

ICS 65.020.20
B31

团 体 标 准

T/HBSE 000X-2025

恩施腊肉生产技术规程

Technical regulations for Enshi bacon production

xx-xx-xx 发布

xx-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：胡百顺、朱云芬、向极钎、樊家英、陈潇飞、问小龙、谢骏辉、康宇、王瑜、王国贵、杨珧、刘小芳、曾苗、魏凯、姜俊

恩施腊肉生产技术规程

1 范围

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。

本文件适用于恩施腊肉的制作和生产加工。

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（包括所有的修改版）适用于该文件。

GB/T 317 白砂糖

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 15691 香辛料调味品通用技术条件

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通则

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

选自以传统养殖模式饲养8个月以上的恩施黑猪，经屠宰后符合卫生标准、肥膘厚度在1.5厘米以上、肥瘦相间的新鲜猪肉，再在当地通过独特的腌制、熏烤和发酵工艺制作而成。恩施腊肉

具表面色泽焦黄、肥肉透明薄亮，瘦肉黄里透红、熏香浓郁、层次丰富，具有柏树特有的木质清香等特点。

熏烤 fire-cure

在炕房（烟、房分离）内采用小火慢熏法对猪肉制品进行熏制，使肉制品干燥并增添特有的烟熏风味的一种方法。

4 生产工艺要求

4.1 工艺流程



图 1 恩施腊肉生产工艺流程

4.2 原辅料选择

4.2.1 所用生猪应符合下列条件

- 1) 应为恩施州境内养殖8个月以上；
- 2) 应经过检查检疫合格，并有相关证明；
- 3) 鲜猪肉应符合GB 2707的规定。

4.2.2 水

应符合GB 5749的规定。

4.2.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.2.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.2.5 苞谷酒

应符合GB 2757的规定。

4.2.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.2.7 其他辅料

应符合相关质量标准。

4.2.8 分割修整

将选好的猪肉原料分割成适宜大小，去除猪肉中的淋巴、碎肉、横隔膜等，该过程环境温度控制在15℃以下。

4.2.9 腌制

将分割好的猪肉用本地高度苞谷酒五香料及深井盐腌制，腌制时间7天~15天，温度为0℃~10℃，腌制过程中要适时翻堆以保证腌制均匀。五香料与深井盐腌制前进行炒制，炒制温度90℃~100℃，炒制时间20分钟~25分钟。

4.2.10 熏烤

腌制好的肉洗净后吊挂在炕房（烟、房分离）内，选择含水量为10%~20%的以柏树枝叶为主的杂木、果木、橘皮和茶壳等材料，分阶段熏制。第一阶段为1~3天，温度控制在35℃~40℃，二氧化碳浓度为6000ppm~8000ppm，湿度80%~90%，该阶段应注意及时排湿；第二阶段为4~20天（排骨为4~15天、五花肉为20~25天），温度控制在28℃~33℃，二氧化碳浓度为2000ppm~4500ppm，湿度为60%~65%，该阶段应注意少烟慢熏。

4.2.11 发酵

熏制好的肉要在发酵间发酵，发酵60天~120天，平均温度20℃~25℃，平均湿度65%~75%。

5 包装

5.1 包装材料

应符合GB 4806.7 和GB 4806.8 的规定。

5.2 标签

应符合GB 7718 和GB 28050 的规定。

5.3 腊肉成品要求

应符合GB 2730 与GB 2762 的规定。

6 贮存

应符合GB 14881 和GB 20799 的规定。
