



中华人民共和国国家标准

GB/T 19088—2008
代替 GB 19088—2003

地理标志产品 金华火腿

Product of geographical indication—Jinhua ham

2008-08-28 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19088—2003《原产地域产品 金华火腿》。

本标准与 GB 19088—2003 相比主要变化如下：

- 将标准属性由强制性改为推荐性；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准中英文名称及相关内容表述；
- 修订了金华火腿原、辅材料规定；
- 增加了金华火腿加工过程中禁止使用有毒有害物质的规定；
- 依据 GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》，将理化、卫生指标合并为理化指标，并增加了“过氧化值”、“酸价”、“三甲胺氮”、“铅”、“无机砷”、“镉”、“总汞”、“亚硝酸盐残留量”八项指标；
- 调整了金华火腿“水分”、“盐分”含量指标；
- 修订了金华火腿质量(重量)的指标；
- 增加了金华火腿“过氧化值”指标的制样方法；
- 调整增加了出厂检验项目；
- 在标签中增加了“食用说明”的要求，并给出了“食用说明”的内容。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 均为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：浙江省金华市质量技术监督局、浙江省衢州市质量技术监督局、浙江省金华火腿质量检验中心、金字火腿股份有限公司、浙江雪舫工贸有限公司。

本标准主要起草人：金洪生、片毅、王征宇、郭如斌、徐广伟、郭瑞山、施延军、吴荣仁、李发新、金跃良。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19088—2003。

地理标志产品 金华火腿

1 范围

本标准规定了金华火腿的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的金华火腿。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 2417 金华猪

GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

JJF 1070 定量包装商品计量检验规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

金华火腿 Jinhua ham

在地理标志产品保护范围内采用金华猪及其为母本的杂交商品猪的后腿为原料，经传统工艺加工而成的具有形似竹叶、爪小骨细、肉质细腻、皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。

3.2

金华猪 Jinhua pig

原产于中国浙江金衢盆地，其毛色以中间白，两头黑为基本特征，后腿具有大小适中、皮薄骨细、肥瘦适度、肉质细嫩、腿心饱满、后腿稍高、蹄壳呈白色等特征的中国名猪。

3.3

腿心 core ham

火腿的股骨部位。