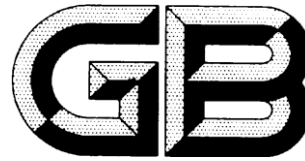


ICS 67.080.10

X 33



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20711—XXXX

代替 GB/T 20711-2006

## 熏煮火腿质量要求

Quality requirements for Cooked cured ham

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国市场监督管理总局

中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件代替 GB/T 20711-2006《熏煮火腿》，与 GB/T 20711-2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

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）提出与归口。

本文件起草单位：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006年首次发布为GB/T 20711-2006；

——本次为第一次修订。

# 熏煮火腿质量要求

## 1 范围

本标准规定了熏煮火腿的术语和定义、原辅料及投料要求、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于3.1定义产品的生产、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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB/T 9695.19	肉与肉制品 取样方法
SB/T 10826	加工食品销售服务要求 肉制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 熏煮火腿

以鲜（冻）畜禽产品为主要原料，配以适量辅料，经精选修整、分割（或不分割）、绞制或（不绞制）、盐水注射（或盐水浸渍）腌制后，再经滚揉（或不滚揉）、充填（或不充填）成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、烘烤（或不烘烤）、冷却、冷冻（或不冷冻）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制作的火腿类熟肉制品。

## 4 产品分类

#### 4.1 分类原则

以产品原料不同进行分类。

#### 4.2 产品类别

4.2.1 单一型熏煮火腿：仅以一种畜禽产品为主要原料制成的熏煮火腿。

4.2.2 混合型熏煮火腿：由两种及以上的畜禽产品为主要原料制成的熏煮火腿。

#### 5 原辅料及投料要求

##### 5.1 原料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

##### 5.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

##### 5.3 投料要求

5.3.1 单一型熏煮火腿根据配方（以蛋白有效含量）计，特级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 1.0\%$ ，优级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 3.0\%$ ，普通级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 6.0\%$ 。

5.3.2 混合型熏煮火腿根据配方（以蛋白有效含量）计外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 6.0\%$ 。

5.3.3 无淀粉熏煮火腿生产过程中不应添加淀粉。

#### 6 技术要求

##### 6.1 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	呈产品固有色泽
质地	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔，无异物
风味	具有各类产品的特有风味，无异味

杂质	无正常视力可见杂质
----	-----------

## 6.2 理化指标

6.2.1 单一型熏煮火腿应符合表2规定。

表2 理化指标

项目		特级	优级	普通级
蛋白质/(g/100g)	≥	17.0	15.0	12.0
淀粉/(g/100g)	≤	2.0	4.0	6.0
脂肪/(g/100g)	≤	8.0	10.0	12.0
水分/(g/100g)	≤	75.0		

注：单一型无淀粉熏煮火腿应满足相应等级的指标，同时满足淀粉含量≤1%。

6.2.2 混合型熏煮火腿应符合表3规定。

表3 理化指标

项目		指标
蛋白质/(g/100g)	≥	12.0
淀粉/(g/100g)	≤	6.0
脂肪/(g/100g)	≤	12.0
水分/(g/100g)	≤	75.0

注：混合型无淀粉熏煮火腿淀粉含量≤1%

## 6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官

取样品置于白瓷盘内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味，结果应符合表1的规定。

### 8.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 8.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

### 8.4 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

### 8.5 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

### 8.6 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法检验。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

### 9.2 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。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- 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。

9.4.2 型式检验项目包含本文件第6章“技术要求”规定的全部项目。

#### 9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

9.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件。

### 10 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

#### 10.1 标签

单一肉类熏煮火腿应标明产品具体类别和等级，混合肉类熏煮火腿应标明产品类型。

#### 10.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

#### 10.3 包装

10.3.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.3.2 包装完整，无损坏，无污染。

#### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 或 $-18^{\circ}\text{C}$ 及以下，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

10.4.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

#### 10.5 运输

10.5.1 运输工具应符合卫生要求，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

10.5.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

10.5.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

#### 10.6 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

---



参考文献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令）