

ICS 67.020  
CCS X 10

T/JGE

# 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0081—2024

## 江西绿色生态 安福火腿

Jiangxi Green Ecology—Anfu ham



2024 - 02 - 07 发布

2024 - 02 - 14 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
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。

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、安福县火腿协会、安福县珍品火腿有限公司。

本文件主要起草人：姚伟、杨璇、冯欣、刘定作、刘长生、刘淑平、张文俊、杨青、邹云伟、彭建波、刘为阳。

## 引言

“江西绿色生态 安福火腿”指标水平说明：

- 质量指标：“过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.4 \text{ g}/100\text{g}$ ”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） $\leq 0.5 \text{ g}/100\text{g}$ ”，“亚硝酸盐残留量（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 20 \text{ mg/kg}$ ”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） $\leq 30 \text{ mg/kg}$ ”；
- 安全卫生指标：“铅（以 Pb 计） $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ ”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） $\leq 0.3 \text{ mg/kg}$ ”。



# 江西绿色生态 安福火腿

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 安福火腿”的基本要求、评价指标和品牌互认。

本文件适用于安福火腿产品申请“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证。“江西绿色生态 安福火腿”产品质量检测可参照执行。

## 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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 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 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

- 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 1117 安福火腿  
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

### 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

##### 安福米猪 Anfu pigs fed with rice products

原产于安福县的枫田、瓜畲乡等地。该猪种体型短小，四肢细而矮。其头部、尾部为黑色，躯干为白色；头小口角短，身少皱纹，耳小向外竖立，背略下凹，臀部丰满，躯体前后高低匀称；具有成熟早，耐粗饲，适应性强，生长快，产仔率和屠宰率高等特点。

[来源：《安福县志》（1995 年版）]

#### 3.2

##### 安福火腿 Anfu ham

每年立冬之后、立春之前，采用安福米猪或以安福米猪为母本的二元、三元杂交猪的鲜后腿为原料，盐为辅料，经修胚（“柳叶”或“琵琶”状）、腌制（六次放盐）、浸洗晒（冬水脱盐）、整形、室内自然发酵等工艺加工而成的非即食肉制品。

#### 3.3

##### 江西绿色生态 安福火腿 Jiangxi Green Ecology—Anfu ham

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的安福火腿产品。

### 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）体系认证要求》的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、HACCP 等管理体系。  
4.1.2 企业近三年无重大食品安全事故。  
4.1.3 企业应获得“安福火腿”商标使用权。

#### 4.2 选址要求

应符合 GB 14881 的要求。

#### 4.3 原、辅料要求

##### 4.3.1 猪鲜后腿

- 4.3.1.1 应为符合 3.1 和 3.2 规定的猪鲜后腿。
- 4.3.1.2 应符合 GB 2707 的规定并经检疫、检验合格。
- 4.3.1.3 应符合 DB36/T 1117 的规定。

##### 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 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 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 包装标签要求

- 4.6.1 包装材料应符合 NY/T 658、GB 4806.1、GB 4806.7、GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768 的要求。
- 4.6.2 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 安福火腿”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 安福火腿”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	应以传统技艺与机械化生产相结合的相关先进技术，节约水、电、气等能源资源和人力成本，既保障产品特点属性，又节能提效。		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≥90%，生产废弃物宜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 的要求，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、环境监测报告	
5		生产加工过程中产生的废水、废气污染物应分别符合 GB 8978、GB 16297 的规定及相关法律法规的要求，环境噪声应符合 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	质量引领	感官指标	色泽	皮色黄亮，肌肉切面呈桃红或玫瑰红，脂肪切面呈白色，有光泽，无黏液、无霉点。	
10			滋味、气味	三签清香，蒸熟后具火腿特色滋味，盐味适度，无异味、无酸败味。	
11			组织形态	肉质致密而硬实，似呈竹叶形，腿形饱满，无裂缝，表面骨头（龙眼骨和八字骨）平整：爪弯在 90 度以内，爪弯处与腿头应对直。	
12			杂质	无正常视力可见外来异物。	
13		理化指标	水分（以瘦肉计）/ (g/100g)	≤ 42 GB 5009.3	
14			瘦肉比率/ (%)	≥ 65 DB36/T 1117—2019, 7.2	
15			盐分（以瘦肉中的氯化钠计）/ (%)	≤ 11 GB 5009.44	
16			过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.4 GB 5009.227	
17			三甲胺氮/ (mg/100g)	≤ 2.0 GB 5009.179	

表1 “江西绿色生态 安福火腿”产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标			评价方式/方法
18	质量引领	理化指标	亚硝酸盐残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计) (mg/kg)	≤ 20	GB 5009. 33
19		污染物质限量	铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009. 12
20			苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009. 27

注1：苯并[a]芘指标仅适用于烟熏火腿。

注2：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“赣鄱正品”臻品、“赣出精品”等品牌认定的安福火腿产品，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 已获得绿色食品、有机产品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的安福火腿产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”或“赣出精品”双重品牌证书和标志的安福火腿产品，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。