

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号



团 体 标 准

T/ 0001—2025

安化腊肉

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

湖南省标准化协会 发 布

目 次

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 原辅料要求 2

6 加工技术要求 2

7 产品要求 3

8 检验规则 5

9 标签与标志、包装、运输与贮存 5

10 肥肉透光性检测方法 7

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。

请注意本文件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。

本文件由安化腊肉产业协会提出。

本文件由湖南省标准化协会归口。

本文件主要起草单位：安化腊肉产业协会、湖南湖湘肴食品有限公司、湖南省苦山村生态农业有限公司、湖南腊诱堂食品有限公司。

本文件主要起草人：夏学善、陶友庭、邓继彪、胡雪、王志军、刘超良、黄建设、彭振春、刘波、罗桂平。

安化腊肉

1 范围

本文件规定了安化腊肉的术语和定义、产品分类、原辅料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标签与标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于安化腊肉的生产、销售和检验。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19480 肉与肉制品 术语
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 19480界定的及以下术语和定义适用于本文件。

3.1

安化腊肉

以鲜(冻)猪肉及可食用猪副产品为原料，在安化县行政区域内按安化腊肉的传统工艺加工，经选料、解冻(或不解冻)、分割、适量添加食品添加剂、食用盐与白酒(加或不加)、低温腌制、晾干定型、用硬杂木熏制、低温贮存柔化、洗切或不洗切、包装或不包装加工制成的腌腊肉制品。

3.2

硬杂木

密度 $\geq 0.7\text{g/cm}^3$ 以上的熏制薪材，安化常用的有油茶木、栎木等，不允许使用含油脂高的松木及锯木屑。

3.3

手工皮纸

以竹木纤维为原料，经加碱浸泡、粉碎、过滤洗涤制浆、抄纸、晾纸、制成的具有通透性且隔尘隔烟纸张。

4 产品分类

根据包装形式不同，产品分为三类。

4.1 纸包腊肉

在腊肉熏制的后阶段，用手工皮纸包裹腊肉胚，再进一步在烟熏室内慢熏自然气流干制。这类产品隔离了部分的烟尘，熏制时间较长。

4.2 方便腊肉

以安化腊肉为原料，经肉皮软化、去烟尘处理、分切或不分切、晾干装袋、真空封口、冷冻贮运，需冷链销售、简单烹饪熟制即可食用的腊肉制品。

4.3 传统腊肉

以鲜（冻）猪肉及可食用猪副产品为原料，经安化传统方式带骨分割、熏制而成的腌腊肉制品。

5 原辅料要求

5.1 鲜（冻）猪肉及可食用猪副产品应符合 GB 2707 的规定。

5.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

5.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。

5.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.6 其他辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

6 加工技术要求

6.1 工艺流程

应符合图1的要求。

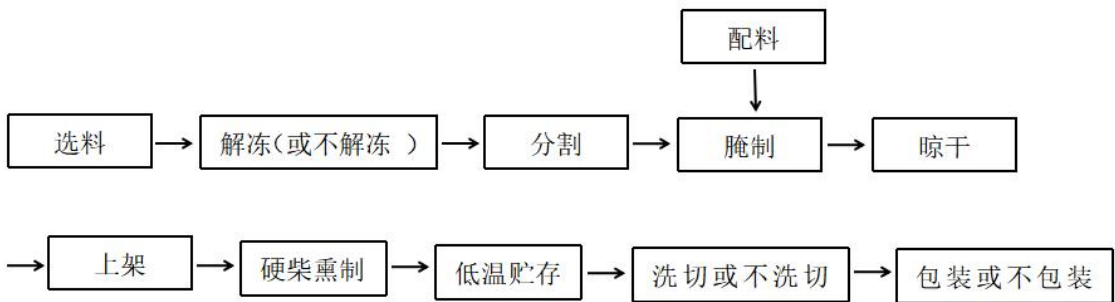


图1 安化腊肉加工工艺流程图

6.2 工艺操作要点

6.2.1 环境要求

- 6.2.1.1 生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。
- 6.2.1.2 熏制场地应有专门的肉品出入通道和木柴运送通道，且肉品通道与木柴通道充分隔离不交叉。

6.2.2 选料

宜选用养殖周期10个月以上、毛重280~320斤的猪为原料。

6.2.3 原料处理与分割

- 6.2.3.1 解冻：冷冻猪肉须置于 18℃ 以下，湿度≥90%的解冻间（或使用解冻设备），肉胚中心温度解冻至适宜的分割温度（-2℃~4℃）。
- 6.2.3.2 分割：将鲜猪肉或解冻猪肉在 18℃ 以下的分割车间进行相应的修整和分割。单个批次分割加工时长不应超过 1 h。热鲜猪肉应以大片分割体预冷至中心温度 3℃~7℃，再进行分割。

6.2.4 腌制

- 6.2.4.1 按每 100 kg 猪肉加食盐 2.5 kg~5.0kg，混匀。根据产品特点，也可以加入少许白酒一同腌制。
- 6.2.4.2 肉条按比例加腌制料涂抹均匀后置于食品级容器中，在 0℃~5℃ 的温度下腌制 7 d~15 d（视产品而定），每天或隔天翻一次缸；肉胚温度应控制在 0℃~4℃。

6.2.5 晾干

腌制后的肉条悬挂于隔绝蝇虫空间里，置低温阴凉通风处晾干或风干，至表面干爽。

6.2.6 上架

将晾干后的肉条悬挂于熏肉架上或直接上架至烟熏室中熏制。烟熏室通风畅烟，顶部配备通风设施或为非密闭人字屋顶并配备温感报警器。

6.2.7 硬柴熏制

以山茶树、栎木等硬杂木材或茶籽壳等为熏制材料，原则上不允许使用松木，在烟熏室内生火熏制。熏制45d以上。

6.2.8 低温柔化

熏制好的安化腊肉应下架至干燥、低温、通风地方晾挂冷却至室温，在0℃~8℃的温度下静置贮存15d以上，使安化腊肉口感更加柔和。

6.2.9 洗切

将肉皮软化，清洗、晾干水分，按产品要求切片。

6.2.10 包装

对安化腊肉进行包装或不包装，对方便安化腊肉应进行真空包装，常温或低温保存。

7 产品要求

7.1 感官要求

感官要求（除五花肉外）应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态；检查有无杂质；另取试样嗅其气味，熟制后品其滋味
滋味、气味	具有浓郁的熏腊风味，无烟呛味，无酸败味、腐败味、呕味及其它异味	
组织状态	紧实、块形整齐、肉类产品肥瘦不分离	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

7.2 五花腊肉感官要求

根据五花肉品质不同，将产品分为特级、一级、二级，各级产品感官要求应符合表2的规定。

表 2 五花腊肉感官要求

项目	要求			检验方法
	特级	一级	二级	
色泽	肥肉黄亮，瘦肉黑里透红；熟制后瘦肉亮红色、肥肉透光性好	肥肉黄亮，瘦肉黑里透红；熟制后瘦肉红色偏暗、肥肉透光性较好	肥肉黄色偏黑，瘦肉黑色；熟制后瘦肉偏黄色或褐色、肥肉透光性一般	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态；检查有无杂质；另取试样嗅其气味，熟制后品其滋味
滋味、气味	安化腊肉香味浓郁	具有明显安化腊肉香气	具有较明显安化腊肉香气	
组织状态	条形为规则的长方体，切面有明显的五花结构（三层肥肉，两层瘦肉），最厚处厚度5-6cm，最薄处不小于4cm，汽蒸15min皮肉不分离	条形为基本规则的长方体，切面可看出五花结构（三层肥肉，两层瘦肉），最厚处厚度4-5cm，最薄处不小于3.5cm，汽蒸15min皮肉不分离	条形为不规则的长方体，五花结构不明显，最厚处厚度4-6cm，最薄处小于2cm，汽蒸15min皮肉不分离	
杂质	无正常视力可见外来杂质			
注：肥肉透光性检测方法见附录A。				

7.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	纸包腊肉、传统腊肉	方便腊肉	检验方法
水分（以瘦肉计）/（g/100g）	28.0~35.0	40.0~45.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	2.0~5.0	1.5~2.0	GB 5009.44，换算系数为 1.65
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）（mg/kg）≤	4.0		GB 5009.33
过氧化值(以脂肪计）/（g/100g）≤	0.5		GB 5009.227

7.4 兽药最大残留限量和农药最大残留限量

7.4.1 兽药最大残留限量

兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。

7.4.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

7.4.3 其他安全要求

其他安全要求应符合GB 2730的规定。

7.5 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一加工工艺生产的同品种产品为一批。

8.2 抽样

应按GB/T 9695.19规定的方法抽取，每批次不少于2 kg样品或4个独立包装，分成2份，一份检验，一份备查。净含量抽样按JJF 1070的规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应经检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、过氧化值、氯化物、亚硝酸盐。

8.4 型式试验

8.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

8.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

8.5.2 出厂检验和型式检验中如有一项指标不合格时，取备查样对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，判该批产品不合格。

9 标签与标志、包装、运输与贮存

9.1 标签与标志

9.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

9.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定。

9.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

9.3 运输

应符合GB 20799的规定。

9.4 贮存

应符合GB 20799的规定。

附录 A
(推荐性)
肥肉透光性检测方法

- A.1 熟化切片：将五花腊肉块汽蒸熟化15min, 切成0.5cm的薄片。
A.2 参照物：在相同材料白纸上写上同样字体字号的黑字。
A.3 对照观察：将肥肉部分置于白纸黑字上，观察其清晰度。
A.4 效果图片：透光性图片如图1所示。



图1 安化五花腊肉透光性典型图片