

Q/YDH

云南东恒经贸集团食品有限公司企业标准

Q/YDH 0004 S—2022

代替 Q/ YDH 0004 S-2019

非即食火腿制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030013 S- 2022
备案日期: 2022 年 03 月 20 日

云南省
备案
备案日

2022 - 03 - 17 发布

2022 - 03 - 20 实施

云南东恒经贸集团食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的非即食火腿制品是以猪鲜腿为原料，以食用盐为辅料经过腌制、上挂风干、发酵成熟、分割或不分割、包装或不包装等加工工艺制成。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。

本标准中的安全性指标参照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。

本标准代替Q/YDH 0004 S-2019《大河乌猪火腿》。

本标准由云南东恒经贸集团食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：金玉辉。

品安
: 530
!

非即食火腿制品

1 范围

本标准规定了火腿制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以猪鲜腿为原料，以食用盐为辅料经过腌制、上挂风干、发酵成熟、分割或不分割、包装或不包装等加工工艺制成的非即食火腿制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 猪鲜腿：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

3.2.1 原腿感官要求

应符合表1的要求。

表1 原腿感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉凸现饱满，跨边小，肥膘薄，腿脚细	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、熟制后口尝。
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	
气味	三签清香	
滋味	咸淡适口、滋味鲜美、有回味	
组织状态	肉面无裂缝，皮与肉不脱离；肌肉干燥致密，肉质细嫩，脂肪细嫩光滑	

3.2.2 精腿感官要求

应符合表2的要求。

表2 精腿感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	形似琵琶或柳叶，脚直伸，腿心肌肉凸现饱满	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、熟制后口尝。
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	
气 味	三签清香	
滋 味	咸淡适口、滋味鲜美、有回味	
组织状态	肉面无裂缝，皮与肉不脱离；肌肉干燥致密，脂肪细嫩光滑	

3.2.3 块状火腿感官要求

应符合表3的要求。

表3 块状火腿感官要求

项 目	要 求				检验方法
	带皮去骨火腿	去皮去骨火腿	纯瘦肉火腿	金钱腿、皇冠腿	
外观	呈整体条形、方形或梯形，块与块排列一致，组合紧密，整齐美观			呈柱形状或梯形状，外有皮层包裹，上下两端肌肉，脂肪外露、平整	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、熟制后口尝。
色泽	皮面腊黄色或淡黄色，肉面与肌肉切面玫瑰色或桃红色；脂肪切面白色或微红色，有光泽	肉面与肌肉切面玫瑰色或桃红色；脂肪切面白色或微红色，有光泽	肉面与肌肉切面玫瑰色或桃红色；脂肪切面白色或微红色，有光泽	皮面腊黄色或淡黄色，肉面与肌肉切面玫瑰色或桃红色；脂肪切面白色或微红色，有光泽	
组织状态	肌肉切面紧密，脂肪细嫩光滑		肌肉切面紧密	肌肉切面紧密，脂肪细嫩光滑	
气味	具有火腿固有的香味				
滋味	咸淡适口、滋味鲜美、有回味				

3.2.4 片状火腿、丁状火腿、丝状火腿感官要求

应符合表4的要求。

表4 片状火腿、丁状火腿、丝状火腿感官要求

项 目	要 求			检验方法
	片状火腿	丁状火腿	丝状火腿	
外观	厚薄均匀，长宽基本一致	大小基本一致，不规则形状	粗细均匀，长短基本一致	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、熟制后口尝。
色泽	肌肉切面玫瑰色或桃红色，脂肪切面白色或微红色，有光泽	肌肉切面玫瑰色或桃红色		
组织状态	肌肉切面紧密，脂肪细嫩光滑，稍软	肌肉切面紧密		
气味	具有火腿固有的香味			
滋味	咸淡适口、滋味鲜美、有回味			

3.3 理化指标

应符合表5的要求。

表5 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（以瘦肉计），g/100g	≤ 55	GB 5009.3
食用盐（以瘦肉中的 NaCl 计），g/100g	≤ 12.5	GB 5009.44
三甲胺氮，mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
亚硝酸盐	按 GB 2760 执行	GB 5009.33

3.4 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6的要求。

表6 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌腊肉制品的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料，同一品种，同一工艺所生产的同一规格产品为一批抽样。

4.2 抽样

每批产品随机抽取2袋/盒，总量不得少于4kg，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司技术中心按本标准进行检验，检验合格后，并在包装箱内（外）附有产品质量合格证明，方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，正常生产时，每半年一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 更改设备或长期停产后恢复生产时；
- b) 原料和生产工艺发生较大改变时；
- c) 出厂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。

4.5 判定规则

检验结果中若有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示的标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输时应防止日晒、雨淋；运输工具应清洁、干燥、无异味；不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运；装卸时应轻装轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉、并有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，隔墙离地堆放。不得与有毒、有异味、易污染的物品混放混存。

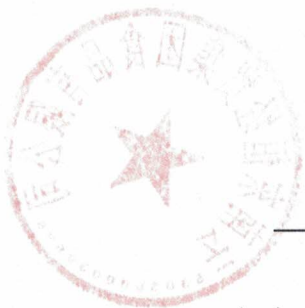
备案单位承诺书

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》。



张泉斌

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月15日