

《恩施腊肉生产技术规程》

编制说明

（一）任务来源

本规程编制旨在落实恩施州委、州政府《关于推进富硒食品产业链高质量发展的实施意见》（恩州发〔2023〕15号）决策部署，聚焦解决传统腊肉作坊式生产导致的工艺参差、安全隐患及品牌溢价不足等突出问题。其核心意义在于：一是传承创新土家特色工艺，通过科学固化“优质冷鲜肉→腌制工艺→熏制工艺→发酵储藏”等关键流程，保障“恩施腊肉”地理标志产品的风味独特性和硒资源价值；二是筑牢食品安全防线，明确原料检疫、亚硝酸盐限量、苯并芘防控等强制性指标，响应州政府“硒品安全溯源工程”建设要求；三是服务品牌强农战略，为全州178家腊肉加工主体提供统一技术标尺，支撑“恩施腊肉”“恩施硒品”公用品牌授权认证体系建设，切实贯彻州政府“以标准化推动产业化”的决策导向。

规程实施将显著提升产业综合竞争力：技术上，首次规定优质猪肉选材、腌制工艺、熏制工艺等特色指标，推动工艺从经验型向参数化转型，预计降低产品次品率15%以上；产业上，为腊肉生产企业提供技改依据，引导建立1-3个集中加工园区，实现生产成本降低30%、产能提升25%，直接对接“832平台”供应链；效益上，通过“企业+合作社+农户”标准化生产模式，带动2.3万农户户均增收4000元以上，助推乡村振兴重点产业提质增效。后续开展示范厂建设与生产者轮训，全产业链标准化覆盖率达80%以上，全面增强“恩施腊肉”市场核心竞争力。

（二）主要工作过程

自2023年1月起恩施州农业科学院启动标准化示范推广和服务项目的筹备工作，并开始该项标准的编写工作，按照整个标准制修订工作进度的安排，依据“急用先行，成熟先上”的标准制修订原则，在恩施土家族苗族自治州农业科学院工作的基础上，开展了恩施腊肉生产技术规程的研究制定工作。

本标准的起草遴选成员及企业参与标准的制订主要从三方面考量：一、该成员是否专注于腊肉生产或技术服务及密切相关领域；二、成员的市场影响力与参与度；三、成员在本标准的制定中所处的位置和提供的专业支持度。

本标准的起草工作由恩施土家族苗族自治州农业科学院牵头，参与标准起草的单位主要有：湖北省富硒产业技术研究院、恩施州畜牧兽医服务中心、恩施州硒资源保护与开发中心、湖北省硒产业协会。

恩施土家族苗族自治州农业科学院于 2023 年 3 月开始着手查阅和收集恩施腊肉生产技术规程相关的资料并加以整理。通过对恩施腊肉的术语与定义、生产工艺要求和包装储存等开展研究、总结分析，于 2024 年 12 月底，完成了本标准草案。

(三) 起草单位

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

(四) 主要起草专家

胡百顺：恩施州农业科学院 副研究员
朱云芬：恩施州农业科学院 高级农艺师
向极钎：恩施州农业科学院 研究员
樊家英：恩施州畜牧兽医服务中心 高级畜牧师
陈潇飞：恩施州农业科学院 畜牧师
问小龙：恩施州农业科学院 副研究员
谢骏辉：恩施州农业科学院 畜牧师
王 瑜：恩施州畜牧兽医服务中心 副研究员
王国贵：恩施州农业科学院 兽医师
杨 珧：恩施州农业科学院 农艺师
刘小芳：恩施州农业科学院 农艺师
曾 苗：恩施州畜牧兽医服务中心 副研究员
康 宇：恩施州农业科学院 助理研究员
魏 凯：恩施州硒资源保护与开发中心 副主任
姜 俊：湖北省硒产业协会 秘书长

(五) 标准编制的原则

本标准的文本结构按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分 标准的结构和编写》的要求进行编写。一是坚持科学规范，以客观规律和成熟技术为基础，确保内容严谨准确、可操作性强。二是强化统一协调，主动对标国家法规

政策及上级标准体系，确保纵向衔接、横向兼容，避免冲突。三是严格程序合法，遵循立项、起草、征求意见、审查、发布等法定流程，保障透明公开与广泛协商一致。四是聚焦实际需求，紧密围绕行业发展、公共安全、质量提升和国家利益，增强标准的适用性和实效性。五是注重动态管理，建立定期评估与修订机制，确保标准与时俱进、持续有效。通过系统规范的编制，切实发挥标准在规范管理、服务大局、提升治理效能中的基础性、引领性作用。

（六） 标准的主要内容

本文件规定了恩施腊肉的术语与定义、生产工艺要求和包装储存等。

（七） 主要试验情况本标准编制过程中主要试验或主要验证情况的分析

影响因素	受影响种类	措施
腌制时间、温度、盐量	鲜肉腌制品质	采用本地高度包谷酒、香辛料、食用盐及辅料腌制。香辛料、食用盐及辅料腌制前先进行炒制，炒制温度 90 ℃～100 ℃，炒制时间 20 min～25 min。采用干腌法，将炒制好的腌料均匀涂抹在分割修整的猪肉原料上，其中，五花肉用盐量控制在 2.5 %～3.5 %，排骨用盐量控制在 2 %～2.5 %，猪蹄用盐量控制在 4%～5%。腌制环境温度 0 ℃～10 ℃，腌制时间 7 d～12 d。
炕制时间、温度	腊肉炕制品质	腌制好的鲜肉洗净后吊挂在炕房内，选择柏树枝叶为主的杂木、果木、橘皮和茶壳等材料，小火慢熏，熏制温度 45 ℃～50 ℃，熏制时间 15 d～30 d。
发酵时间、温度	腊肉发酵品质	炕制结束后，将腊肉转入阴凉通风的发酵房内，发酵温度 20 ℃～25 ℃，发酵时间 60 d～120 d，发酵湿度 65 %～75 %

（八） 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

《恩施腊肉生产技术规程》的制定实施，是落实州政府"硒品出山"工程和富硒食品产业链高质量发展部署的关键举措，预期实现三重社会效益与产业突破：社会效益方面，一是筑牢食品安全防线，通过规范原料、亚硝酸盐（≤30mg/kg）、苯并芘（≤5μg/kg）等强制指标，建立全流程质量追溯体系，切实守护群众"舌尖

上的安全";二是赋能乡村振兴,依托"企业+合作社+农户"标准化生产模式,带动 2.3 万农户户均增收 4000 元,强化脱贫地区内生动力;三是传承土家族非遗技艺,推动传统工艺与现代标准深度融合,提升民族文化认同感。产业发展方面,一是强化品牌核心竞争力,以特色指标认证支撑"恩施腊肉"地理标志保护,助推公用品牌溢价提升 15%-20%;二是构建现代化产业体系,引导 178 家生产主体技术升级,建设 1-3 个标准化加工园区,实现产能提升 25%、生产成本降低 30%,加速小作坊规模化转型;三是拓展市场辐射深度,通过对接"832 平台",订单增长 30%以上,为富硒食品产业链高质量发展注入新动能。

(九) 与国际、国外对比情况

无。

(十) 在标准体系中的位置,与现行相关法律、法规、规章及相关标准,特别是强制性标准的协调性

本标准依据现行的法律、法规和国家强制性标准进行编制,与这些文件中的规定协调一致,不存在矛盾。

(十一) 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有大的意见分歧。

(十二) 标准性质的建议说明

建议本标准为推荐性标准。

(十三) 贯彻标准的要求和措施建议

在内先行先试,创造先行经验,为下一步上位标准制定提供有益参考。为使标准能更好地发挥技术指导作用,规范恩施腊肉生产技术规程,促进猪肉深加工产业的健康发展。建议制定切实可行的措施宣传贯彻《恩施腊肉生产技术规程》团体标准。建议宣贯措施如下:

一是本标准在批准发布后,相关行业主管部门、协会充分利用各种途径进行宣传,让相关利益方熟悉标准,营造“学标准、用标准”的氛围;

二是相关部门及时组织宣贯,全员培训,通告标准实施过程和要求;

三是在学习的基础上,把标准融入生产中,强化标准实施,以标准促规范,以标准提质量,以标准增效益,以标准强品牌。