

ICS 67.120.10

X 22

团 体 标 准

T/CFIA XXX—2021

自然即食发酵火腿

Natural fermented instana ham

(征求意见稿)

2021-05-XX 发布

2021-05-XX 实施

中国食品工业协会 发布

目 录

前言.....	II
1 范围.....	错
误！未定义书签。	
2 规范性引用文件.....	错
误！未定义书签。	
3 术语和定义.....	2
4 产品分类.....	2
5 要求.....	2
6 检验规则.....	4
7 标签、标志、包装、运输和贮存.....	5

前 言

本文件按照GB/T 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。

本文件由威宁县太给火腿有限公司、贵州省食品工业协会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：威宁县太给火腿有限公司、威宁县太给农业科技有限公司、贵州省食品工业协会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

自然即食发酵火腿

1 范围

本文件规定了自然发酵火腿的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输、和贮存。

本文件适用于以乌金猪未经冷冻的生鲜猪前后腿为主要原料,经清洗、修整、在温度 2℃-4℃ 下自然排酸后,配合复合盐(海盐、井盐、岩盐等食用盐)等其他辅料腌制、发酵(自然温度 8℃~17℃下,发酵 24~60 个月)、自然熟化、分割(或不分割)、切片(或不切片)、包装工艺加工而成的自然即食发酵火腿。

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,其中注明日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于文件,不注明日期的引用文件,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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10004 中国火腿
国家质量监督检验检疫总局令 第75号【2005】 定量包装商品计量监督管理办法
T/CNLIC 0003 生态海盐评价技术规范
T/DYXSY MYXH 01 卓筒井盐

3 术语和定义

SB/T 10004 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乌金猪

系起源于云、贵、川乌蒙山区与金沙江畔的高原良种猪，故取名乌金猪。乌金猪是中国高原生态系统唯一自由放养驯化的猪种，也是生活吃习最接近野猪的猪种，乌金猪以肉质鲜美，富含钙、铁、锌和 Ω 脂肪酸，适合高原牧场养殖，与西班牙的伊比利亚黑猪齐名。

4 产品分类

依据产品形态和包装形式不同，产品分为：带骨整腿产品、去骨切块产品、切片产品。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 生鲜猪后腿

应符合GB 2707规定。

5.1.2 复合盐（海盐、井盐、岩盐等食用盐）

应符合GB 2721、T/CNLIC 0003、T/DYXSYMYXH 01的规定。

5.1.3 其他辅料

应符合相关食品标准和有关规定。

5.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
组织状态	带骨整腿产品呈完整猪后腿形状；去骨切块产品呈块状；切片产品切面平整，呈薄片状	按 SB/T 10004 的规定进行
色泽	皮色黄亮，肌肉切面呈深红色或桃红色，脂肪切面白色或微红色，有光泽	
滋味、气味	具有发酵火腿应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤40.0	GB 5009.3
瘦肉比/(g/100g)	≥60.0	SB/T 10004
氯化物（以瘦肉中氯计）/(g/100g)	≤3.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.20	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)/(检测限为：1mg/kg)	不得检出	GB 5009.33

5.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

5.5 食品中农药最大残留量

应符合 GB2763 的规定。

5.6 食品中的兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

5.7 微生物限量

5.7.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

5.7.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.9 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 原料入库

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料、同日或同一班次、同一生产线生产的同一种产品为一组批。

6.3 抽样

带骨整腿产品按批次随机抽样，以 100 只为基数，不足 100 只的按 100 只计，每批抽样不得少于 2 只；去骨切块产品、切片产品按批次随机抽样，每批抽取不低于 500 克的独立商品包装样 4 袋；所抽样品分成 2 份，其中 1 份检验，一份备查。

6.4 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验

产品出厂前必须经厂检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、过氧化值、大肠菌群。

6.4.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验检验项目为本文件规定的成品全部技术指标。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 6 月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.5 检验规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。

微生物及致病菌限量指标不合格不得复验。

7 标签、标识、包装、运输、贮存

7.1 标签、标识

产品应有明显标志，预包装食品标签应符合GB 7718的规定。外包装图示应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准和有关规定，包装外观完整，封口严密。

7.2 运输

运输工具应清洁干燥，无异味、无污染有防雨防晒措施。不能与有毒物品混装，混运。

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

去骨块状产品和切片产品在2~6℃冷藏贮存。
