

前 言

熏煮火腿是熟肉制品中火腿类的主要产品。80年代以来在我国发展很快,因其具有口味纯正、安全卫生、营养丰富、食用简单、携带方便等特点,深受广大消费者的欢迎。熏煮火腿原无行业和国家标准,属首次制定发布。在制定本标准时,突出了熏煮火腿的各项指标值,力求完整性和可操作性,并考虑到了目前我国大部分地区的实际情况。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中国肉类食品综合研究中心技术归口。

本标准由中国肉类食品综合研究中心负责起草。

本标准主要起草人:李气清、刘爱平、王津生。

本标准由中国肉类食品综合研究中心负责解释。

中华人民共和国商业行业标准

熏 煮 火 腿

SB/T 10280—1997

Smoked and cooked ham

1 范围

本标准规定了熏煮火腿的名词术语、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以畜、禽肉为原料制作的熏煮火腿。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2707 猪肉卫生标准
- GB 2710 冻鸡肉卫生标准
- GB 2724 鲜鸡肉卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.1~4789.31 食品卫生检验方法 微生物学部分
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7104 食品中苯并(a)芘限量卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
- GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定
- GB/T 9695.14 肉制品 淀粉含量测定
- GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
- GB/T 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB/T 9959.4 分割冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉
- GB 10148 鲜(冻)鸭、鹅肉卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 13101 西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准

3 定义

本标准采用下列定义。

熏煮火腿：以畜、禽肉为原料，经剔骨、选料、精选、切块、盐水注射（或盐水浸渍）腌制后，加入辅料，再经滚揉、充填（或不充填）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却等工艺制作的火腿类熟肉制品。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 原料肉必须符合 GB 2707、GB 2710、GB 2724、GB/T 9959.1~9959.4、GB/T 9960 和 GB 10148 等规定的鲜、冻畜肉和禽肉。

4.1.2 原料肉必须经过去皮、骨、脂肪、筋腱等工序，取净瘦肉。

4.2 辅料

4.2.1 食盐：符合 GB 5461 的规定。

4.2.2 亚硝酸钠：符合 GB 2760 的规定。

4.2.3 味精：符合 GB 2760 的规定。

4.2.4 不得添加合成色素。

4.3 肠衣

符合国家有关规定。

4.4 质量指标

4.4.1 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 熏煮火腿感官指标

项 目	指 标
外 观	外形良好，标签规整，无污垢，不破损，无汁液
色 泽	切片呈粉红色或玫瑰红色，颜色均匀一致，有光泽
组织状态	组织致密，有弹性，切片性能好，切面无直径大于 5mm 的气孔，无汁液分离，无异物
风 味	肉嫩爽口，咸淡适中，滋味鲜美，无异味

4.4.2 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 熏煮火腿理化指标

项 目	指 标
水分，%	60~75
氯化物（以 NaCl 计），%	1.5~3.5
蛋白质，% \geq	14
脂肪，% \leq	10
淀粉，% \leq	5
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计），mg/kg \leq	70
复合磷酸盐（以 PO_4 计），g/kg \leq	8.0
铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	1
苯并(a)芘	按 GB 7104 规定执行

4.4.3 微生物指标：按 GB 13101 出厂指标执行。

微生物指标见表3。

表3 熏煮火腿微生物指标

项 目	指 标
菌落总数,个/g	≤ 10 000
大肠菌群,个/100g	≤ 40
致病菌	不得检出

4.5 标签

标签符合 GB 7718 中规定的项目。

5 试验方法

5.1 感官检验:根据产品的感官指标用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味的质量好坏进行评定。

5.2 水分:按 GB/T 9695.15 操作。

5.3 氯化物:按 GB/T 9695.8 操作。

5.4 蛋白质:按 GB/T 9695.11 操作。

5.5 脂肪:按 GB/T 9695.1 操作。

5.6 淀粉:按 GB/T 9695.14 操作。

5.7 亚硝酸钠:按 GB/T 5009.33 操作。

5.8 复合磷酸盐:按 GB 13101 操作。

5.9 铅:按 GB/T 5009.12 操作。

5.10 苯并(a)芘:按 GB/T 5009.27 操作。

5.11 菌落总数:按 GB 4789.2 操作。

5.12 大肠菌群:按 GB 4789.3 操作。

5.13 致病菌:按 GB 4789.4~4789.28 中常见致病菌检验方法操作。

6 产品检验

6.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 样本数量:随机按表4抽取样本,并将1/3样品进行封存,保留备查。

表4 抽样表

批量范围 (箱)	样本数量 (箱)	合格判定数 (A _c)	不合格判定数 (R _c)
≤1200	5	0	1
1201~2500	8	1	2
≥2501	13	2	3

6.2.2 样品数量:从样本中随机抽足2kg作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。

出厂检验项目:感官、包装、净含量、微生物。

6.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦须进行型式检验。

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原料出现大的波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构进行抽查时。

6.3.3 型式检验项目

本标准中 4.4 和 4.5 规定的项目。

6.3.4 型式检验判定

a) 感官、包装、净含量同出厂检验;

b) 其他指标有一项以上(含一项)未达标,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复验结果为准。若仍有一项未达标,判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

有销售包装的产品按 GB 7718 执行。

7.2 包装和运输

按 GB 12694 有关条款执行。

7.3 贮存

成品须在 0~5℃ 阴凉、干燥处贮存,并采取有效措施防止污染。

7.4 保质期

根据产品的特点企业自定。

8 其他

本标准技术要求尚未规定的内容,按有关规定执行。
