

ICS xx

团 体 标 准

T/HBSE xxxx-xxxx

恩施腊肉产品质量标准

Enshi bacon products quality standards

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

湖北省硒产业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由湖北省硒产业协会提出并归口管理。

本文件起草单位：恩施土家族苗族自治州农业科学院、恩施州畜牧兽医服务中心、湖北省富硒产业技术研究院、恩施州硒资源保护与开发中心、湖北省硒产业协会。

本文件主要起草人：谢骏辉、问小龙、向极钎、樊家英、胡百顺、王瑜、陈潇飞、朱云芬、曾苗、邹迎春、刘小芳、唐霄、康宇、杨珖、魏凯、姜俊。

恩施腊肉产品质量标准

1 范围

本文件规定了恩施腊肉的术语及定义、感官要求、理化要求、测定方法、质量等级评定、检验、标签、标志、包装、运输、贮藏等。

本文件适用于恩施州区域内生产的腊肉。

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）适用于该文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

恩施腊肉 Enshi bacon

挑选恩施州行政区域内按照传统养殖模式饲养 8 个月以上生猪的鲜蹄肘肉、排骨肉、五花肉、胴体肉为原材料，经过分割修整、腌制、炕制、发酵、储存包装而成的熏肉制品。恩施腊肉具有色泽焦黄、营养丰富、熏香浓郁、风味独特等特点。

4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	表面色泽焦黄，肥肉透明薄亮，瘦肉黄里透红
切片色泽	切开后肥肉呈乳白色、瘦肉色似玫瑰
肉质组织形态	红白相间的大理石纹路
香气	熏香浓郁、层次丰富，具有柏树特有的木质清香
口感	肥而不腻，瘦而不塞牙，紧实耐嚼
滋味	腊香醇厚，鲜爽回甘

5 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标
水分/（%）	≤25.0
蛋白质/（%）	≥21.0
脂肪/（%）	25.0~35.0
氨基酸/（g/100g）	≥20.0
食用盐（NaCl）/（%）	≤8.0
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤5.0
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5

铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.4
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤1.0
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤0.05
亚硝酸盐含量/（mg/kg）	≤0.2
山梨酸含量/（mg/kg）	≤5.0
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤3.0

6 测定方法

6.1 感官测定

应符合 GB 2730 的规定。

6.2 理化测定

6.2.1 水分

应符合 GB 5009.3 的规定。

6.2.2 蛋白质

应符合 GB 5009.5 的规定。

6.2.3 脂肪

应符合 GB 5009.6 的规定。

6.2.4 食用盐

应符合 GB 5009.44 的规定。

6.2.5 苯并（a）芘

应符合 GB 5009.27 的规定。

6.2.6 总砷

应符合 GB 5009.11 的规定。

6.2.7 铅

应符合 GB 5009.12 的规定。

6.2.8 铬

应符合 GB 5009.123 的规定。

6.2.9 镉

应符合 GB 5009.15 的规定。

6.2.10 总汞

应符合 GB 5009.17 的规定。

6.2.11 亚硝酸盐

应符合 GB 5009.33 的规定。

6.2.12 山梨酸

应符合 GB 5009.28 的规定。

6.2.13 胭脂红

应符合 GB 1886.220 的规定。

6.2.14 N-二甲基亚硝胺

应符合 GB 5009.26 的规定。

6.2.15 氨基酸

应符合 GB 5009.124 的规定。

6.2.16 酸价

应符合 GB 5009.229 的规定。

7 质量等级评定

7.1 特级

以恩施黑猪、硒都黑猪或其杂交种经过传统养殖 8 个月以上的猪肉为原材料，按照恩施腊肉生产技术规程炕制而成的恩施腊肉为特级。

7.2 一级

以其他二元、三元猪为原材料，按照恩施腊肉生产技术规程炕制而成的恩施腊肉为一级。

8 检验

8.1 组批

以同一班次，同一投料生产的产品为一批次。

8.2 抽样

每批次中进行随机抽样，分别为检验样品和备用样品，一份检验，一份备用检验。抽样基数不小于15kg，抽样量不低于1.5kg。

8.3 出厂检验

每批产品需对感官要求、理化要求进行交收检验，收检验符合规定和项目要求时，判为合格后方可出厂。

8.4 复检

对检验结果有异议时，应对样品不合格项目进行复检，以复检结果判定该批产品。

9 标签、标志、包装、运输、贮藏

9.1 标签、标志

包装产品标签内容应符合GB 7718的规定，运输包装标准应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7和GB 4806.8的规定。

9.3 运输

运输工具应该清洁，运输过程中避免阳光暴晒以及雨淋，不得与有毒有害有异味物品混装。

9.4 贮藏

应符合GB 14881和GB 20799的规定。
