



中华人民共和国国家标准

GB/T 20711—2022

代替 GB/T 20711—2006

熏煮火腿质量通则

General quality for cooked cured ham

2022-12-30 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 20711—2006《熏煮火腿》，与 GB/T 20711—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了熏煮火腿的定义(见 3.1,2006 年版的 3.1)；
- 增加了产品分类(见第 4 章)；
- 更改了原料、辅料要求(见 5.1、5.2,2006 年版的 4.1、4.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2006 年版的 4.3.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2006 年版的 4.3.2)；
- 删除了污染物、微生物指标,生产加工过程中的卫生要求(见 2006 年版的 4.3.3、4.4)；
- 增加了净含量要求(见 6.3)；
- 增加了生产加工管理要求(见第 7 章)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2006 年版的 5.1)；
- 增加了净含量检验方法(见 8.6)；
- 删除了食盐、亚硝酸钠、微生物指标检验方法(见 2006 年版的 5.3、5.7、5.8)；
- 更改了组批要求(见 9.1,2006 年版的 6.1)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2006 年版的 6.2)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2006 年版的 6.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2006 年版的 6.3.2)；
- 更改了型式检验项目(见 9.4.2,2006 年版的 6.3.3)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2006 年版的 6.4)；
- 更改了标签、标志要求(见 10.1、10.2,2006 年版的第 7 章)；
- 增加了产品命名要求(见 10.3)；
- 更改了包装要求(见 10.4,2006 年版的 8.1)；
- 更改了贮存要求(见 10.5,2006 年版的 8.3)；
- 更改了运输要求(见 10.6,2006 年版的 8.2)；
- 增加了销售要求(见 10.7)。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：临沂金锣文瑞食品有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、南京农业大学、荷美尔(中国)投资有限公司、安井食品集团股份有限公司、平度波尼亚食品有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、马鞍山百瑞食品有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、新希望六和股份有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、华测检测认证集团股份有限公司、合肥工业大学、三只松鼠股份有限公司、名佑(福建)食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、北京市顺义区计量和食品药品检测中心、中山市食品学会、厦门银祥集团有限

公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、青岛骨里香实业有限公司、青岛新万福食品有限公司、华测检测认证集团北京有限公司、谱尼测试科技(天津)有限公司。

本文件主要起草人:刘振宇、姚现琦、李春保、林玉海、王利、厉建军、王守伟、黄丹、杜东旭、吴昊、赵向进、荣庆军、郑高峰、郑乾坤、付浩华、宋忠祥、赵迪、李超、蔡克周、马相杰、陈松、张颖利、王云霞、亚本勤、刘振宇、鲁振、赵冰、白洪海、戴煦、顾千辉、章燎源、黄辉煌、庄沛锐、陈楚锐、胡昕、夏伟明、张志刚、蔚盛超、倪秀亲、逢明祝、刘成阳、周嘉明、韩国善、嵇春波。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2006年首次发布为 GB/T 20711—2006;

——本次为第一次修订。

熏煮火腿质量通则

1 范围

本文件规定了熏煮火腿的产品分类、原辅料与投料要求、技术要求、生产加工管理、检验方法、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售的要求。

本文件适用于熏煮火腿的生产、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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熏煮火腿 **cooked cured ham**

以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,配以适量辅料,经精选修整、分割(或不分割)、绞制(或不绞制)、盐水注射(或盐水浸渍)、搅拌(或不搅拌)、腌制、滚揉(或不滚揉)、充填(或不充填)成型、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、干燥(或不干燥)、烘烤(或不烘烤)、冷却、冷冻(或不冷冻)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺制成的具有显著肌肉纹理的熟肉制品。

4 产品分类

按照产品原料不同分为:

- 单一型熏煮火腿:仅以一种畜禽产品为主要原料制成的熏煮火腿;
- 混合型熏煮火腿:由两种及以上的畜禽产品为主要原料制成的熏煮火腿。