

附件 2:

## 即食发酵火腿团体标准编制说明

### 一、任务来源及起草单位

#### (一) 任务来源

针对即食发酵火腿产品欠缺国家、行业、地方等相关标准的现状，中国食品工业协会启动了《即食发酵火腿》团体标准的编制工作，组织了金字火腿股份有限公司、云南宣威浦记火腿食品有限公司、江苏长寿集团如皋火腿有限公司、贵州省盘致火腿产业开发投资有限公司、浙江帕尔玛食品有限公司、贵州大学、云南农业大学、金华火腿行业协会、宣威火腿行业协会、盘州火腿产业协会 10 家单位共同参与制定本标准。

#### (二) 起草单位及人员名单

中国食品工业协会肉、禽、水产品专家委员会  
金字火腿股份有限公司 马晓钟、童皓赞  
云南宣威浦记火腿食品有限公司 浦恩勇  
江苏长寿集团如皋火腿有限公司 周献忠  
贵州省盘致火腿产业开发投资有限公司 XXX  
浙江帕尔玛食品有限公司 张吉林  
贵州大学 朱秋劲  
云南农业大学 廖国周  
金华火腿行业协会  
宣威火腿行业协会  
盘州火腿产业协会

#### (三) 起草组分工

中国食品工业协会肉、禽、水产品专家委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，组织开展相关项目指标的检测验证工作，组织召开研讨会，通过电子邮件、传真、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议，在行业内征求意见和标准送审等。

金字火腿股份有限公司为主要起草单位，负责标准文本初稿及编制说明的起草、撰写、修订。

云南宣威浦记火腿食品有限公司、江苏长寿集团如皋火腿有限公司、贵州省盘致火腿产业开发投资有限公司、浙江帕尔玛食品有限公司、贵州大学、云南农业大学、金华火腿行业协会、宣威火腿行业协会、盘州火腿产业协会负责参与标准文本及编制说明的讨论、提出修改意见和建议。

#### (四) 其他需要说明的问题

### 二、标准制订的目的和意义

#### (含对标准实施范围的说明)

在市场调研和企业需求的基础上，确立了适用范围和分类原则，本标准范围涵盖了即食发酵火腿的生产、检验和销售，根据发酵肉制品的特点和本标准各项指标确立需要的原则，按形态可分为带骨整腿、去骨块状、切片。

### 三、编制过程

由主起草单位起草标准初稿后，2020 年 6 月 5 日，由中食协主持召开《即食发

酵火腿》团体标准启动及专家讨论视频会议。参会专家对即食发酵火腿的定义、产品分类、技术指标、取样部位、检验规则、保质期等内容进行了充分讨论，提出了许多修改意见建议。起草组经过认真讨论，吸纳了大部分合理意见，对标准初稿进行了修改并在起草组微信工作群里公布，大家再次进行审阅讨论，提出了许多修改意见，直至6月16日，形成了一致意见的修改稿，上报中食协。

#### 四、标准制订的基本原则和依据

##### （一）国内依据

依据《食品安全法》，以确保即食发酵火腿食品安全为原则，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑行业特点和企业客观实际需要，参考了《食品安全地方标准 发酵肉制品》（DB31/2004-2012）、《出口火腿检验检疫规程》（SN/T 0427）、《发酵肉制品》（Q/JHJZ0003S-2017）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《发酵肉制品生产许可证审查细则》中发酵火腿的原辅料、生产工艺、感官、理化、微生物等相关规定。本标准的格式按《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》（GB/T1.1）中的原则要求进行编写。

##### （二）国际依据

欧洲地区《Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology》《食品与饮料发酵技术手册》

新西兰食品安全局《Guidelines for the Production of Uncooked Comminated Fermented Meat (UCFM) Products》《未熟化发酵肉制品生产指南》

意大利帕尔玛火腿行业标准《Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992》

#### 五、主要章、条确定的原则

##### （一）范围及产品分类

在市场调研和企业生产特点的基础上，确立了适用范围和分类原则，本标准范围覆盖了目前国内所有即食发酵火腿，根据即食发酵火腿的特点和本标准各项指标确立需要的原则，按产品形态和包装方式可分为带骨整腿产品、脱骨整腿产品、去骨切块产品、切片产品。

（二）确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据

##### 1、原辅料

本标准根据发酵火腿的生产工艺的特点，针对即食发酵火腿的原料作了规定，使用整条的猪后腿和猪前腿作为原料，需符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品》（GB 2707）的规定。其辅料使用食用盐，需符合《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）的规定。

##### 2、感官指标

对即食发酵火腿的感官特性作了具体的要求。根据形态分类，从食品安全考虑，分别对各类别产品的组织状态、色泽、滋味、气味、杂质提出基本要求。

##### 3、理化指标

##### （1）水分含量

适当的水分是确保即食发酵火腿保持松软口感和合适盐分的重要指标，参照西班牙、意大利相关产品标准数值，确定水分含量≤63%。

##### （2）水:蛋白质

确定水分指标后，如何确保消费者摄入相应优质蛋白，确保消费者利益。防止

企业使用瘦肉含量过低的原料加工即食发酵火腿，损害消费者利益，需要确定水和蛋白质含量相应比例。参照西班牙、意大利相关产品标准数值，确定蛋白质:水为< 0.4。

### (3) 蛋白质分解率

蛋白质分解率是一个衡量火腿发酵程度的简便有效指标，目前西班牙、意大利等国家即食发酵火腿产品标准都有蛋白质分解率。根据金华火腿行业协会提供的金华火腿检测数据和起草组搜集到的云腿检测数据，确定蛋白质分解率数值为 $\geq 20\%$ 。

## 4、微生物限量

### (1) 大肠菌群

大肠菌群的检出情况表示食品中是否有粪便污染，大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了食品对人体健康危害性的大小。对于属于发酵生肉制品的本产品来说，目前国际上该产品没有相应的大肠菌群指标限值的参考依据，但考虑到肉制品是一个高风险产品，结合国内企业生产的实际情况，本标准中的大肠菌群指标限量引用《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)中相应的指标限值，即  $n=5, c=2, m=10, M=100$ 。

### (2) 致病菌

致病菌限量中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和单核细胞增生李斯特氏菌引用了《GB29921 食品安全标准 食品中致病菌限量》。

## 5、污染物限量

污染物限量直接引用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)。

## 6、食品添加剂限量

食品添加剂的使用和限量直接引用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)。

## 7、标签

除了要符合《GB 7718 预包装食品标签通则》、《GB 28050 预包装营养标签通则》外，本标准提出特殊要求，标签上应标明是“发酵肉制品”及“即食”字样。该要求是《GB 7718 预包装食品标签通则》中非强制标示内容，但在本标准中强制执行，主要是让消费者知道产品的真是属性，合理选购。

## 8、贮存条件及保质期

根据本产品的生产工艺特点及国内外众多企业的经验，整腿产品因其表面有表皮及脂肪层保护，可放置在卫生、阴凉、通风、干燥的环境中，同时避免高温、日照。建议贮藏温度  $15^{\circ}\text{C}-20^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度  $70\%-80\%$ ，保质期不少于 360 天；去骨切块产品及切片产品因没有保护层，为防止产品氧化、变色、变质，需使用具有阻隔性的包装材料抽真空包装并在  $2-6^{\circ}\text{C}$  冷藏，保质期不少于 180 天。

## 六、 征求意见处理结果

暂无

## 七、 标准实施建议

暂无

## 八、 其他需要说明的问题

暂无。