



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19088—2024

代替 GB/T 19088—2008

## 地理标志产品质量要求 金华火腿

Quality requirements for product of geographical indication—Jinhua ham

2024-12-31 发布

2024-12-31 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

# 目 次

前言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 产地范围 ..... 2

5 产品分类 ..... 2

6 产地环境 ..... 2

7 技术要求 ..... 2

8 检验方法 ..... 4

9 检验规则 ..... 5

10 标志、标签、包装、运输和贮存 ..... 6

附录 A（规范性） 地理标志产品金华火腿产地范围 ..... 7

附录 B（规范性） 金华火腿加工工艺流程及要求 ..... 8

附录 C（规范性） 香气专用竹签检验 ..... 12

附录 D（规范性） 蛋白质降解指数检测方法 ..... 13

参考文献 ..... 15

## 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 19088—2008《地理标志产品 金华火腿》，与 GB/T 19088—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了金华火腿的术语和定义(见 3.1,2008 年版的 3.1)；
- 删除了金华猪、油头的术语和定义(见 2008 年版的 3.2、3.4)；
- 增加了蛋白质降解指数的定义(见 3.6)；
- 增加了产品分类(见第 5 章)；
- 更改了产地环境数据(见第 6 章,2008 年版的 5.2)；
- 更改了原、辅料要求(见 7.1,2008 年版的 5.1)；
- 更改了工艺要求(见 7.2,2008 年版的 5.3)；
- 更改了质量等级(见 7.3,2008 年版的 5.4)；
- 更改了感官要求(见 7.4.1,2008 年版的 5.5)；
- 增加了分割组合、火腿块、火腿片感官要求(见 7.4.2)；
- 更改了理化指标和净含量(见 7.5、7.6,2008 年版的 5.6、5.7)；
- 更改了感官指标检验方法(见 8.1,2008 年版的 6.1)；
- 删除了其他理化指标的检验方法(见 2008 年版的 6.2.4)；
- 更改了理化检验制样方法、水分和盐分检验方法(见 8.2.1、8.2.3、8.2.4,2008 年版的 6.2.5、6.2.2、6.2.3)；
- 增加了蛋白质降解指数检验方法(见 8.2.5)；
- 增加了组批规则(见 9.1)；
- 更改了抽样规则(见 9.2,2008 年版的 7.1.3)；
- 更改了出厂检验和检验判定规则(见 9.3.2、9.3.3,2008 年版的 7.1.2、7.1.4)；
- 更改了型式检验(见 9.4,2008 年版的 7.2)；
- 更改了标志、标签要求(见 10.1,2008 年版的 8.1)；
- 更改了包装要求(见 10.2,2008 年版的 8.1.3、8.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.4,2008 年版的 8.4)；
- 更改了附录 B 中工艺流程(见附录 B 中图 B.1,2008 年版的附录 B)；
- 增加了附录 B 中工艺要求(见 B.2)；
- 增加了附录 D 蛋白质降解指数检测方法(见附录 D)。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：金华火腿行业协会、金字火腿股份有限公司、中国标准化研究院、金华金贸火腿有限公司、金华金年火腿有限公司、义乌市全华火腿有限公司、金华大拇指火腿食品股份有限公司、浙江华统肉制品股份有限公司、浙江万隆火腿有限公司、浙江省金华火腿有限公司、金华火腿实业有限公司、

**GB/T 19088—2024**

兰溪市富隆食品有限公司、兰溪市金苏火腿食品有限公司、浙江大江南食品有限公司、金华美福火腿有限公司、浙江雪舫工贸有限公司、浙江省金华火腿产品质量检验中心、中国标准化协会、金华市农业科学研究院、金华职业技术学院、浙江师范大学行知学院、金华市市场监督管理局、衢州市市场监督管理局。

本文件主要起草人：马晓钟、郭如斌、云振宇、王新洁、韦何雯、董晓尉、朱菁、姜涛、张瑶、项云、李双喜、王天羿、袁月、张吉林、王伟强、胡楼君、龚俊孝、符致敬、黄新农、张建能、黄山、胡昕翀、戴明芳、何扬剑、何正、吴星生、钱雄伟、杜群峰、章涛、樊勇军。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2003年首次发布为 GB 19088—2003；
- 2008年第一次修订为 GB/T 19088—2008；
- 本次为第二次修订。

# 地理标志产品质量要求 金华火腿

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品金华火腿的术语和定义,给出了产品分类,规定了产地范围、技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求,描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品金华火腿的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品金华火腿的保护和管理。

## 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 2417 金华猪
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **金华火腿 Jinhua ham**

采用产地范围内饲养和屠宰的金华猪及其杂交商品猪的后腿为原料,经特定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

#### **腿心 core ham**

火腿的股骨部位。

### 3.3

#### **后熟 post-ripening**

火腿在发酵期内经高温(或控温控湿)发酵达到成熟的过程。

### 3.4

#### **签香 ham aroma from stick**

竹签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。