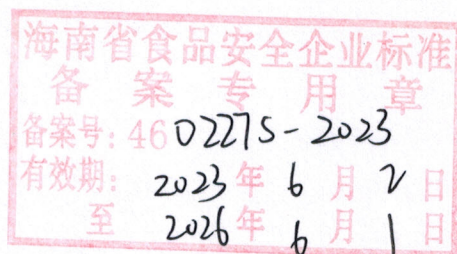


Q/XDHN

海南省食品安全企业标准

Q/XDHN 0001S—2023

火腿切片



2023-06-20 发布

2023-06-30 实施

尚岛（海南）供应链管理有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由尚岛（海南）供应链管理有限公司提出。

本标准由尚岛（海南）供应链管理有限公司起草。

本标准主要起草人：徐东勇、张韩。

本标准为首次发布。

火腿切片

1 范围

本标准规定了火腿切片的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以半成品火腿（发酵10个月以上）为原料，修整后添加或不添加食用盐、硝酸钾、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、白砂糖等辅料，再经二次发酵、去皮、压制成型、切片、包装、冷藏贮存等生产工艺制成的火腿切片的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.179 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29213 食品安全国家标准 食品添加剂 硝酸钾
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 火腿：应符合 GB 2730 的要求。
 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
 3.1.3 硝酸钾：应符合 GB 29213 的要求。
 3.1.4 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的要求。
 3.1.5 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	瘦肉呈红色、暗红色、深玫瑰色或其发酵后应有的色泽，脂肪切面呈白色、微红色或其发酵后应有的色泽，有光泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有火腿特有的滋味与气味，咸淡适中，无异味、无酸败味	
性 状	片状，面平整，皮与肉不脱离，肌肉干燥致密，肉质细嫩	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（以瘦肉计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
食盐（以瘦肉中氯化钠计），g/100g	≤ 11.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
三甲胺氮，mg/100g	≤ 2.5	GB 5009.179
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

表3 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.33

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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的规定进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标和功效成分指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 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，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料制品包装材料应符合GB 4806.7的规定，复合袋包材应符合GB 9683的规定。外包装采用泡沫箱和瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定；泡沫箱应卫生、清洁。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁的冷库内，贮存温度为2℃~10℃之间。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。