

Q/YND

大理州云龙县诺邓火腿食品厂企业标准

Q/YND 0001 S-2020
代替 Q/YND 0001 S-2017

诺邓火腿

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0061 S- 2020
备案日期: 2020 年 11 月 10 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2020 - 11 - 20 发布

2020 - 11 - 27 实施

大理州云龙县诺邓火腿食品厂

发布

前 言

我厂生产的诺邓火腿是以云龙县饲养的诺邓黑猪宰杀后经过检疫合格的后腿为原料，在每年冬月、腊月腌制，经鲜腿修割定型、使用诺邓盐进行手工传统腌制、堆码翻压、洗晒整形、上挂风干、发酵成熟、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2730《食品安全国家标准 腌肉制品》制定；其中铅的指标限量严于食品安全国家标准的要求,其余指标按照《肉制品生产许可审查细则（2006版）》和产品实际制定。

本标准起由大理州云龙县诺邓火腿食品厂提出，起草并解释。

本标准主要起草人：杨伍松 祝天艳 杨成海。

诺邓火腿

1 范围

本标准规定了诺邓火腿的术语和定义、产品分类、技术要求、原材料要求、传统工艺要求、产品分级分类、产品技术要求、试验方法及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于云龙县诺邓火腿食品厂生产的“诺邓火腿”系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件中的应有是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 诺邓火腿

选用诺邓镇区域内饲养的经过检验检疫的生鲜猪后腿，在每年冬月、腊月使用诺邓盐进行传统手工腌制一年以上的火腿制品，具有三签清香、肉色嫣红、香气浓郁的特点。

3.2 诺邓盐

采用传统工艺，用千年诺邓古盐井卤水熬制的食盐。

3.3 盐泥火腿

诺邓火腿用诺邓盐腌制近一年，再敷上一层古盐井打捞上来的盐泥从而制作而成的陈年火腿。

3.4 原腿

腌制成熟未经修割、包装的火腿。

3.5 精腿

将优级或一级原腿经洗晒、修整、包装制成的整支火腿。

3.6 腿心

火腿的股骨部位。

3.7 油头

火腿分档的一个部位，在近荐骨处。

3.8 签香

骨签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

3.9 跟腿

火腿的蹄膀部位。

3.10 伸腿

火腿的精华部位，胫骨中部至股骨中部的部分，外观呈梯形状。

3.11 三签

即用竹签插入火腿肌肉上、中、下三个部位拔出后散发的香气。

4 产品分类

根据加工工艺不同分为：原腿和精腿。

5 规范性技术要求

5.1 原料和辅料

- 5.1.1 猪肉后腿：应符合 GB 2707 的要求。
- 5.1.2 诺邓盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.4 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 5.1.5 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及要求，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

- 5.2.1 原腿感官要求，应符合表 1 的规定。

表1 原腿感官特性

项目	要求			检验方法
	金腿	银腿	铜腿	
外观	形似琵琶或柳叶，腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，腿脚细、无损伤。	形似琵琶或柳叶，腿心肌肉稍平，跨边，肥膘适中，腿脚细、轻度损伤。	形似琵琶或柳叶，腿心肌肉偏平，跨边，肥膘较大，腿脚粗、轻度损伤。	自然光下目视
色泽	皮面腊黄色或淡黄色，肉面绿黄色或棕黄色，肌肉切面玫瑰色或桃红色，脂肪切面白色或淡乳色，有光泽，骨髓桃红色或腊黄色，有光泽。		面腊黄色或淡黄色，肉面绿黄色或棕黄色，肌肉切面深玫瑰或暗红色，脂肪切面白色或淡黄色，光泽较差，骨髓桃红色或腊黄色，光泽较差。	从腿心部位直刀快落，斩断火腿，在自然光下目视。

组织形态	肉面无列缝，皮与肉不脱离，肌肉干燥致密，脂肪细嫩光滑，肉质细嫩。		
香气	三签香味道浓郁。	上签清香、中、下签无异味，	分别插入股骨与胫骨骨缝附近（上签）耻骨与股骨结合处（中签）坐骨的肌腱部位（下签）拔出后速嗅其气味。
滋味	滋味可口，香而回甜。		熟制后口偿。

5.2.2 精腿感官特性应符合表2的规定

表2 精腿感官要求

项目	要求		检验方法
	优级品	一级品	
外观	形似琵琶或柳叶，脚直伸，带蹄壳，腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，腿脚细、无损伤。	形似琵琶或柳叶，脚直伸，带蹄壳，腿心肌肉稍平，跨边小，肥膘适中，腿脚细、轻度损伤。	自然光下目视
色泽	皮面腊黄色或淡黄色，肌肉切面玫瑰色或桃红色，脂肪切面白色或微红色，有光泽，骨髓桃红色或腊黄色，有光泽。		
组织形态	肉面无列缝，皮与肉不脱离，肌肉干燥致密，脂肪细嫩光滑，肉质细嫩。		从腿心部位直刀快落，斩断火腿，在自然光下目视。
香气	三签香味道浓郁。		
滋味	滋味可口，香而回甜。		上签清香、中、下签无异味，用竹签分别插入股骨与胫骨骨缝附近（上签）耻骨与股骨结合处（中签）坐骨的肌腱部位（下签）拔出后速嗅其气味。
			熟制后口偿。

5.2.3 理化指标

应符合表3要求

表3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水份（以瘦肉计）g/100g ≤	45	GB5009.3
三甲胺氮，mg/100 g ≤	2.5	GB5009.179
过氧化值（以脂肪计算）g/100 g ≤	0.5	GB5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	3.0	GB5009.26
亚硝酸盐（以NaNO ₂ ）,mg/k g ≤	10	GB5009.33

5.2.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，食品安全国家标准的指标应符合表4的要求。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
兽药残留限量	按 GB 31650的规定执行	

5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF1070规定的方法检验。

5.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌肉制品的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量符合GB 2761规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 20799 的规定。

6 6 检验规则

6.1 组批

以同一工艺、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数总质量不低于20kg, 随机抽取同一品种不少于4kg个最小包装, 总量不低于4kg. 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

6.3 出厂检验

产品由本厂的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：净含量、感官要求、水分、过氧化值、亚硝酸盐。

6.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，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) 食品安全监管部门提出型式检验要求。

6.5 判定规则

检验结果中，有任意一项指标不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。产品贮运包装应符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应符合相应质量标准和食品卫生要求。包装封口要严密牢固，不得破损、渗漏。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、阴凉、干燥、有防尘、防蝇、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。做到防高温、防阴潮。原腿采用堆码或悬挂法，经常检查和翻堆。精腿应离地离墙堆放。