

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/XXXXX XXX—XXXX

### 江西绿色生态 火腿

Jiangxi Green Ecology—Ham

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一件附上。

— — 发布

— — 实施



## 目 次

前言 .....	2
引言 .....	3
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 基本要求 .....	2
5 评价指标 .....	3
6 品牌互认 .....	5

## 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：安福县金品火腿厂、江西省质量和标准化研究院、安福县市场监督管理局。

本文件主要起草人：

## 引 言

“江西绿色生态 火腿”指标水平说明：

- 质量指标：过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.4$  g/100g 严于 GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》规定的过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.5$  g/100g；三甲胺氮 $\leq 2.0$  mg/100g 严于 GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》规定的三甲胺氮 $\leq 2.5$  mg/100g；亚硝酸盐残留量（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 20$  mg/kg 严于 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的亚硝酸盐残留量（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 30$  mg/kg。
- 安全卫生指标：铅（以 Pb 计） $\leq 0.2$  mg/kg 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定的“肉制品（畜禽内脏制品除外）” $\leq 0.3$  mg/kg。



# 江西绿色生态 火腿

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 火腿”的基本要求、评价指标和品牌互认。  
本文件适用于火腿产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

## 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 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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.179 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求  
GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南  
GB 23350 限值商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）  
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南  
GB/T 24256 产品生态设计通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋  
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
GB/T 32161 生态设计产品评价通则  
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则  
GB/T 39775 能源管理绩效评价导则  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求  
CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则

### 3 术语和定义

DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 火腿 Ham

以鲜（冻）猪后腿为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工而成的非即食肉制品。

[来源：GB 2730—2015，2.2]

#### 3.2

##### 江西绿色生态 火腿 Jiangxi Green Ecology—Ham

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本标准技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证活动的火腿产品。

### 4 基本要求

#### 4.1 主体要求

4.1.1 生产经营企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 22000、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、HACCP 等管理体系，并通过 ISO 9001、ISO 22000 或 HACCP 任一认证。

4.1.2 企业近三年无重大安全生产事故或质量安全事故。

#### 4.2 选址要求

4.2.1 生产企业选址应符合 GB 14881 的要求，不应选择对食品有显著污染的区域，不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

4.2.2 生产厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区，周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。



### 4.3 原、辅料要求

#### 4.3.1 猪后腿

应符合 GB 2707 的规定并经检疫检验合格。猪后腿腿心丰满，肌肉鲜红，脂肪洁白，瘦肉多，肥膘厚度(以腿头处肥膘为准)小于等于 2 cm。腿杆细小，皮肉完整无损，肌肤表面干燥无软化发粘，单只重量 10 kg~15 kg。

#### 4.3.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

#### 4.3.3 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.3.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

### 4.4 生产经营管理

4.4.1 生产加工过程应符合 GB 14881、GB 12694 的规定。

4.4.2 产品经营过程应符合 GB 20799、GB 31621 的规定。

### 4.5 产品质量要求

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 的相应规定。

4.5.3 食品添加剂、食品营养强化剂的使用应分别符合 GB 2760、GB 14880 的规定。

### 4.6 包装标签要求

4.6.1 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768 的要求。

4.6.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

4.6.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

### 4.7 贮存运输要求

4.7.1 仓库必须干燥、阴凉、通风，有防潮、防虫鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共同存放。

4.7.2 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

4.7.3 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

## 5 评价指标

“江西绿色生态”火腿产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表1 “江西绿色生态”火腿产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标		评价方式/方法	
1	资源节约	应积极采用先进生产技术, 节约水、电等能源资源和人力成本, 提高效率		参照 GB/T 39775 开展评价, 查看制度文件, 实地走访	
2		原料综合利用率 $\geq 90\%$ , 生产废弃物应进行资源化回收或循环利用			
3		产品包装材料应符合 NY/T 658 的要求, 产品包装应符合 GB 23350 要求, 限制过度包装			
4	环境保护	企业的污染物总量控制, 应符合国家和地方的要求		实地走访, 查看企业的排污许可证、污水处理设备、垃圾分类处理设备	
5		生产加工过程中产生的废水、废气、噪声污染物排放应分别符合 GB 8978、GB 16297 和 GB 12348 的规定及相关法律法规的要求			
6		生产垃圾分类处理, 干湿分离, 防止二次污染			
7	生态协同	应按照 GB/T 24256 的要求设计生产工艺路线, 以生态环境的负面影响最小作为基本原则		依据 GB/T 32161 进行生态设计评价	
8		应按照 GB/T 33635 的要求, 推行绿色供应链管理, 带动供应链上下游企业持续提高资源、能源利用效率, 改善环境绩效, 实现绿色发展		查看供应商相关文件	
9	感官指标	色泽	肌肉印面呈桃红或玫瑰红, 脂肪印面呈白色, 有光泽, 无黏液、无霉点	取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘中, 在自然光下观察形态、色泽, 检查有无异物。闻其气味, 用温开水漱口, 按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。	
10		滋味、气味	蒸熟后具火腿特色滋味, 盐味适度, 无异味、无酸败味		
11		组织状态	致密而硬实, 切面平整, 外表及内部均无正常视力可见外来异物		
12	质量引领	理化指标	水分(以瘦肉计) / (g/100g)	$\leq 42$	GB 5009.3
13			盐分(以瘦肉中的氯化钠计) / (%)	$\leq 11$	GB 5009.44
14			过氧化值(以脂肪计) / (g/100g)	$\leq 0.4$	GB 5009.227
15			三甲胺氮 / (mg/100g)	$\leq 2.0$	GB 5009.179
16			亚硝酸盐残留量(以 $\text{NaNO}_2$ 计) / (mg/kg)	$\leq 20$	GB 5009.33
17			污染物限量	铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	$\leq 0.2$
18	镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	$\leq 0.1$		GB 5009.15	
19	总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	$\leq 0.05$		GB 5009.17	
注: 以上评价方式或方法仅供参考, 检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。					

## 6 品牌互认

6.1 通过其他区域公用品牌认定的火腿产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 拥有“江西绿色生态”和其他区域公用品牌证书和标志的火腿产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。

---