|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.060 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png HNBX |   X 11 |

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—XXXX

屯昌黑猪 第1部分：肉干

点击此处添加标准名称的英文译名

（本草案完成时间：2025-08-05）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

海南省标准化协会  发布

1. 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。

本文件由屯昌县食品行业协会提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：屯昌县食品行业协会、海口耘帆数谷企业管理咨询有限公司、美兰欣云信息咨询中心、海南省检验检测研究院、海南品相大潮有限公司、冼祖婆食品加工有限公司、昌味食品有限公司、屯昌屯城红林大酒家、屯昌屯城谢家烤王美食城。

本文件主要起草人：陆永波、张华云、周秋平、常虹、李雨倩、王国能、符王丹、郑渊恒、符俊、刘锦花、符丽若。

屯昌黑猪 第1部分：肉干

* 1. 范围

本文件规定了屯昌黑猪肉干的生产加工、质量要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于以屯昌黑猪肉为原料，添加白砂糖、食用盐、酱油、香辛料等辅料，经前处理、配料、腌制、熟制、包装等工艺加工而成的屯昌黑猪肉干。

* 1. 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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 9695.31 肉制品 总糖含量测定

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB46/T 369 地理标志产品 屯昌黑猪

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

屯昌黑猪肉

在屯昌县地区饲养获得地理标志产品的屯昌黑猪（DB46/T 369），屠宰后的瘦肉。

屯昌黑猪肉干

用屯昌黑猪肉的后腿瘦肉为原料，添加食用盐、酱油、香辛料等辅料，经前处理、配料、腌制、熟制、包装等工艺加工而成

* 1. 生产加工
     1. 原料要求

屯昌黑猪肉：应符合 DB46/T 369 的要求。

白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

酱油：应符合 GB 2717 的要求。

香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

其它原料应符合相关食品安全国家标准要求。

* + 1. 生产工艺要求
       1. 工艺流程

原料预处理 → 配料 → 腌制 → 熟制 → 真空包装 → 高压灭菌 → 外包装（成品）

* + - 1. 原料预处理

挑选屯昌黑猪后腿瘦肉清洗、切片，清洗干净,煮去血水，晾干备用。

* + - 1. 腌制

加入盐，酱油，五香粉，酒等配料搅拌、腌制两三个小时。

* + - 1. 熟制

将腌制好的原料进行翻动煮制，控制好温度、时间和火候，搅拌均匀，一直到汤汁被肉片吸收完全为止。

* + - 1. 真空包装

采用食品用高温真空包装袋或铝箔袋包装进行抽真空包装。

* + - 1. 高温灭菌

将真空包装的肉干放置于高温灭菌锅中，121 ℃以上灭菌 15 min～20 min。

* + 1. 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 31661 的规定。

* 1. 质量要求
     1. 感官要求

应符合表 1 的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 形态 | 呈片、条、粒、丝或其他形状，同一品种大小基本均匀，表面可带有细小纤维或调味料 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味 |
| 色泽 | 呈产品加工后面应有的色泽，色泽基本均匀 |
| 滋味与气味 | 具有屯昌黑猪肉干特有的香气和滋味，甜咸适中 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 |

* + 1. 理化指标

应符合表 2 的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
| 水分，g/100g ≤ | 20.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 28.0 | GB 5009.5 |
| 脂肪，g/100g ≤ | 12.0 | GB 5009.6 |
| 氯化物（以NaCl计），g/100g ≤ | 5.0 | GB 5009.44 |
| 总糖（以蔗糖计），g/100g ≤ | 30.0 | GB/T 9695.31 |

* + 1. 食品安全指标

应符合 GB 2726 的要求。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的产品为一批，同批产品的品质和规格一致。

* + 1. 取样

每批产品按包装件数的 1‰随机抽样，不足 1 000 者按 1 000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个（重量不少于 2 kg），抽样数量的 3 个样品 用于感官要求和理化指标检验，5 个样品用于微生物指标检验，2 个 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

* + 1. 出厂检验

产品出厂前应经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目包括：感官要求、水分、检菌落总数、大肠菌群、净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

1. 首次批量生产前；
2. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
3. 当原料、生产工艺、设备具有较大改变，可能影响产品质量时；
4. 停产 6 个月及以上，恢复生产时；
5. 食品安全监督机构提出型式检验要求时。
   * 1. 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本文件要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本文件要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本文件，则判该批产品为不合格品。

* 1. 标签、标志、包装、运输、贮存
     1. 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

* + 1. 包装

产品包装用塑料袋或复合膜袋包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB/T 10004、GB 4806.13 的要求，销售产品包装还应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

* + 1. 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内或在冷藏库低温（0 ℃～8 ℃）贮存，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

* 1. 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。

参考文献

[1] GB/T 23969 肉干质量通则

[2] 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

