



411476S-2023

恒远食品有限公司企业标准

Q/HYSP 0001S-2023

发酵火腿

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由恒远食品有限公司提出。

本标准起草单位：恒远食品有限公司。

本标准主要起草人：马腾飞、薛鹏辉。

H N

Q B

发酵火腿

1 范围

本标准规定了发酵火腿的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）藏香猪或黑猪或白猪的整条后腿（或前腿）为原料，经解冻（或不解冻）、修整、按摩、使用食用盐上盐、腌制、低温发酵、清洗、风干、中温发酵、抹油（猪板油、水、食用盐、米粉、黑胡椒粉、D-异抗坏血酸钠混合物）、高温发酵、窖藏、分割（或不分割）、切片（或不切片）、包装工艺加工而成的即食发酵火腿。

2 分类

根据产品原料种类不同，产品分为藏香猪火腿、黑猪火腿、白猪火腿。

2.1 藏香猪火腿

鲜（冻）藏香猪后腿（或前腿）为原料，经解冻（或不解冻）、修整、按摩、使用食用盐上盐、腌制、低温发酵、清洗、风干、中温发酵、抹油（猪板油、水、食用盐、米粉、黑胡椒粉、D-异抗坏血酸钠混合物）、高温发酵、窖藏、分割（或不分割）、切片（或不切片）、包装工艺加工而成的发酵火腿。

2.2 黑猪火腿

鲜（冻）黑猪后腿（或前腿）为原料，经解冻（或不解冻）、修整、按摩、使用食用盐上盐、腌制、低温发酵、清洗、风干、中温发酵、抹油（猪板油、水、食用盐、米粉、黑胡椒粉、D-异抗坏血酸钠混合物）、高温发酵、窖藏、分割（或不分割）、切片（或不切片）、包装工艺加工而成的发酵火腿。

2.3 白猪火腿

鲜（冻）白猪鲜后腿（或前腿）为原料，经解冻（或不解冻）、修整、按摩、使用食用盐上盐、腌制、低温发酵、清洗、风干、中温发酵、抹油（猪板油、水、食用盐、米粉、黑胡椒粉、D-异抗坏血酸钠混合物）、高温发酵、窖藏、分割（或不分割）、切片（或不切片）、包装工艺加工而成的发酵火腿。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 猪后腿、猪前腿应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 米粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。

3.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.7 猪板油应符合 GB 10146 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织状态	带骨整腿产品呈完整腿形；去骨切块产品呈块状； 切片产品切面平整有光泽	取适量样品，切开后，在自然光下观察组织状态、色泽
色 泽	皮色黄亮，肌肉切面呈深红色或桃红色，脂肪切面呈白色或微红色，有光泽	
滋味、气味	具有发酵火腿应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	取适量样品，切开后，闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味
杂 质	无肉眼可见杂质	取适量样品置于自然光条件下用肉眼观察

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
盐分（以瘦肉中NaCl计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
水分活度 ^a ，Aw	< 0.95	GB 5009.238
水分，g/100g	≤ 52	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227规定的第一法
三甲胺氮，mg/100g	≤ 1.3	GB 5009.179
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
注： ^a 水分活度仅适用于常温保存产品。		
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）藏香猪或黑猪或白猪的整条后腿（或前腿）为原料，经解冻（或不解冻）、修整、按摩、使用食用盐上盐、腌制、低温发酵、清洗、风干、中温发酵、抹油（猪板油、水、食用盐、米粉、黑胡椒粉、D-异抗坏血酸钠混合物）、高温发酵、窖藏、分割（或不分割）、切片（或不切片）、包装工艺加工而成的即食发酵火腿。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》的有关规定，参照《发酵肉制品生产许可证审查细则》的规定，结合产品加工特性制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
恒远食品有限公司

Q B