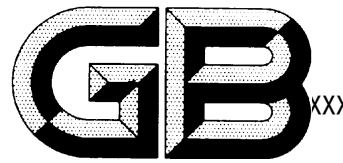


ICS XX.XXX.XX

CCS X XX



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—XXXX

---

## 中式火腿质量要求

Quality requirements for Chinese ham

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 中式火腿质量要求

## 1 范围

本文件规定了中式火腿的技术要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于中式火腿的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）本适用于本文件。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T9695.19 肉与肉制品 取样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 中式火腿 Chinese ham

以带皮（或不带皮）、带爪（或不带爪）的鲜（冻）猪腿为原料，经腌制、洗腿（或不洗腿）、晾晒（或不晾晒）、风干、烟熏（或不烟熏）、烘干（或不烘干）、发酵加工而成的具有特殊风味的生肉制品。

### 3.2

#### 腿心 core ham

火腿的股骨部位。

### 3.3

#### 签香 ham aroma from stick

竹（骨）签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

### 3.4

#### 蛋白质降解指数 proteolysis index

中式火腿产品中非蛋白氮与总氮的比值。

#### 4 产品分类

按照中式火腿分割方式不同分为：

- 整腿：保持整只火腿原有形状、结构的产品；
- 分割式整腿：将整腿切割成若干块，再分别包装后，以整腿作为销售单元的产品。
- 分割组合：将整腿分割后，抽取该腿中的若干块组合而成的产品。
- 火腿块：将整腿分割后的单一块状产品以及进行去骨和/或去皮处理后的单一块状产品。
- 火腿片（丁、丝）：将火腿块切割成片、丁、丝等形状的产品。

#### 5 原辅料、加工周期要求

##### 5.1 原料

鲜（冻）猪腿经检验检疫合格，并应符合相关国家标准或行业标准的要求。

##### 5.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的要求。

##### 5.3 加工周期

中式火腿的加工周期应符合相应火腿品种的要求，从投料到发酵完成不得低于 6 个月。

#### 6 技术要求

##### 6.1 感官要求

##### 6.1.1 整腿和分割式整腿应符合表 1 的要求。

表 1 整腿和分割式整腿感官要求

项目	要求		
	特级	优级	普通级
香气	三签香	三签香	上签香，中、下签无异味
外观	腿心饱满，无虫蛀、鼠伤，无红斑，刀工光洁。带皮腿皮面平整，形状符合相应品种火腿要求。	腿心较饱满，无虫蛀、鼠伤，轻微红斑、轻微损伤，轻微裂缝，刀工光洁。带皮腿皮面平整，形状符合相应品种火腿要求。	腿心稍薄，无虫蛀、鼠伤，稍有红斑，稍有损伤，稍有裂缝，刀工光洁。形状基本符合相应品种火腿要求。

色泽	肉面光滑油润、肌肉切面呈桃红色或玫瑰红色、脂肪切面白色或微红色、有光泽。
组织状态	肌肉致密、切面平整、有光泽。
滋味	口感鲜美、回味悠长。

### 6.1.2 分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）应符合表 2 的要求

表 2 分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）感官要求

项目	要 求
香气	具有中式火腿特有的香气，无酸败、腐败等异味。
色泽	肉面光滑油润、肌肉切面呈桃红色或玫瑰红色、脂肪切面白色或微红色、有光泽。
组织状态	肌肉致密、切面平整、有光泽。
滋味	口感鲜美、回味悠长。

### 6.2 理化指标

中式火腿理化指标应符合表 3 规定

表 3 中式火腿理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
水分/(g/100g)	32~52		
氯化钠（以 NaCl 计）(g/100g)/	9	11	
蛋白质降解指数%	24	22	20

### 6.3 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 检验方法

### 7.1 感官

7.1.1 香气：整腿、整腿分割采用专用竹（骨）签检验，见附录 A。分割组合、火腿块采用专用竹（骨）

签插签检验；火腿片（丁、丝）直接嗅闻。

7.1.2 外观形状：在自然光照下，由正常视力观察样品的外观。

7.1.3 色泽、组织状态：整腿从腿心部位直刀快落，一刀斩开，进行目测；整腿分割、分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）直接目测。

7.1.4 滋味：整腿、整腿分割在腿心部位切片，分割组合、火腿块直接切片，火腿片（丁、丝）直接取样，水沸后放入蒸锅隔水蒸 20~40 min，入口品尝。

## 7.2 理化

### 7.2.1 制样

去除表面氧化层后，整腿（整腿分割）在股二头肌中心部位取瘦肉 200 g，分割组合、火腿块、火腿片（丁、丝）直接取瘦肉 200 g 备用。

### 7.2.2 水分

按 7.2.1 制样，按 GB5009.3 规定方法测定。

### 7.2.3 盐分

按 7.2.1 制样，按 GB5009.44 规定方法测定。

### 7.2.4 蛋白质降解指数

按附录 B 规定的方法测定。

### 7.2.5 净含量

应按 JJF 1070 规定方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

### 8.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定的方法检验，产品合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、盐分、蛋白质降解指数和净含量。

8.3.3 判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

### 8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含本文件第6章规定的全部项目。

8.4.3 判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 9 标志、标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标志、标签

9.1.1 预包装产品标签按相关标准的规定执行。

9.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

### 9.2 包装

所有包装材料应符合相关标准的规定。

### 9.3 运输

9.3.1 运输车辆和工具应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

9.3.2 运输时应轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。

9.3.3 运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

### 9.4 贮存

9.4.1 仓库应通风、阴凉、干燥、清洁。做到防高温、防潮湿、防虫、防鼠，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品同处贮存。

9.4.2 散装腿采用堆码或悬挂法，宜经常检查、翻堆抹食用油保管。预包装产品下垫仓板堆码保管。

附录 A  
(规范性)  
香气专用竹签检验

三签部位示意图见图A

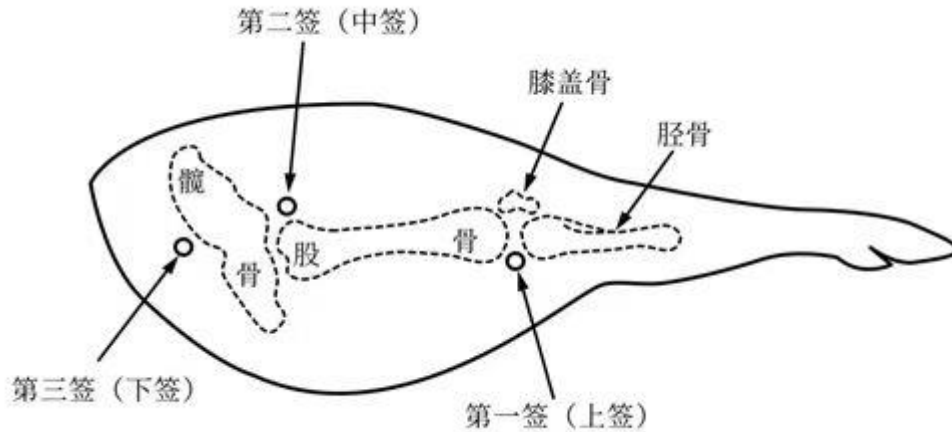


图 A 三签部位示意图

- A1 打签方法：采用专用竹签插入三个规定部位的肌肉内,拔出后迅速嗅其气味。
- A2 第一签（上签）在膝关节，股骨与胫骨缝附近。
- A3 第二签（中签）在髌关节，股骨与髌骨之间偏腿背侧处（有腰椎骨之面为腿背）。
- A4 第三签（下签）在荐椎骨与髌骨之间，近髌骨的凹弯处。
- A5 打签深度：垂直插入火腿厚度三分之一至二分之一。



## 附录 B

### (规范性)

### 蛋白质降解指数检测方法

#### B1 原理

发酵肉制品蛋白质降解指数 (Proteolysis index, (PI)) 是产品中非蛋白氮与总氮的比值。总氮的测定是利用凯氏定氮法直接测定, 非蛋白氮的测定是用高氯酸沉淀法除去样品中的蛋白, 然后采用凯氏定氮法测定溶液中的氮含量。

#### B2 试剂和材料

B2.1 所有试剂都为分析纯, 水为蒸馏水。

B2.2 五水硫酸铜(II)( $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ )。

B2.3 无水硫酸钾( $\text{K}_2\text{SO}_4$ )。

B2.4 硫酸,  $\rho$  201.84 g/mL

B2.5 氢氧化钠溶液 (无碳酸根) 每100 g溶液中含有约33 g氢氧化钠(NaOH)。

将500 g氢氧化钠溶解于1000 mL水中。

B2.6 硼酸溶液

将40 g硼酸( $\text{H}_3\text{PO}_4$ )溶于水, 稀释至1000 mL。

B2.7 盐酸, 0.1 mol/L标准体积溶液, 正态性小数点后四位。

B2.8 指示剂溶液: 混合指示剂(甲基红-亚甲蓝)

将2 g甲基红和1 g亚甲蓝溶于1000 mL 95%(V/V)乙醇。该指示剂溶液的颜色变化发生在pH值为5.4时。将指示剂溶液装在棕色的瓶子里, 置于阴凉处。

B2.9 高氯酸溶液(0.6 mol/L)

将0.047 mL浓高氯酸( $\text{HClO}_4$ )溶于水, 稀释至1000 mL。

B2.10 沸腾调节物

B2.10.1 消化

玻璃珠、碳化硅或硬瓷碎片。

B2.10.2 蒸馏

碳化硅或浮石碎片。

#### B3 仪器和设备

B3.1 机械绞肉机, 装有直径不超过4毫米的孔板。

B3.2 离心机

B3.3 凯氏定氮仪

#### B4 检测步骤

B4.1 试样的制备

对于整块火腿，去除火腿不溶性表面氧化层（约5 mm），取大腿二头肌内约200 g瘦肉，真空保存备用。其他按照《GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样方法》的要求进行。样品取下包装后，样品在绞肉机中混合搅拌三次后立即进行分析或保存在密封容器中于-20℃保存，最长可贮存2周。

#### B4.2 总氮的测定（Total Nitrogen (TN)）

根据GB 5009.5规定的第一法凯氏定氮法测定样品中总氮的含量。

#### B4.3 非蛋白氮（The non-protein nitrogen (NPN)）的测定

##### B4.3.1 样品中蛋白质的去除

称取约5 g（精确至0.001 g）试样(A4.1)于50 mL离心管，加入25 mL 0.6 mol/L HClO<sub>4</sub>溶液，然后在匀浆机中以最大速度匀浆3 min，离心(10 min, 7000g)，将上清液移至100 mL烧杯中，在残渣中加入25 mL 0.6 mol/L HClO<sub>4</sub>，再次匀浆，离心，合并上清液。用氢氧化钠溶液中和上清液。最后，将萃取液转移至100 mL容量瓶中，定容到刻度。

##### B4.3.2 测定

根据GB 5009.5规定的第一法凯氏定氮法测定样品中总氮的含量。

#### B5 分析结果的表述

蛋白质降解指数PI按式(1)进行计算:

$$PI = \frac{NPN \times 100}{TN} \dots\dots\dots (1)$$

计算结果保留两位有效数字。

#### B6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。