

DB 3206

南通市地方标准

DB 3206/T 1077—2024

地理标志产品 如皋火腿

Product of geographical indication-Rugao Ham

2024 - 06 - 17 发布

2024 - 06 - 17 实施

南通市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和GB/T 1.1—2020《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由如皋市市场监督管理局提出。

本文件由南通市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：江苏长寿集团有限公司、南通今天食品有限公司、如皋市长寿食品同业商会、如皋市综合检验检测中心。

本文件主要起草人：魏祝明、周献忠、张晔、杨丽娟、赵宁、席军、吴萍、陈林。

地理标志产品 如皋火腿

1 范围

本文件规定了地理标志产品如皋火腿的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局批准保护的地理标志产品如皋火腿的生产加工、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1536 菜籽油
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- 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/T 5461 食用盐
- 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/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

如皋火腿 Rugao Ham

国家知识产权局批准的地理标志产品如皋火腿是以保护范围内饲养的东串猪及含有东串猪血统的杂交商品猪的鲜猪后腿为主要原料，经传统工艺加工而成的皮薄爪细、形似琵琶、色泽鲜艳、咸香味美的火腿。

3.2

东串猪 dongchuan pig

原产于如皋西部及泰兴东部的高沙土地区，其毛色全黑，背腰平直，体躯较长，骨骼粗壮，四肢高而直立等特征的地方特色良种猪。

3.3

腿心 centre of ham

火腿的股骨部位。

3.4

油头 prease head

火腿分档的一个部位，位于火腿最下方近荐骨处。

3.5

签香 spice with small sharp-pointed stick

竹签插入火腿肌肉内迅速拔出后散发的香气。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品如皋火腿保护范围限于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范
围，即如皋市行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 猪种

应选用含有东串猪血统的配套系杂交和二元、三元杂交商品猪。

5.1.2 猪的饲养

以符合GB 13078的饲料饲养、饲养期7~8个月。

5.1.3 屠宰、检疫

猪的屠宰和检疫按GB 12694的规定执行。

5.1.4 原料鲜猪后腿

应符合GB 2707的要求，其肌肉、脂肪完整不分离，无淤血；表皮黑色无伤痕，无粗细毛；油头、跨边小，刀路平整；荐椎骨、尾椎骨、坐骨完好；形似琵琶；单只质量5kg~10kg。

5.1.5 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。

5.1.6 菜籽油

应符合GB/T 1536、GB 2716 的要求。

5.1.7 白酒

应符合GB 2757、GB/T 10781.1的要求。

5.1.8 亚硝酸钠

应符合GB 1886.11和GB 2760的要求。

5.1.9 饮用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 气候环境

地理标志产品保护范围如皋地处长江三角洲北翼，位于长江、里下河（古淮河）、黄海三水交汇处，为广阔的平原地带，属亚热带湿润气候区，气候温润，四季分明。年平均气温14.7℃，相对湿度80%，平均降水量1057mm，日照2078h；如皋的温度、湿度、雨量、日照等自然条件，适宜如皋火腿低温腌制、中温脱水、高温发酵的生产工艺要求。

5.3 加工

5.3.1 工艺流程

鲜腿修整→腌制堆码→泡洗整形→晾晒涂油→发酵成熟→整修包装
见附录B

5.3.2 鲜腿腌制时间

当年霜降（立冬）到次年立春之前是腌制最佳时间。从腌制到发酵成熟不少于9个月。

5.4 工艺卫生

应符合GB 14881、GB/T 29342的要求。

5.5 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	
	优级	一级
外观	腿心饱满，皮薄爪细，形似琵琶，无毛，无虫蛀，无鼠伤，无红斑，无损伤，无裂缝	腿心较饱满，皮薄爪细，形似琵琶，无毛，无虫蛀，无鼠伤，轻微红斑，轻微损伤，轻微裂缝
色泽	皮色金黄发亮，肉面光滑油润，肌肉切面呈深玫瑰色，脂肪切面呈白色或微黄色，无粘液、无霉点	
组织状态	皮与肉不脱离，肉质干燥致密细嫩，切面平整，有光泽	
香气	三签均具有如皋火腿特有的香气	
滋味	咸淡适口，具有如皋火腿特有的滋味，回味悠长，无异味	
爪弯	蹄壳表面与脚骨直线的延长线呈直角或锐角	

5.6 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	优级	一级
质量，kg/只	3.0~4.5	2.5~5.5
瘦肉比率，% ≥	65	
水分（以瘦肉计），% ≤	42	
氯化物（以瘦肉中的 NaCl 计），g/100g ≤	11	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.4	
三甲胺氮，mg/100g ≤	2.5	

亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ ），mg/kg ≤	20
---------------------------------------	----

5.7 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763的要求，具体指标见表3。

表 3 安全指标

项 目		指 标	
		优级	一级
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤		0.2	
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤		0.5	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤		0.1	
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤		1.0	
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤		3.0	
六六六（HCH）最大残留限量，mg/kg	脂肪含量 10%以下	0.1（以原样计）	
	脂肪含量 10%及以上	1（以脂肪计）	
滴滴涕（DDT）最大残留限量，mg/kg	脂肪含量 10%以下	0.2（以原样计）	
	脂肪含量 10%及以上	2（以脂肪计）	

5.8 净含量允差

应符合国家市场监督管理总局令第70号的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

- 6.1.1 外观、爪弯：在自然光下目视法观测。
- 6.1.2 色泽、组织状态：从腿心部位直刀快落，一刀斩开，目视法观测。
- 6.1.3 滋味：在腿心部位切片，水沸后放入蒸锅 20min, 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 制样

6.2.1.1

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。

6.2.1.2

按6.2.1.1制样，剔除不可食用的火腿表面氧化层（约5mm）、油头以及肥膘部分。在火腿上方、中方和下方各取约100g，切碎，用绞肉机搅碎后搅拌均匀，装入带塞广口瓶中备用。

6.2.2 质量

采用分度值不大于1g的计量器具称量。

6.2.3 瘦肉比率

按6.2.1.1制样，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：

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

式（1）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）。

6.2.4 水分

按6.2.1.2制样，按GB 5009.3测定。

6.2.5 氯化物

按6.2.1.2制样，按GB 5009.44测定。

6.2.6 过氧化值

按6.2.1.2制样，按GB 5009.227测定。

6.2.7 三甲胺氮

按6.2.1.2制样，按GB 5009.179测定。

6.2.8 亚硝酸盐残留量

按6.2.1.2制样，按GB 5009.33测定。

6.2.9 铅

按6.2.1.2制样，按GB 5009.12测定。

6.2.10 总砷

按6.2.1.2制样，按GB 5009.11测定。

6.2.11 镉

按6.2.1.2制样，按GB 5009.15测定。

6.2.12 铬

按6.2.1.2制样，按GB 5009.123测定。

6.2.13 N-二甲基亚硝胺

按6.2.1.2制样，按GB 5009.26测定。

6.2.14 六六六（HCH）最大残留限量

按6.2.1.2制样，按GB/T 5009.19测定。

6.2.15 滴滴涕（DDT）最大残留限量

按6.2.1.2制样，按GB/T 5009.19测定。

6.3 净含量允差

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 产品以同一次投料生产的同品种产品为一批。

7.1.2 随机抽样，每 5000 只以下抽 1 只，5000 只～10000 只抽 2 只，10000 只～20000 只抽 3 只，20000 只以上抽 4 只。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应经生产厂检验合格，并签发合格证明后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、过氧化值、瘦肉比率、净含量，感官指标逐只检验，理化指标逐批检验。

7.3 型式检验

7.3.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料来源、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产每 1 年或停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准中 5.5～5.8 的要求。

7.4 判定

产品经检验全部指标合格判定为该批产品合格或该次型式检验合格。若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求则判定该批产品为合格；如复检结果仍有1项不合格，则判定该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标志应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合国家标准和有关规定。

8.3 运输

产品运输时应防止日晒雨淋。运输工具应清洁、干燥，不得与污染物、有害物质混装混运。

8.4 贮存

产品应存放于通风、阴凉、避光、干燥、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性物品及其他污染物混合贮存，并有防虫、防蝇、防鼠等措施。

8.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，保质期3年。

附 录 A

(规范性)

如皋火腿地理标志产品保护范围图

如皋火腿地理标志产品保护范围见图A. 1

如 皋 市 行 政 区 域 图



图 A. 1 如皋火腿地理标志产品保护范围图

附 录 B

(规范性)

工艺流程

B.1 鲜腿修整

原料应来自本地区的东串猪，并经过宰前宰后检疫合格。应保持猪腿的新鲜，皮爪完整。修去多余的肥肉，骨头，除去所有的猪毛、脚壳及表面杂质。

B.2 腌制堆码

将修整好的鲜腿过磅后放在盐台上用盐擦皮，抹去腿内血管中的余血，再在腿尖（俗称油头）两边刀口处擦盐。前后用盐共6次，第一次用盐量不宜过多，每100kg腿坯用盐1.0kg，主要是拔出血水，称为上“小盐”。上盐后堆成肉堆，约5小时后即当天下午二次上盐时再挤血管余血，这次上盐较多，称为上“大盐”。每100kg腿坯上盐3.0kg，同时加亚硝酸钠10g。当盐上好后即堆成长方形的肉堆。每层腿坯上放竹片4根，距离相等，层层堆码，上下腿尖对正，左右齐整，最高可堆50层，一般可堆20-30层。三天后第三次用盐，每100kg腿坯上盐2.5kg。再过五天第四次用盐，每100kg腿坯上盐1.0kg。过一周后第五次上盐，每100kg腿坯上盐0.5kg。过一周再复盐一次，这一次不加盐，只是将腿坯面的盐擦匀，将签孔周围的盐抹平至签孔，再过两周，就可浸腿。每次上盐时都要将最下层的腿翻到最上层，最上层的腿翻到最下层。

将腌制好的腿坯堆放码好，定期翻转。即将上层的腿坯定期翻压到底层，压去腿中的血水，经几个轮回后腿部血水基本去除。

B.3 泡洗整形

先将水放好，将腿逐只平放在水池中，腿皮不露出水面，浸腿时间，冬季一般为15h左右，春季保持8h左右，具体视气候、腿只大小、盐份轻重、水温高低而定。

B.4 晾晒涂油

泡洗后的猪腿整理成琵琶形晾干，即用橡胶皮圈套住猪爪，并将腿只整理成琵琶形状。用一根绳的两端分别扎两只腿，挂在专用架子上晾干水渍。待腿只干透后，即可下架涂油（腿面上生满绿霉则表示内部已干）。

B.5 发酵成熟

半成品腿晒干后，逐只检查虫害，防止带入发酵间。从晒杠上取下腿只送进发酵房进行发酵。发酵时间一般为5-6个月，在这期间，必须掌握天气变化，使仓库内通风透气，（白天开窗，傍晚关窗），保持干燥，如遇返潮天气，关闭窗户并不得开门。其间涂菜油5次，放风2-3次。清明节后，洗晒发酵后的半成品腿，进行修骨。

B.6 整修包装（分割）

根据生产要求，将成品火腿修去表面的发酵层，剔除腿骨。根据腿只大小修整成规格不同的火腿。

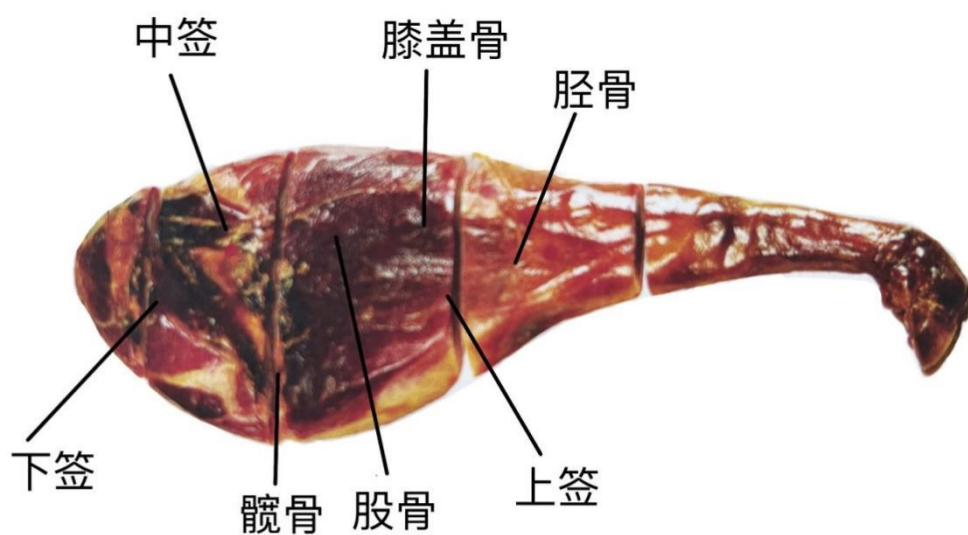
将修整好的火腿装入符合食品标签要求的包装袋抽真空，再装入外包装纸箱。包装完好的火腿进库存放。

附 录 C

(规范性)

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，拔出后迅速嗅其气味。
- 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）在髁关节，股骨与髁骨之间偏腿背侧处（有腰椎骨之面为腿骨）。
- C.4 第三签（下签）在荐椎骨与髁骨之间，近髁骨的凹弯处。
- C.5 打签深度：垂直插入火腿厚度的三分之一至二分之一。



如皋火腿“三签”部位图