

Q/LSG

泸西县三塘供销股份合作社企业标准

Q/LSG 0001 S—2022

磐江火腿

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250001 S-2022
备案日期: 2022年 1 月 6 日

2022-01-06 发布

2022-01-15 实施

泸西县三塘供销股份合作社 发布

前 言

我单位生产的磐江火腿是以饲养期约360日龄的大河乌金猪血统的商品猪屠宰后的新鲜猪后腿为原料，以食盐等为辅料，经腌制（当年霜降至次年立春之间）、发酵、晾晒、烟熏、擦洗或不擦洗、切割或不切割、包装或不包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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》和GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由泸西县三塘供销股份合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李家惠、陶开。

磐江火腿

1 范围

本标准规定了磐江火腿的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饲养期约360日龄的大河乌金猪血统的商品猪屠宰后的新鲜猪后腿为原料，以食盐等为辅料，经腌制（当年霜降至次年立春之间）、发酵、晾晒、烟熏、擦洗或不擦洗、切割或不切割、包装或不包装等工艺加工而成的磐江火腿。

2 规范性引用文件

本标准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 磐江火腿

用在本地域范围饲养的大河乌金猪血统的鲜猪后腿，经传统工艺加工制作成的具有三签清香、香气浓郁、肉色嫣红的火腿及其制品。

3.2 原腿

腌制成熟未经洗晒、去污、修整、整形、包装的火腿。

3.3 精腿

将优级或一级原腿经洗晒、修整、包装制成的整只火腿。

3.4 腿心

火腿的股骨部位。

3.5 签香

竹签插入火腿肌肉拔出后散发出的老东山火腿特有的香气味。

3.6 金杈腿

腿膝盖与股骨部位之间，带皮带骨。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪种：应选用大河乌金猪血统的商品猪。
- 4.1.2 猪的饲养：以富含营养成分的青绿饲料为主的多种饲料饲养，且符合相关饲料标准和饲料卫生标准的饲料。饲养期约 360 日龄。
- 4.1.3 屠宰、检疫：应符合相关国家标准的规定。
- 4.1.4 鲜腿：应符合 GB 2707 的规定。单只重量 9kg~18kg。应在通风、清洁、无污染的自然条件下冷却 11h~13h。
- 4.1.5 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 工艺

- 4.2.1 传统工艺流程
鲜腿修割定型→腌制→堆码翻压→洗晒整形→上挂风干→发酵熏制→加工→包装。
- 4.2.2 鲜腿腌制时间
在当年霜降至次年立春之间腌制，从腌制到发酵熏制成熟不少于10个月。

4.3 感官要求

- 4.3.1 原腿感官要求
应符合表1的规定。

表1 原腿感官要求

项 目	要 求			检验方法
	优级品	一级品	二级品	
外观	皮薄，腿脚细，形似琵琶或柳叶，肉面无裂缝，皮与肉不脱离，带蹄壳，腿心肌肉饱满，肥膘薄，无损伤，无虫蛀。	皮薄，腿脚细，形似琵琶或柳叶，肉面无裂缝，皮与肉不脱离，带蹄壳，腿心肌肉稍平，肥膘适中，轻度损伤，无虫蛀。	形似琵琶或柳叶，带蹄壳，腿心肌肉不饱满，肥膘厚，轻度损伤。	在自然光线明亮处目视。
色泽	皮面蜡黄色或淡黄色，肉面棕黄色，肌肉切面呈玫瑰红色或桃红色，脂肪切面呈白色或微红色，有光泽。		皮面蜡黄色或淡黄色，肉面棕黄色，肌肉切面暗红色，脂肪切面微带黄色，光泽一般。	从腿心部位直刀快落，一刀斩开，在自然光线明亮处目视。
香气	三签清香		上签清香，中签、下签无异味。	打签方法：用竹签插入三签规定部位的肌肉内，拔出后迅速嗅其气味。打签部位：第一签（上签）在股骨与胫骨骨缝附近，第二签（中签）在股骨与髌骨之间偏腿背侧（有腰椎骨这面为腿背），第三签（下签）在荐椎骨与髌骨之间，近髌骨的凹弯处。打签深度：垂直插入火腿厚度的 1/3~1/2。

表 1 (续)

滋味	滋味鲜美, 肉质细腻, 具有老东山火腿特有的香味, 盐味适度。	取部分腿心肌肉切片, 水沸后放入蒸锅蒸 20min, 口尝。
----	---------------------------------	--------------------------------

4.3.2 精腿感官要求

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	二级品	
外观	皮薄, 腿脚细, 形似琵琶或柳叶, 肉面无裂缝, 皮与肉不脱离, 腿心肌肉饱满, 肥膘薄, 无损伤, 无虫蛀。	皮薄, 腿脚细, 形似琵琶或柳叶, 肉面无裂缝, 皮与肉不脱离, 腿心肌肉稍平, 肥膘适中, 轻度损伤, 无虫蛀。	形似琵琶或柳叶, 腿心肌肉不饱满, 肥膘一般, 轻度损伤。	打开包装, 在自然光线明亮处目视。
色泽	皮面蜡黄色或淡黄色, 肉面棕黄色, 肌肉切面呈玫瑰红色或桃红色, 脂肪切面呈白色或微红色, 有光泽。		皮面蜡黄色或淡黄色, 肉面棕黄色, 肌肉切面呈暗红色, 肉质稍软有光泽, 光泽一般。	从腿心部位直刀快落, 一刀斩开, 在自然光线明亮处目视。
香气	三签清香		上签清香, 中签、下签无异味。	打签方法: 用竹签插入三签规定部位的肌肉内, 拔出后迅速嗅其气味。打签部位: 第一签(上签)在股骨与胫骨骨缝附近, 第二签(中签)在股骨与髌骨之间偏腿背侧(有腰椎骨这面为腿背), 第三签(下签)在荐椎骨与髌骨之间, 近髌骨的凹弯处。打签深度: 垂直插入火腿厚度的 1/3~1/2。
滋味	滋味鲜美, 肉质细腻, 具有老东山火腿特有的香味, 盐味适度。			取部分腿心肌肉切片, 水沸后放入蒸锅蒸 20min, 口尝。

4.3.3 块状火腿感官要求

应符合表3的规定。

表3 块状火腿感官要求

项 目	要 求			检验方法
	带皮带骨火腿	带皮去骨火腿	去皮去骨火腿	
外观	呈整体梯形	呈整体长、正方形或梯形	呈整体长、正方形或梯形、条形	打开包装，将火腿置于洁净的容器中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
色泽	皮面蜡黄色或淡黄色，肉面和肌肉切面呈玫瑰红色或桃红色，脂肪切面呈白色或微红色，肉质细嫩，有光泽。		肉面和肌肉切面呈玫瑰红色或桃红色，脂肪切面呈微红色，光泽一般。	
组织形态	肉质致密结实，有弹性，切面平整、肌肉切面紧密，脂肪细腻光滑。			
香气	具有老东山火腿独有的郁郁清香			

表3 (续)

滋味	滋味鲜美, 肉质细腻, 具有老东山火腿特有的香味, 盐味适度。	取中间肌肉部分切片, 水沸后放入蒸锅蒸 20min, 口尝。
----	---------------------------------	--------------------------------

4.3.4 片状火腿感官要求

应符合表4的规定。

表4 片状火腿感官要求

项 目	要 求		检验方法
	特级	一级	
外观	厚薄、大小均匀一致，排列整齐，肥瘦搭配得当。	厚薄均匀，大小差异不大，排列整齐，肥瘦搭配适中。	打开包装，将火腿置于洁净的容器中，在自然光线明亮处目视。
色泽	肉面及切面呈玫瑰红色或桃红色，脂肪切面呈白色或微红色，肉质细嫩，有光泽。		打开包装，将火腿置于洁净的容器中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
香气	具有老东山火腿特有的香味		
滋味	略有咸味，但不呛口，滋味鲜美，具有老东山火腿独有的滋味。		连包装袋放入沸水中煮 20min，去除包装袋，口尝。

4.3.5 金权腿感官要求

应符合表5的规定。

表5 金权腿感官要求

项 目	要 求		检验方法
	特级	一级	
外观	皮薄，皮与肉不脱离，肥膘薄，无损伤，无虫蛀，大小均匀。	皮薄，皮与肉不脱离，肥膘较薄，微有损伤，无虫蛀，大小不等。	打开包装，将火腿置于洁净的容器中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
色泽	切面呈玫瑰红色或桃红色，肉质细嫩，有光泽。		
香气	具有老东山火腿特有的香味		
滋味	略有咸味，但不呛口，滋味鲜美，具有老东山火腿独有的滋味。		取中间肌肉部分切片，水沸后放入蒸锅蒸20min，口尝。

4.4 理化指标

应符合表6的规定。

表6 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	优级、特级	一级	二级	
瘦肉比率, g/100g $\geq$	65	55	50	GB/T 18357-2008中7.2.1
水分(瘦肉中), g/100g $\leq$	52.0			GB 5009.3
盐分(以瘦肉中的 NaCl 计), g/100g $\leq$	15.0			GB/T 18357-2008中7.2.2
三甲胺氮, mg/100g $\leq$	2.5			GB 5009.179
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.5			GB 5009.227

4.5 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7的规定。

表7 污染物限量

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
---------------	---	-----	------------

4.6 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规定的方法检验。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

案章

日

5 检验规则

5.1 组批

同一原材料、同一工艺、同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我单位质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、过氧化值、三甲胺氮、瘦肉比率、水分、盐分。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品的原材料、配方、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中若有任一项目不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应防止日晒、雨淋；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，散装产品要有遮盖物；装卸时应轻装轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉通风、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施的库房中；原腿、精腿采用堆码或悬挂法，但要经常检查和翻堆，块状、片状等成品火腿真空包装后装箱内进行堆码储存；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮；并做到防高温、防潮等问题；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐；少量堆码，经常检查。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位(盖章)

2022年 / 月 / 日

备案单位主要负责人(签字)

2022年 / 月 / 日

