

ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 19088—2008
代替 GB 19088—2003

地理标志产品 金华火腿

Product of geographical indication—Jinhua ham

2008-08-28 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地 理 标 志 产 品 金 华 火 腿
GB/T 19088—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34383 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19088—2003《原产地域产品 金华火腿》。

本标准与 GB 19088—2003 相比主要变化如下：

- 将标准属性由强制性改为推荐性；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准中英文名称及相关内容表述；
- 修订了金华火腿原、辅材料规定；
- 增加了金华火腿加工过程中禁止使用有毒有害物质的规定；
- 依据 GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》，将理化、卫生指标合并为理化指标，并增加了“过氧化值”、“酸价”、“三甲胺氮”、“铅”、“无机砷”、“镉”、“总汞”、“亚硝酸盐残留量”八项指标；
- 调整了金华火腿“水分”、“盐分”含量指标；
- 修订了金华火腿质量(重量)的指标；
- 增加了金华火腿“过氧化值”指标的制样方法；
- 调整增加了出厂检验项目；
- 在标签中增加了“食用说明”的要求，并给出了“食用说明”的内容。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 均为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：浙江省金华市质量技术监督局、浙江省衢州市质量技术监督局、浙江省金华火腿质量检验中心、金字火腿股份有限公司、浙江雪舫工贸有限公司。

本标准主要起草人：金洪生、片毅、王征宇、郭如斌、徐广伟、郭瑞山、施延军、吴荣仁、李发新、金跃良。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19088—2003。

地理标志产品 金华火腿

1 范围

本标准规定了金华火腿的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的金华火腿。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 2417 金华猪
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461 食用盐
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
- GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品计量检验规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

金华火腿 Jinhua ham

在地理标志产品保护范围内采用金华猪及其为母本的杂交商品猪的后腿为原料，经传统工艺加工而成的具有形似竹叶、爪小骨细、肉质细腻、皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。

3.2

金华猪 Jinhua pig

原产于中国浙江金衢盆地，其毛色以中间白，两头黑为基本特征，后腿具有大小适中、皮薄骨细、肥瘦适度、肉质细嫩、腿心饱满、后腿稍高、蹄壳呈白色等特征的中国名猪。

3.3

腿心 core ham

火腿的股骨部位。

3.4

油头 youtou, section of the ham

火腿分档的一个部位,在近荐骨处。

3.5

后熟 hou shu

火腿在发酵期内经高温(或控温控湿)发酵达到成熟的过程。

3.6

签香 qian xiang

竹签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

4 地理标志产品保护范围

金华火腿地理标志保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围内,即金华市的婺城区、金东区、义乌市、永康市、兰溪市、东阳市、浦江县、武义县、磐安县,衢州市的柯城区、衢江区、江山市、开化县、龙游县、常山县,见附录 A。

5 要求

5.1 原、辅材料

5.1.1 应选用符合 GB/T 2417 规定的金华猪或以金华猪为母本的二元、三元杂交商品猪。原料猪腿经检验检疫合格并应符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 原料猪腿腿皮厚度小于等于 0.35 cm,肥膘厚度(以腿头处肥膘为准)小于等于 3.5 cm。肌肉鲜红,脂肪洁白,皮色白润或淡黄,干燥无软化发粘的状况,腿心丰满,脚杆细小,皮肉完整无损。

5.1.3 原料腿单只质量应为 4.5 kg~9.5 kg。

5.1.4 食用盐应符合 GB 5461 规定。

5.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 规定。

5.2 气候环境

地理标志产品保护范围金衢盆地属于河谷平原和低丘缓坡带的亚热带地区。全区气候温暖,年平均气温 17.4℃,无霜期 263 d,年平均降雨量 1 472.1 mm,相对湿度 77%,日照 2 089.5 h,春、夏、秋、冬四季分明,梅雨天和三伏天异常明显,其温度、湿度、雨量、日照等自然条件变化,适宜金华火腿的低温腌制、中温脱水、高温发酵工艺要求。

5.3 加工

5.3.1 加工企业卫生环境应符合 GB 12694 的规定。

5.3.2 金华火腿加工工艺流程见附录 B。

5.3.3 金华火腿应在当年立冬至次年立春之间进行腌制,从腌制到发酵达到后熟时间不少于 9 个月。

5.3.4 金华火腿在加工过程中禁止使用有毒有害的物质。

5.4 质量等级

金华火腿质量等级分为特级、一级、二级。

5.5 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求		
	特 级	一 级	二 级
香 气	三签香	三签香	二签香,一签无异味
外 观	腿心饱满,皮薄脚小,白蹄无毛,无红斑,无损伤,无虫蛀、鼠伤,无裂缝,小蹄至髌关节长度40 cm以上,刀工光洁,皮面平整,印鉴标记明晰	腿心较饱满,皮薄脚小,无毛,无虫蛀、鼠伤,轻微红斑,轻微损伤,轻微裂缝,刀工光洁,皮面平整,印鉴标记明晰	腿心稍薄,但不露股骨头,腿脚稍粗,无毛,无虫蛀、鼠伤,刀工光洁,稍有红斑,稍有损伤,稍有裂缝,印鉴标记明晰
色 泽	皮色黄亮,肉面光滑油润,肌肉切面呈深玫瑰色,脂肪切面白色或微红色,有光泽,蹄壳灰白色		
组织状态	皮与肉不脱离,肌肉干燥致密,肉质细嫩,切面平整,有光泽		
滋 味	咸淡适中,口感鲜美,回味悠长		
爪 弯	蹄壳表面与脚骨直线的延长线呈直角或锐角		呈直角或略大于直角

5.6 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		要 求		
		特 级	一 级	二 级
瘦肉比率/%	≥	65		60
水分(以瘦肉计)/%	≤	42		
盐分(以瘦肉中的氯化钠计)/%	≤	11		
质量/(kg/只)		3.0~5.0	3.0~5.5	2.5~6.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤	0.25		
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	4.0		
三甲胺氮/(mg/100 g)	≤	2.5		
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.2		
无机砷/(mg/kg)	≤	0.05		
镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.1		
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.05		
亚硝酸盐残留量		按 GB 2760 的规定执行		

5.7 单只火腿质量的净含量允许短缺量

出厂时单只火腿质量的净含量允许短缺量应不大于明示质量的 1.5%。

6 试验方法

6.1 感官指标

- 6.1.1 外观、爪弯、印鉴标记:以目测为主。
- 6.1.2 色泽、组织状态:从腿心部位直刀快落,一刀斩开,进行目测。
- 6.1.3 滋味:在腿心部位切片,水沸后放入蒸锅 20 min,入口品尝。
- 6.1.4 香气:采用专用竹签检验,见附录 C。

6.2 理化指标

6.2.1 瘦肉比率

将火腿先刮干净,切除跟骨与腓骨关节间的小爪部分,去皮、骨,称取瘦肉(包括肉间脂肪)和肥膘的质量,然后计算瘦肉在肥瘦肉中的比率。

瘦肉比率按式(1)进行计算:

$$X = \frac{m}{m + m_1} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X——瘦肉占肥瘦肉的比率;

m——瘦肉质量,单位为克(g);

m₁——肥膘质量,单位为克(g)。

6.2.2 水分

按 6.2.5 制样,按 GB/T 9695.15 规定方法测定。

6.2.3 盐分

按 6.2.5 制样,按 GB/T 9695.8 规定方法测定。

6.2.4 其他理化指标

按 GB 2730 规定的方法测定。

6.2.5 过氧化值的制样

剔除不可食用的火腿表面氧化层(约 5 mm),油头(指火腿最下方部分约 3 cm)以及肥膘部分,在火腿上方、中方和下方各取约 100 g,切碎,用绞肉机绞碎后搅拌均匀,装入带塞广口瓶中备用。

6.3 单只火腿质量的净含量允许短缺量

单只火腿质量的净含量允许短缺量应按 JJF 1070 规定方法进行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前应由生产企业检验部门按本标准规定进行检验。检验合格,并附质量合格证方可出厂。

7.1.2 检验项目:出厂检验项目为感官指标的外观、香气、爪弯、印鉴标记、预包装标签和理化指标的水分、盐分、质量、过氧化值、三甲胺氮、亚硝酸盐、瘦肉比例和净含量。

7.1.3 抽样方法:感官指标应逐只检验,理化指标按 7.2.1 进行。

7.1.4 判定规则:产品经检验合格后,按质量分级要求进行定级,对检验不合格的项目应进行复验,如仍不合格则判为不合格产品。

7.2 型式检验

7.2.1 抽样方法为随机抽样,每 5 000 只以下抽一只,5 000 只~10 000 只抽两只,10 000 只以上至 20 000 只抽三只,20 000 只以上抽四只。

7.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产情况下每年进行一次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 主要原料或工艺有重大改变时;
- b) 停产一年后恢复生产时;
- c) 质量出现不稳定时;
- d) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

7.2.3 判定规则:感官指标、理化指标如有一项不合格时,可加倍抽样检测,如仍有不合格项,则判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 预包装产品标签按 GB 7718 的规定执行,应标明以下内容:金华火腿地理标志产品名称、产品标准号、生产者名称和地址、净含量、生产日期、保质期、质量等级、加工周期及食用说明,并在金华火腿预包装上醒目位置标明中华人民共和国地理标志产品专用标志。

8.1.2 食用说明:应用温水洗净,切除火腿表面氧化层 2 mm~5 mm,切除黄色肥膘,深度以见白色肥膘或红色瘦肉为准。

8.1.3 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

包装材料应干燥、清洁、无异味,符合食品卫生标准的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆和工具应清洁、干燥,符合食品卫生要求。

8.3.2 运输时应轻装轻卸,不得重压,应有防日晒、防雨淋措施。

8.3.3 运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 仓库应通风、阴凉、干燥、清洁。做到防高温、防潮湿、防虫、防鼠。

8.4.2 采用堆码或悬挂法,应经常检查和翻堆。

附录 B
 (规范性附录)
 金华火腿加工工艺流程

金华火腿加工工艺流程见图 B.1。

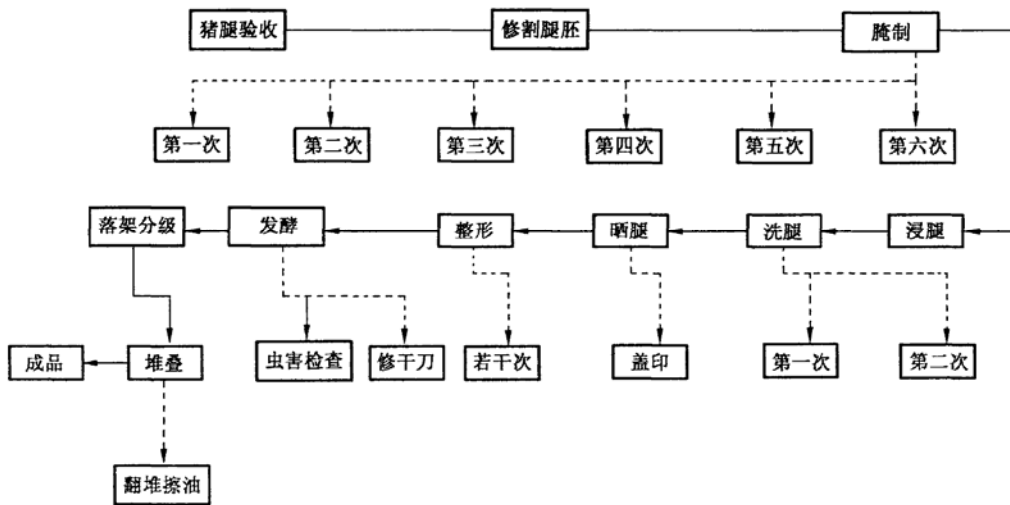


图 B.1 金华火腿加工工艺流程图

附录 C
(规范性附录)
香气专用竹签检验

C.1 打签方法:采用专用竹签插入三个规定部位的肌肉内(见图 C.1),拔出后迅速嗅其气味。

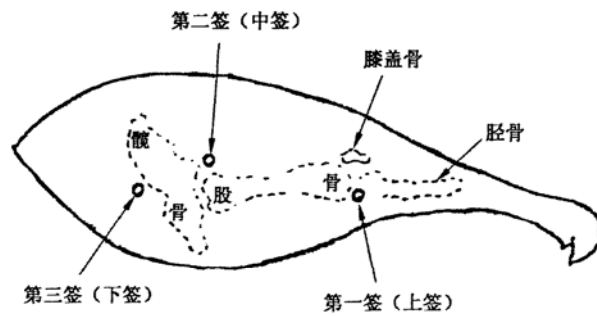


图 C.1 三签部位示意图

- C.2 第一签(上签)在膝关节,股骨与胫骨缝附近。
- C.3 第二签(中签)在髌关节,股骨与髌骨之间偏腿背侧处(有腰椎骨之面为腿背)。
- C.4 第三签(下签)在荐椎骨与髌骨之间,近髌骨的凹弯处。
- C.5 打签深度:垂直插入火腿厚度的三分之一至二分之一。



GB/T 19088-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-34383

定价: 14.00 元