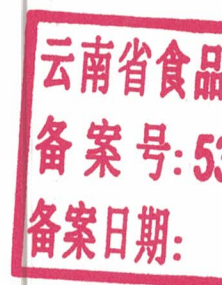


Q/LWH

怒江老窝火腿产业开发有限公司企业标准

Q/LWH 0001 S—2021



点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(报批稿)

2021 - 11 - 10 发布

2021 - 11 - 15 实施

怒江老窝火腿产业开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的老窝火腿是以怒江傈僳族自治州当地饲养的黑毛猪宰杀后经过检疫合格的后腿为原料,在农历冬月和腊月,经传统工艺(鲜腿经修割整形、上盐腌制、堆码翻压、上挂风干、烟熏发酵、加工;鲜腿腌制时间:当年霜降到次年立春之间是腌制的最佳时间,从腌制到发酵成熟不少于10个月)腌制,包装等制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定,其中铅指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据《肉制品生产许可证审查细则(最新版)》和产品实际制定。

本标准由怒江老窝火腿产业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:肖卫东、廖国周、王桂瑛

安全企

33

年

老窝火腿

1 范围

本标准规定了老窝火腿的术语和定义、产品分类和分级、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以怒江傈僳族自治州当地饲养的黑毛猪宰杀后经过检疫合格的后腿为原料,在农历冬月和腊月,经传统工艺(鲜腿经修割整形、上盐腌制、堆码翻压、上挂风干、烟熏发酵、加工;鲜腿腌制时间:当年霜降到次年立春之间是腌制的最佳时间,从腌制到发酵成熟不少于10个月)腌制,包装等制作而成的老窝火腿。

2 规范性引用文件

本标准中所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,仅所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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 老窝火腿

采用怒江傈僳族自治州当地饲养的黑毛猪宰杀后经过检疫合格的后腿为原料,在农历冬月和腊月腌制,经鲜腿修割整形、使用桃花盐进行传统手工腌制、堆码翻压、上挂风干、烟熏发酵、成熟等传统工艺腌制,加工时间在一年以上,具有三针清香、淡淡的烟熏味、肉色桃红、香气浓郁的火腿制品。

3.2 桃花盐

采用传统工艺,用怒江兰坪啦井的盐水手工熬制的食盐。

3.3 原腿

用传统工艺腌制成熟,未经分割、包装的火腿。

3.4 精腿

将优级或一级原腿经洗晒、修整、包装制成的整支火腿。

3.5 分割腿

分割腿分为:块状火腿、片状火腿、丁状火腿和丝状火腿。

3.6 三针清香:

用竹签插入火腿膝关节、髁关节和荐关节的内侧三个部位拔出后散发的香气。

4 产品分类、分级

4.1 产品分类

按工艺分为原腿、精腿和分割腿。分割腿分为：块状火腿、片状火腿、丁状火腿和丝状火腿。块状火腿分类见表1。

表1 块状火腿分类

块状火腿	带皮带骨火腿	金钱腿
		皇冠腿
	带皮去骨火腿	
	去皮去骨火腿	
	纯瘦肉火腿	

4.2 产品分级

原腿按香气、腿心肌肉饱满程度、皮厚度、腿脚粗细的差异分为优级品、一级品和合格品；分割腿应用优级品或一级品原腿加工；精腿分为优级品和一级品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 猪后腿：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 桃花盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.3 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 5.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 其他原辅料：应符合相关的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

原腿感官要求具有外观该有的形状，具有相应的色泽，具有老窝火腿固有的香气。

5.3 理化指标

应符合GB 2730的规定,应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/%	≤ 55	GB 5009.3
灰分/%	≤ 6.5	GB 5009.4
过氧化值	≤ 20	GB5009.227
亚硝酸盐（以NaNO ₂ ）	≤ 20	GB5009.33-

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.12

5.5 净含量

应符合 《定量包装商品计量监督管理办法》 的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

5.6 食品添加剂

- 5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 腌腊肉制品【08.02.02】的规定。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12694的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一工艺生产的、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基样不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4 kg（不少于4个包装），分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前需经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、瘦肉比率、水分、盐分、过氧化值、亚硝酸盐、三甲胺氮。

6.4 型式检验

- 每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：
- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
 - b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
 - c) 出产检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中若有不合格项时，应从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品的标识标签应符合 GB 7718 和 GB 28050。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB /T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

7.3 运输

产品应轻装轻放，不能重压，防日晒雨淋，不得与有毒物质混装。运输工具应清洁、干燥、符合卫生要求。运输成品应轻装轻放，不得重压；应有防日晒雨淋设施；不得与有毒物质混运；运输工具应清洁、干燥、符合卫生要求。

7.4 贮存

贮存仓库应通风、阴凉、干燥、清洁、无有毒物品，做到防高温、防潮湿、防虫、防鼠。贮存方法：原腿采用堆码或悬挂法，经常检查和翻堆。精腿应离地、离墙贮存。块状火腿、片状火腿、丁状火腿和丝状火腿装入包装箱内，堆码高度以提取方便为宜。

章
3