

《® 火腿质量要求》团体标准编制说明


（征求意见稿）

一、工作简况：

（一）任务来源

本标准制订任务由金华市市场监督管理局下达至金华火腿行业协会，计划于 2026 上半年完成。

（二）制定背景

金华火腿是金华最具特色的地方土特产，名列中国三大火腿之首，世界三大火腿之一。由于历史原因，金华火腿一直存在“地理标志产品金华火腿”、“证明商标金华市金华火腿”、“商品商标金华火腿”3 个品牌商标并存且不统属于一个主体的情况。品牌宣传分散、产品质量标准不统一，影响产业发展。2025 年，经金华市市政府协调，根据行业实际情况，确定由金华市市场监督管理局下属金华市知识产权保护中心牵头，组建专门机构，实现三标统一管理，并确定将原由浙江省金华市火腿有限公司所属商品商标 ® 确定为区域公共品牌，为此急需制订一个符合该区域公共品牌实际情况的产品质量标准。

（三）起草单位和主要起草人

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：陈超、XXX、XXX。

（四）主要工作过程


1、成立团体标准起草组

2025 年 10 月，金华火腿行业协会、金华市金融控股投资有限公司、金华市知识产权保护中心联合....等单位组建了起草工作组。


2、形成团体标准初稿

2025 年 11 月起草工作主要参照《地理标志产品质量要求金华火腿》（GB/T 19088-2024），征求业内部分专业人士意见，起草了标准初稿。

3、形成团体标准讨论稿

2025 年 12 月 12 日由金华火腿行业协会组织，在金华召开了本标准制订工作启动暨标准起草工作组第一次研讨会，就工作重点、任务安排及《火腿质量要求》团体标准初稿进行了讨论，形成标准工作组讨论稿。

4、形成团体标准征求意见稿

2025 年 月 日，由金华火腿行业协会组织在金华召开了第二次标准起草工作研讨会，根据研讨会的意见和建议，起草工作组对标准的内容进行了修改，形成《火腿质量要求》团体标准征求意见稿，下发所有金华火腿生产企业，相关检测机构，政府监管部门和行业内相关专家征求意见。

5、召开专家审定会，形成团体标准报批稿


2025 年 月 日，由金华火腿行业协会组织在金华召开团体准审定会，对本标准进行审定，形成团体标准报批稿，经协会团体标准管理机构审查批准后正式发布。


二、团体标准编制原则、主要内容及确定依据


（一）标准编制原则

本标准的编制依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》，参照 GB/T 19088-2024《地理标志产品质量要求 金华火腿》，结合区域公共品牌金华火腿实际情况，遵循“科学性、实用性、前瞻性、规范性”的原则，保持区域公共品牌产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

（二）主要技术内容说明及制定依据

《火腿质量要求》主要参照 GB/T 19088-2024《地理标志产品质量要求 金华火腿》进行编写。同时根据该区域公共品牌实际情况，对产品名称、原料要求、个别理化指标作了调整，具体如下：

1、产品名称：根据相关法规要求，本标准产品名称确定为  火腿。

2、火腿定义：根据原料情况，确定为“采用符合 GB 2707 标准的猪后腿为原料，经特定工艺加工而成的具有形似竹叶、肉质细腻，皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。”

3、产地范围：限定于金华市行政区域内。

4、原辅料技术要求，（1）应选用符合 GB 2707 规定的猪后腿；（2）原料猪后腿肥膘厚度（以腿头处的肥膘为准）应小于等于 5 厘米，以适应原料腿重的变化；（3）原料腿单只质量应为 6.0~13.0 千克。

5、理化指标，所有质量等级规定盐分指标 $\leq 11\%$ ，蛋白质降解指数指标确定为特极品 $\geq 22\%$ ，优级品 $\geq 20\%$ ，合格品 $\geq 18\%$ 。


6、附录 A 中规定：从腌制到发酵达到后熟时间不少于 7 个月。

三、试验论证的分析、综述报告、技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

随着我国经济的发展，人民生活水平的提高，市场对优质金华火腿的需求量稳步增加，将会推动行业技术进步，发展空间巨大。近年来金华火腿行业在监管部门努力下，食品安全问题已得到解决，但在传统风味保持方面仍然存在一些问题，如发酵程度参差不齐，口感过硬等影响了金华火腿的声誉和应用推广，导致了近些年金华火腿产业发展缓慢。金华火腿产业要发展，这些问题急需改进解决。

1、本标准规定了符合 GB 2707 标准的猪后腿都可以作为加工原料，大大拓宽了原料来源。

2、根据实际情况，适当调整加工周期为不少于 7 个月。

3、根据加工周期的调整，适当调整了蛋白质降解指数指标，该数值与 GB/T 45535-2025 《中式火腿质量要求》相当。本标准发布实施后，将稳定提升  火腿品质，提升区域公共品牌美誉度，扩大该品牌授权使用量，预计 2025 年该品牌授权使用量将突破 100 万条，产值达到 3.5 亿元人民币。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或与测试

的国外样品、样机有关数据对比情况：

欧洲西班牙、意大利火腿都设有指示发酵程度的蛋白质降解指数指标，《发酵肉制品》（ISO23854）、《干腌火腿》（ISO645）国际标准，以及《地理标志产品质量要求 金华火腿》（GB/T 19088-2024）、《中式火腿质量要求》（GB/T 45535-2025）、《发酵肉制品质量要求》（GB/T 45535-2025）国家标准也设立了该指标，并明确了检验方法。本次制订的团体标准也设立了该指标，与国际标准、国家标准保持同步。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本标准不涉及对现有国际标准和国外先进标准的采用。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准团体标准，与现行法律、法规和其他强制性国家标准协调一致，尚未发现本标准与我国有关现行法律、法规和相关强制性标准相冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明


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。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准作为团体标准发布实施。建议本标准与本标准同领域的其他系列标准配套使用，新版本正式发布后实施。

十、其他应当说明的事项

无

《火腿质量要求》团体标准起草组

二〇二五年十二月