在上岗前应进行精细分割产品的操作技能和安全卫生的培训。

6 产品种类

根据产品形状分为肉丁、肉丝、肉馅、肉片、肉条、肉块。

7 加工工艺

7.1 肉块加工工艺

7.1.1 肉块根据部位分为肋排条、猪蹄块、五花块等。

7.1.2 选取整齐美观、无骨质增生、病灶、炎症、胆污、淤血等杂质的冻品（或鲜品）分割部位肉。按照产品需求，调整好锯骨机，沿最长边锯成条形块，再按照产品需求沿最短方向锯块。

7.2 肉条加工工艺

7.2.1 肉条根据部位分为瘦肉条、五花条、肋排条等。

7.2.2 选取块形完整、无明显伤斑、碎骨、软骨、淤血、淋巴结、浮毛及杂质的冻品肉卷或分割部位肉。冻肉解冻至肉的中心温度为-4 至-3℃。按照产品需求，调整好锯骨机或砍排机，垂直于原料肉最短侧锯成薄片，平行于最长方向锯成条形块，再沿最短方向锯条。

7.3 肉丁加工工艺

7.3.1 肉丁根据部位分为瘦肉丁、脊膘丁、五花丁、肥膘丁等。

7.3.2 选取块形完整、修净表面脂肪、出血点、淤血、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓包、浮毛、炎症及杂质的冻品肉卷或分割部位肉。冻肉解冻至肉的中心温度为-4至-3℃。按照产品需求，调整好锯骨机或切丁机，垂直于冻品肉卷最短侧锯成薄片，平行于最长方向锯成条形块，再沿最短方向锯丁。

7.4 肉丝加工工艺

7.4.1 肉丝根据部位分为瘦肉丝、五花丝等。

7.4.2 选取修净伤斑、出血点、淤血、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓包、浮毛及杂质的冻品肉卷或分割部位肉。冻肉解冻至肉的中心温度为-4 至-3℃。冻肉经解冻后，按照产品需求，调整好砍排机或锯骨机，将解冻好的原料肉平行放入砍排机右侧的装肉区域，启动机器，切成片后停止机器，去除边缘过度解冻的肉片，将其余肉片转移至装肉区，再次启动机器，切丝。

7.5 肉馅加工工艺

7.5.1 肉丝根据部位分为瘦肉丝、五花丝等。

7.5.2 选取无淤血、病变组织、碎骨、软骨、淋巴结、浮毛、毛皮块及杂质污染的分割部位肉。将分割部位肉或者设定好肥瘦比的碎肉倒入绞肉机中，按照肉馅产品需求的粗细程度，选择合适孔径的筛网进行绞肉。

8 产品质量要求

分割肉产品感官指标、理化指标、农兽药残留和污染物限量等应符合 GB 2707、GB 18394 的要求。

9 检验方法

按照 GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 18394 的要求。

10 检验规则

按照 GB 9959.2 的要求。

11 包装标识

分割肉包装和标识应按 NY/T 3383 的规定执行。包装宜选用餐盒包装、托盘+包装袋包装、抽真空包装、贴体包装或气调包装等形式。

11.1 选用餐盒包装时，要求外观无光滑平整无异味，封口平整，结构可靠。

11.2 选用托盘+包装袋包装时，包装袋要求外观封边水波纹完整，撕口平整，采用食品级原料多层复合。托盘要求外观光滑平整无异味，结构可靠。

11.3 选用抽真空包装时，要求外观封边水波纹完整，撕口平整，采用食品级原料多层复合。

11.4 选用贴体包装时，要求外观光滑平整无异味，封口平整不易漏气，结构可靠。

11.5 选用气调包装时，要求外观光滑平整无异味，封口平整不易漏气，结构可靠，内含吸水垫。

12 储存运输

分割产品储存运输应按GB 9959.2的规定执行。

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 004—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范

2023 - 08 - 28 发布

2023 - 09 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第7部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：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、云南农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：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、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第7部分 宣威火腿传统加工工艺技术规范

1 范围

本文件规定了宣威火腿传统加工的术语和定义、传统加工工艺、贮存和运输。
本文件适用于宣威火腿传统加工。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB/T 5461 食用盐
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18357-2008 地理标志产品 宣威火腿
GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

3 术语和定义

GB/T 18357-2008界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了方便使用，以下重复列出了GB/T 18357-2008中的部分术语和定义。

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]

3.2

原腿 primary ham

用传统工艺加工成熟，未经修割、包装的火腿。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.2]

3.3

精腿 extra ham;refine ham

将优级或一级原腿经洗涮、晾干、修整、包装制成的整支火腿。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.3]

3.4

签香 spice with small sharp-pointed stick

骨签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.6]

4 鲜腿加工

4.1 加工要求

应符合GB 12694的规定。

4.2 原料要求

- 4.2.1 鲜腿应符合 GB 2707 的规定，其肌肉、脂肪完整不分离，无淤血；表皮白色无伤痕，无粗细毛；油头、跨边小，刀路平整；荐椎骨、尾椎骨、坐骨完好。
- 4.2.2 鲜腿形似琵琶或柳叶；单支重量 7 kg~18 kg。
- 4.2.3 鲜腿须经检疫合格，并有检疫合格证明。
- 4.2.4 鲜腿在自然条件下冷凉 10 h~12 h，冷凉时应通风、清洁、无污染。

5 原腿制作

5.1 制作条件

- 5.1.1 符合 GB 14881 和 GB/T 27301 的规定。
- 5.1.2 具有与生产规模相适应的火腿腌制车间和发酵仓库。火腿腌制车间面积不少于 100 m²，火腿发酵仓库面积不少于 1500 m²。

5.2 制作节令

制作最佳节令为当年霜降到次年立春之前。

5.3 发酵时间

发酵时间不少于 10 个月

6 加工工艺

6.1 加工工艺流程

原料鲜腿→修割定型→上盐腌制→堆码翻压→洗晒整形→上挂风干→发酵管理

6.2 鲜腿修割定型

- 6.2.1 根据鲜腿的大小、形状进行修割，7 kg~9 kg 的修成柳叶形，9 kg~18 kg 的修成琵琶形。
- 6.2.2 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及结缔组织。
- 6.2.3 除净血渍，再从左至右修去多余的脂肪和附着在肌肉上的碎肉，切割时做到刀路整齐，切面平滑。

6.3 上盐腌制

- 6.3.1 将经过冷凉并修割定形的鲜腿上盐腌制，用盐量为鲜腿重量的 5.5%~6.5%，用盐应符合 GB/T 5461 规定的精制一级食用盐要求。每隔 2 天~3 天上盐一次，一般分 3 次~4 次上盐，第一次上盐 2.5%，第二次上盐 3%，第三次上盐 1%。
- 6.3.2 腌制时将腿肌肉面朝下，皮面朝上，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，反复揉搓 2 次~3 次；翻过肌肉面撒上盐，均匀用力，仔细揉搓，要注意别搓破肌膜。耻骨及骨缝处要反复揉腌 3 次~4 次；最后揉搓与皮面相连接的肥肉。
- 6.3.3 第一次上盐结束后，将腿堆码在便于翻动的地方，2 天~3 天后，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。
- 6.3.4 三次上盐堆码三天后复查，如有淤血排出，用腿上余盐复搓（俗称赶盐），使肌肉变成板栗色，腌透的则无淤血排出。

6.4 堆码翻压

- 6.4.1 将上盐后的火腿置于通风、干燥、冷凉的室内，室内温度保持在 7 °C~10 °C，相对湿度保持在 62%~82%。
- 6.4.2 按重量进行堆码，7 kg~9 kg 堆 8 层~12 层，9 kg~18 kg 堆 6 层。
- 6.4.3 堆码翻压要反复进行三次，每次间隔 4 天~5 天，总共堆码腌制 12 天~15 天。
- 6.4.4 翻码时，上下对翻。上层火腿脚杆压住下层腿部血管处，排尽淤血。

6.5 洗晒整形

6.5.1 经堆码翻压的火腿，肌肉面、骨缝由鲜红色变成板栗色，淤血排尽，可进行洗晒整形。

6.5.2 浸泡洗晒时，将腌好的火腿放入应符合 GB 5749 生活饮用水中浸泡，浸泡时，肉面朝下，不得露出水面，浸泡时间视火腿大小和气温高低而定，气温在 10℃左右，浸泡时间约 10 h。

6.5.3 浸泡时如发现火腿肌肉发暗，浸泡时间酌情延长，如用流动水应缩短时间。浸泡结束后，即进行清洗。

6.5.4 清洗时应顺着肌肉纤维排列方向进行，先洗脚爪，依次为皮面、肉面到腿下部。浸泡清洗完毕后，把火腿晾晒到皮层微干肉面尚软时开始整形。

6.5.5 整形时将小腿校直，皮面压平，用手从腿面两侧挤压肌肉，使腿心丰满，整形后上挂在室外阳光下继续晾晒。晾晒的时间根据季节、气温、风速、腿的大小、肥瘦不同而确定，晾晒 2 天~3 天为宜。

6.6 上挂风干

6.6.1 经洗晒整形后，火腿即可上挂，采用约 0.7 m 的结实干净绳子，结成猪蹄扣捆住庶骨部位，挂在干燥、通风、无污染的火腿发酵仓库内。

6.6.2 上挂时应做到皮面、肉面方向一致，每支之间保持适当距离，每挂之间留有人行道，便于观察和控制发酵。

6.7 发酵管理

6.7.1 上挂初期至清明节前，严防春风直吹，以免造成暴干开裂，注意每天适时开窗 1 h~2 h，保持室内通风干燥，使火腿逐步风干。

6.7.2 立夏节令后，及时开关门窗，调节库房温度、湿度，让火腿充分发酵。楼层库房必要时应楼上、楼下调换悬挂管理，使火腿发酵程度一致。

6.7.3 端午节后要适时开窗，保持火腿干燥结实，防止火腿回潮。发酵阶段室内温度控制在月均 13℃~16℃，相对湿度控制在 72%~80%之间。

6.7.4 日常管理工作，应注意观察火腿的失水、风干和霉菌生长情况，根据气候变化，通过开关门窗、生火升温来控制库房温、湿度，创造火腿发酵的最佳环境条件，同时加强虫害防治工作。

6.7.5 火腿发酵基本成熟后（一般到中秋节），仍应加强日常发酵管理工作，直到火腿调出时方能结束。

7 贮存，运输

7.1 贮存

贮存仓库应通风阴凉，干燥、清洁、防虫、防鼠。原腿采用堆码或悬挂法，经常检查和翻堆，精腿应离地离墙贮存。

7.2 运输

运输成品应轻装轻放，不得重压；应有防日晒淋浴设施；不得与有毒物质混运。运输工具应干燥、清洁卫生。

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 005—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 8 部分：宣威火腿工业化加工工艺技术 规范

2023 - 08 - 28 发布

2023 - 09 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第8部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：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、云南农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：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、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第8部分 宣威火腿工业化加工工艺技术规范

1 范围

本文件规定了宣威火腿工业化加工的术语和定义、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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 18357-2008 地理标志产品 宣威火腿

3 术语和定义

GB/T 18357-2008界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了方便使用，以下重复列出了GB/T 18357-2008中的部分术语和定义。

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]

3.2

火腿工业化加工

应用现代科技进行人工干预，调节符合当地相应节令和季节的温度和湿度，使火腿生产加工不受气象和季节的限制，可常年在工厂进行大规模生产的加工方式。

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。

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

鲜腿为含有乌金猪血统的猪，饲养10月龄以上经屠宰检疫后分割的后腿。要求新鲜，皮厚薄适中、骨细，无伤无破、无断骨无脱白；腿心饱满，肌肉完整而鲜红，肥膘洁白。且经检验检疫合格。

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着在肌肉上的碎肉，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。腌制时将肉面朝下，皮面朝上，均匀撒上一层盐，从蹄壳开始，逆毛孔向上，用力搓揉皮层，使皮层湿润或盐与水呈糊状，反复搓揉2次~3次；翻过肌肉面撒上盐，均匀用力，仔细揉搓，要注意别搓破肌膜。耻骨及骨缝处要反复揉腌3次~4次；最后揉搓与皮面相连接的肥肉。

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。

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，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。

6.6 上挂风干

采用结实干净的绳子，结成猪蹄扣捆住庶骨部位，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

6.7.1 发酵时间

火腿上挂后，固定在发酵架上进行自然发酵，发酵期8个月以上。

6.7.2 发酵库要求

应符合 GB 12694 的要求。通风良好，采用砖木结构或砖混结构，大中型加工厂采用框架结构。宜配套温度、湿度、空气调节装置。

6.7.3 温度湿度控制

发酵阶段，前期（前 60d）温度在13℃~20℃之间，后期温度在20℃~28℃；相对湿度60%~70%。

6.7.4 发酵环境自然调节

上挂初期到清明节前，防止风吹入。立夏节令后，可通过开关门窗调节库房温度、湿度，让火腿充分发酵，晴天开窗通风，雨天关窗防潮，高温天气则昼关夜开，以保持室内温度湿度稳定。

6.8 精整

发酵成熟的火腿按不同的产品需求进行加工。

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 006—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 9 部分：宣威火腿质量分级标准

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第9部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：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、云南农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司、云南坤太味业食品有限公司、宣威市阳光食品有限公司。

本部分主要起草人：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、张旭、张娇、荀文、浦恩勇、管升阔、王丽萍、黄太坤、王恩斌。

宣威火腿全产业链标准综合体 第9部分 宣威火腿质量分级标准

1 范围

本文件规定了宣威火腿质量分级及检验方法。
本文件适用于宣威火腿质量分级。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 18357-2008 地理标志产品 宣威火腿

3 术语和定义

GB/T 18357-2008界定的术语和定义适用于本文件。为便于使用，以下重复列出了GB/T 18357-2008中的部分术语和定义。

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]

3.2

原腿 primary ham

用传统工艺加工成熟，未经修割、包装的火腿。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.2]

3.3

精腿 extra ham; refine ham

将优级或一级原腿经洗涮、晾干、修整、包装制成的整支火腿。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.3]

3.4

签香 spice with small sharp-pointed stick

骨签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

[来源：GB/T 18357-2008, 3.6]

4 质量分级及检验方法

4.1 原腿按外观、色泽、香气、滋味、组织状态、理化指标的差异分为优级品、一级品、合格品。质量分级及检验方法见表1。

表1 原腿质量分级及检验方法

项目		分级			检验方法	
		优级品	一级品	合格品		
感官要求	外观	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，腿脚细、无损伤	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉稍平，跨边、肥膘适中，腿脚细，轻度损伤	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉偏平，跨边、肥膘较大，腿脚粗、轻度损伤	GB/T 18357	
	色泽	皮面蜡黄色或淡黄色，肉面绿霉色或棕黄色，肌肉切面玫瑰色或桃红色。脂肪切面白色或微红色，有光泽。骨髓桃红色或蜡黄色，有光泽		皮面蜡黄色或淡黄色，肉面绿霉色或棕黄色，肌肉切面深玫瑰色或暗红色。脂肪切面白色或淡黄色，光泽略差。骨髓桃红色或蜡黄色，光泽略差		
	香气	三签清香		上签清香，中签、下签无异味		
	滋味	滋味鲜美、肉质细嫩、香而回甜		肉质稍粗、盐味略咸、香气平淡		
	组织状态	肉面无裂缝，皮与肉不脱离。肌肉干燥致密，脂肪细嫩光滑				
理化指标	瘦肉比率（以瘦肉计）/%	≥	60	55	50	GB/T 18357
	水分（瘦肉中）/%	≤	52.0			GB 5009.3
	盐分（以瘦肉中的NaCl计）/%	≤	11			GB 5009.44
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25			GB 5009.227
	三甲胺氮/(mg/100 g)	≤	1.3			GB 5009.179
	亚硝酸盐残留量（以NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤	4			GB 5009.33

4.2 精腿按外观、色泽、香气、滋味、组织状态、理化指标的差异分为优级品、一级品，质量分级及检验方法见表2。

表2 精腿质量分级及检验方法

项目		分级		检验方法	
		优级品	一级品		
感官要求	外观	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，腿脚细	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉稍平，跨边、肥膘适中，腿脚细	GB/T 18357	
	色泽	皮面蜡黄色或淡黄色，肉面和肌肉切面玫瑰色或桃红色。脂肪切面白色或微红色，有光泽。骨髓桃红色或蜡黄色，有光泽			
	香气	三签清香			
	滋味	滋味鲜美、肉质细嫩、香而回甜			
	组织状态	肉面无裂缝，皮与肉不脱离。肌肉干燥致密，脂肪细嫩光滑			
理化指标	瘦肉比率（以瘦肉计）/%	≥	65	60	GB/T 18357
	水分（瘦肉中）/%	≤	52.0		GB 5009.3
	盐分（以瘦肉中的NaCl计）/%	≤	11		GB 5009.44
	过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
	三甲胺氮/(mg/100 g)	≤	1.3		GB 5009.179
	亚硝酸盐残留量（以NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤	4		GB 5009.33

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 001—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 10 部分：生食宣威火腿

2023 - 08 - 14 发布

2023 - 09 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第10部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定，其余指标根据GB/T 18357-2008《地理标志产品 宣威火腿》及产品实际制定。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：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、云南农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：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、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第 10 部分 生食宣威火腿

1 范围

本文件规定了生食宣威火腿的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于符合GB/T 18357要求宣威火腿优级要求，且发酵时间18个月~36个月的原腿，经洗刷、晾干、修整，切块或不切块、切片或不切片制成的即食宣威火腿产品。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 - GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6388 运输包装收发货标志
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 18357-2008 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
 - GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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 18357-2008界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了方便使用，以下重复列出了GB/T 18357-2008中的部分术语和定义。

3.1

宣威火腿

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，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、香气浓郁的制品及其初加工产品。

[来源：GB/T 18357-2008，3.1]

3.2

生食宣威火腿

是选用符合GB/T 18357要求宣威火腿优级要求,且发酵时间18个月~36个月的原腿,经洗刷、晾干、修整,切块或不切块、切片或不切片制成的即食宣威火腿产品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 原腿

应符合GB/T 18357优级品的要求。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合GB/T 18357规定。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表1 理化指标

项目		指标
瘦肉比率(以瘦肉计)/%	≥	65
水分(瘦肉中)/%	≤	52
盐分(以瘦肉中的NaCl计)/%	≤	11
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25
三甲胺氮/(mg/100g)	≤	1.3
亚硝酸盐残留(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 预包装产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。散装产品致病菌限量应符合GB 31607的规定。

4.6.2 预包装产品微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	C	m	M
大肠菌群	5	2	10	100
注:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881及相关规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按GB/T 18357规定进行。

5.2 理化检验

5.2.1 取样部位及方法

整支火腿产品剔除不可食用的火腿表面氧化层（约5 mm），取样200 g；去骨去膘切块产品和切片产品直接取样200 g，用绞肉机绞碎后搅拌均匀，装入密封袋中，置于-20 °C保存备用。

5.2.2 瘦肉比率

去皮、骨，称量瘦肉(包括肉间脂肪)和肥膘的质量，然后计算瘦肉在肥、瘦肉中的比率。瘦肉比率按式（1）计算：

$$X (\%) = m / (m + m_1) \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——瘦肉在肥、瘦肉中的比率，%；

m ——瘦肉质量，单位为克（g）；

m₁ ——肥膘质量，单位为克（g）。

5.2.3 水分

按GB 5009.3规定进行测定。

5.2.4 盐分

按GB 5009.44规定进行测定。

5.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定进行测定。

5.2.6 三甲胺氮

按GB 5009.179规定进行测定。

5.2.7 亚硝酸盐残留

按GB 5009.33规定进行测定。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定进行测定。

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌

致病菌应按GB 29921规定的方法采样、处理及测定。

5.4.2 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。

5.5 净含量允许短缺量

按JJF 1070检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂前应由生产企业检验部门按本文件规定进行检验，检验合格，并附质量合格证方可出厂。

6.2 检验项目

出厂检验项目为感官、瘦肉比、水分、盐分、过氧化值、大肠菌群和净含量。

6.3 抽样方法

感官检验应逐只检验，瘦肉比、水分、盐分、过氧化值、大肠菌群按5.2.1进行。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目。正常生产情况下每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原料或工艺有重大改变时；
- b) 停产一年后恢复生产时；
- c) 质量出现不稳定时；
- d) 国家市场监督管理总局行政主管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求时，判定为合格产品；检验结果不符合本文件要求时，对检验不合格的项目应进行复检（微生物指标不合格时不得复检），如仍不合格则判为不合格产品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

所有包装材料应符合食品安全国家标准的规定。

7.3 运输

运输车辆和工具应清洁、干燥，符合食品卫生要求；运输时应轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施；运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

7.4 贮存

整支火腿产品采用堆码或悬挂法贮存；切块（片）产品真空包装后装入包装箱，堆码高度以提取方便为宜。贮存仓库应通风、阴凉、干燥、清洁，无有毒物品、芳香类物品及残留物，并做到防高温、防潮湿、防虫、防暑。

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 003—2023

宣威火腿全产业链标准综合体 第 11 部分：宣威火腿熟食

2023 - 08 - 14 发布

2023 - 09 - 01 实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

T/XWHTHYXH 《宣威火腿全产业链标准综合体》分为11个部分：

- 第1部分：宣威火腿专用猪 品种与繁育
- 第2部分：宣威火腿专用猪 饲养管理
- 第3部分：宣和母猪精细化养殖技术规范
- 第4部分：宣威火腿专用猪 疫病防治
- 第5部分：宣威火腿专用猪 屠宰分级
- 第6部分：宣和猪精细分割技术规范
- 第7部分：宣威火腿传统加工工艺技术规范
- 第8部分：宣威火腿工业化加工工艺技术规范
- 第9部分：宣威火腿质量分级
- 第10部分：生食宣威火腿
- 第11部分：宣威火腿熟食

本部分是T/XWHTHYXH的第11部分。

本部分按照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。

请注意本部分的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本部分安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》和GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其余指标根据产品实际制定。

本部分由宣威火腿行业协会提出。

本部分由宣威火腿产业服务中心归口。

本部分起草单位：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、云南农业大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、云南宣威升达火腿食品集团有限责任公司、宣威市宣特食品（集团）有限公司、云南坤太味业食品有限公司。

本部分主要起草人：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、黄太坤。

宣威火腿全产业链标准综合体 第 11 部分 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，熟制加工制成，具有宣威地方特色食品。

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 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 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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18357-2008 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 18357-2008界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了方便使用，以下重复列出了GB/T 18357-2008中的部分术语和定义。

3.1

宣威火腿

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，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、香气浓郁的制品及其初加工产品。

[来源：GB/T 18357-2008，3.1]

3.2

宣威火腿熟食

以宣威火腿为原料，熟制加工制成，具有宣威地方特色食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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	具有宣威火腿熟食应有的色泽
组织形态	形态正常完整
风味	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
亚硝酸盐残留量（以NaNO ₂ 计）	按GB 2760的规定执行

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物指标

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 商业无菌产品应符合 GB 7098 的规定。

4.5.3 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 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。

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 亚硝酸盐残留量

按GB 5009.33规定进行测定。

5.3 染污限量

按GB 2762规定进行测定。

5.4 微生物指标

5.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行测定。

5.4.2 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。

5.4.3 致病菌

按GB 4789.15规定进行测定。

5.5 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、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 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。食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

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。
