

ICS 67.120.10

X 22

备案号: 24197-2009

DB44

广 东 省 地 方 标 准

DB44/ 567—2008

地理标志产品 黄圃腊味

2008-12-31 发布

2009-06-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 保护范围 2

4 术语 2

5 产品分类 2

6 要求 2

7 试验方法 4

8 检验规则 5

9 标签、包装、运输、贮存 5

附录 A（资料性附录）黄圃腊味地理标志产品保护范围图（黄圃镇辖区图） 6

地理标志产品 黄圃腊味

1 范围

本标准规定了地理标志产品黄圃腊味的术语、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局第78号令(2005)《地理标志产品保护规定》下的广东省中山市黄圃镇境内生产的黄圃腊肠、黄圃腊肉、黄圃腊鱼、黄圃腊鸭。

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 317 白砂糖
- GB 5416 食用盐
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 14967 胶原蛋白肠衣卫生标准
- GB 16869 鲜(冻)禽产品
- GB 18186 酿造酱油
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局第 78 号令 (2005) 地理标志产品保护规定

3 保护范围

黄圃腊味保护范围以广东省中山市人民政府根据国家质量监督检验检疫总局第 78 号令 (2005) 《地理标志产品保护规定》提出的《关于确定“黄圃腊味”地理标志产品保护范围的复函》(中府办函[2004]443 号)所划定的范围为准,为广东省中山市黄圃镇现辖行政区域。具体座标为:东经 113° 2′, 北纬 22° 44′, 见附录 A。

4 术语

4.1 黄圃腊味

指以鲜(冻)畜、禽、动物性水产品为主要原料,加入白砂糖、食用盐、以及地产高浓度优质高粱腊味酒、地产生晒酱香酱油、地产生晒猪肠衣等辅料,不添加五香粉、豆蔻、桂皮、花桂椒、八角等植物类香料及人工或化学合成的香精。经腌制、灌肠、晾晒、烘烤等工序加工而成,具有咸中带甜、酒香浓郁等特色风味的各式生干制品。

5 产品分类

黄圃腊味产品按原料种类划分为:黄圃腊肠、黄圃腊肉、黄圃腊鱼、黄圃腊鸭。

5.1 黄圃腊肠

以鲜(冻)肉为原料,加入白砂糖、食用盐、腊味酒等辅料,经腌制、灌肠、晾晒、烘烤等工序加工而成具有广味特色的生干腊肠。分为:特级腊肠、一级腊肠、二级腊肠、三级腊肠等四种级别。

5.2 黄圃腊肉

以鲜(冻)猪五花肉为主要原料,加入白砂糖、食用盐、腊味酒、酱油等辅料腌制后,经烘焙或晾晒而成的腊肉制品。

5.3 黄圃腊鱼

以鲜活鱼为原料,经清洗、开刀、去鳞、去鳃、去内脏、净膛、食用盐腌、晾晒(烘干)等工序加工而成的生干水产品。

5.4 黄圃腊鸭

以鸭、鸭的分割部位为主要原料,经腌制、成型、烘焙或晾晒而成的生干禽制品。

6 要求

6.1 原料及辅料要求

6.1.1 猪肉:符合 GB 2707 的规定,主要取 150 日龄至 180 日龄,体重达 110kg 至 120kg 的猪。

6.1.2 鱼类:符合 GB 2733 的规定,主要取重 1.5kg 至 5kg 的鱼。

6.1.3 禽类:符合 GB 16869 的规定,主要取 180 日龄至 200 日龄,体重达 2kg 至 2.5kg 的禽类。不得使用沥青、松香等化学物质褪毛。

6.1.4 白砂糖:符合 GB 317 的规定。

6.1.5 食用盐:符合 GB 5416 的规定。

6.1.6 腊味酒:符合 GB 2757、GB 2758 的规定,主要采用黄圃地区生产的腊味酒,要求其通过优质高粱酿制而成,酒香纯正,酒精度含量达到 55% 以上,具有色清、香浓、醇甜、余香的特点。

6.1.7 酱油：符合 GB 18186 的规定，主要采用黄圃地区通过天然生晒酿制而成的酱油，要求其酱香浓郁，具有独有的酯香气，香气丰富醇正，颜色为鲜艳的红褐色，体态澄清，浓度大，颜色持久不变、味道鲜美，咸淡适口。

6.1.8 肠衣：胶原蛋白肠衣符合 GB 14967 的规定；天然肠衣主要采用黄圃生产的天然生晒猪肠衣，要求其以猪肠胶原蛋白纤维为原料制成，表面收缩均匀、爽口。

6.1.9 其他辅料应符合相应的国家标准、行业标准。

6.2 外观

6.2.1 黄圃腊肠外观见表 1。

表 1 黄圃腊肠外观

产品	项目			
	色泽	滋味及气味	组织及形态	杂质
黄圃腊肠	肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红、枣红或玫瑰红色，红白分明，有光泽。	咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，食而不腻，无异味。	肠体干爽，呈完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密。	不得含有外来杂质。

5.2.2 黄圃腊肉、黄圃腊鱼、黄圃腊禽外观见表 2。

表 2 黄圃腊肉、黄圃腊鱼、黄圃腊鸭外观

产品	项目			
	色泽	滋味及气味	组织及形态	杂质
腊肉	瘦肉呈枣红或暗红色，肥肉浅金黄色，鲜明光滑，切面透明或白色。	腊香味纯正、浓郁，具有糖、酒香味，无异味；咸甜适中，肥肉爽脆可口，瘦肉嚼后回香。	肉条均匀，肉身干爽、结实，肉头不垂下，肥瘦层次分明，紧贴完整。	不得含有外来杂质
腊鱼	酱腊鱼呈酱褐色，表面有酱料。	咸甜适宜，具有鱼干的特有的香味。	鱼体基本完整，体表光洁，组织紧密，软硬适度，肌肉切面有光泽，坚实不离骨。	
腊鸭	体表光洁，呈黄白色或白色。	煮沸后肉汤及肉味芳香，液面有大片团聚的脂肪，肉嫩味鲜。	腹腔内壁干燥、有盐霜，肌肉切面呈淡玫瑰红色，肌肉切面紧密，有光泽。	

6.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法执行。

6.4 理化指标

6.4.1 黄圃腊肠理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 黄圃腊肠理化指标

项 目		指 标			
		黄圃腊肠			
		特级	一级	二级	三级
蛋白质，%	≥	22	20	17	15
脂肪，%	≤	35	45	55	65
水分，%	≤	25			
食盐（以 NaCl 计），%	≤	8			
总糖（以葡萄糖计），%	≤	26			
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.50			
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	按 GB 2730 的规定执行			
铅（Pb），mg/kg	≤	0.2			
无机砷，mg/kg	≤	0.05			
镉（Cd），mg/kg	≤	0.1			
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05			
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	按 GB 2760 的规定执行。			
食品添加剂		按 GB 2760 的规定执行。			

6.4.2 黄圃腊肉、黄圃腊鱼、黄圃腊鸭理化指标应符合表4的规定。

表4 黄圃腊肉、黄圃腊鱼、黄圃腊禽理化指标

项 目	指 标		
	黄圃腊肉	黄圃腊鱼	黄圃腊鸭
蛋白质, %	≥ 8	40	—
脂 肪, %	≤ 70	—	—
水 分, %	≤ 25	40	25
食盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8	10	10
总糖 (以葡萄糖计), %	≤ 20	20	20
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	0.60	2.50
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	按 GB 2730 的规定执行	150	按 GB 2730 的规定执行
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.2	0.5	0.2
无机砷, mg/kg	≤ 0.05	0.1	0.05
镉 (Cd), mg/kg	≤ 0.1	0.1	0.1
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	—	0.05
甲基汞, mg/kg	≤ —	0.5	—
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ —	按 GB 2760 的规定执行。	按 GB 2760 的规定执行。
食品添加剂	按 GB 2760 的规定执行。		

7 试验方法

7.1 取样方法

按 GB/T 9695.19 的规定取样。

7.2 感官指标检验

采用目视、鼻嗅和品尝的方法进行。在自然光线充足的室内直接观察被测样品的外观；将样品切开并放置于洁净的白瓷盘内，观察色泽、组织形态；将样品在沸水中煮 10~15min 至熟，嗅其香味，品尝评定口感。

7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7.4 理化指标

7.4.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法检验。

7.4.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法检验。

7.4.3 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法检验。

7.4.4 食用盐

按 GB/T 5009.44 中 14.2 规定的方法检验。

7.4.5 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法检验。

7.4.6 过氧化值

样品处理按 GB/T 5009.44 规定的方法操作，按 GB/T 5009.37 规定的方法检验。

7.4.7 酸价

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

7.4.8 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法检验。

7.4.9 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法检验。

7.4.10 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法检验。

7.4.11 总汞、甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法检验。

7.4.12 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂前由生产厂的检验部门按本标准逐批检验，符合技术要求方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价和过氧化值。

8.2 型式检验

8.2.1 一般情况，每季至少检验一次；遇有下列情况之一时，也要进行型式检验：

- a) 原料、工艺有较大改变；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出要求；
- d) 其它可能影响产品质量的情况。

8.2.2 型式检验项目为技术要求中的全部指标。

8.3 批

同一班次、工艺条件和包装方式相同的产品为一批。

8.4 抽样

按 JJF 1070 规定的方法抽取，并将其中的三分之一样品封存，保留至保质期备查。

8.5 判定规则

检验项目全部符合标准，判定为合格品；如有一项或一项以上不符合本标准，须加倍抽样复验不符合项目，复验后仍不符合本标准时，判定整批产品为不合格。

9 标签、包装、运输、贮存

9.1 标签

9.1.1 包装产品的标签必须符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

包装材料应符合相应的国家标准的规定。任何形式的包装都应不变形、不破损。

9.3 运输

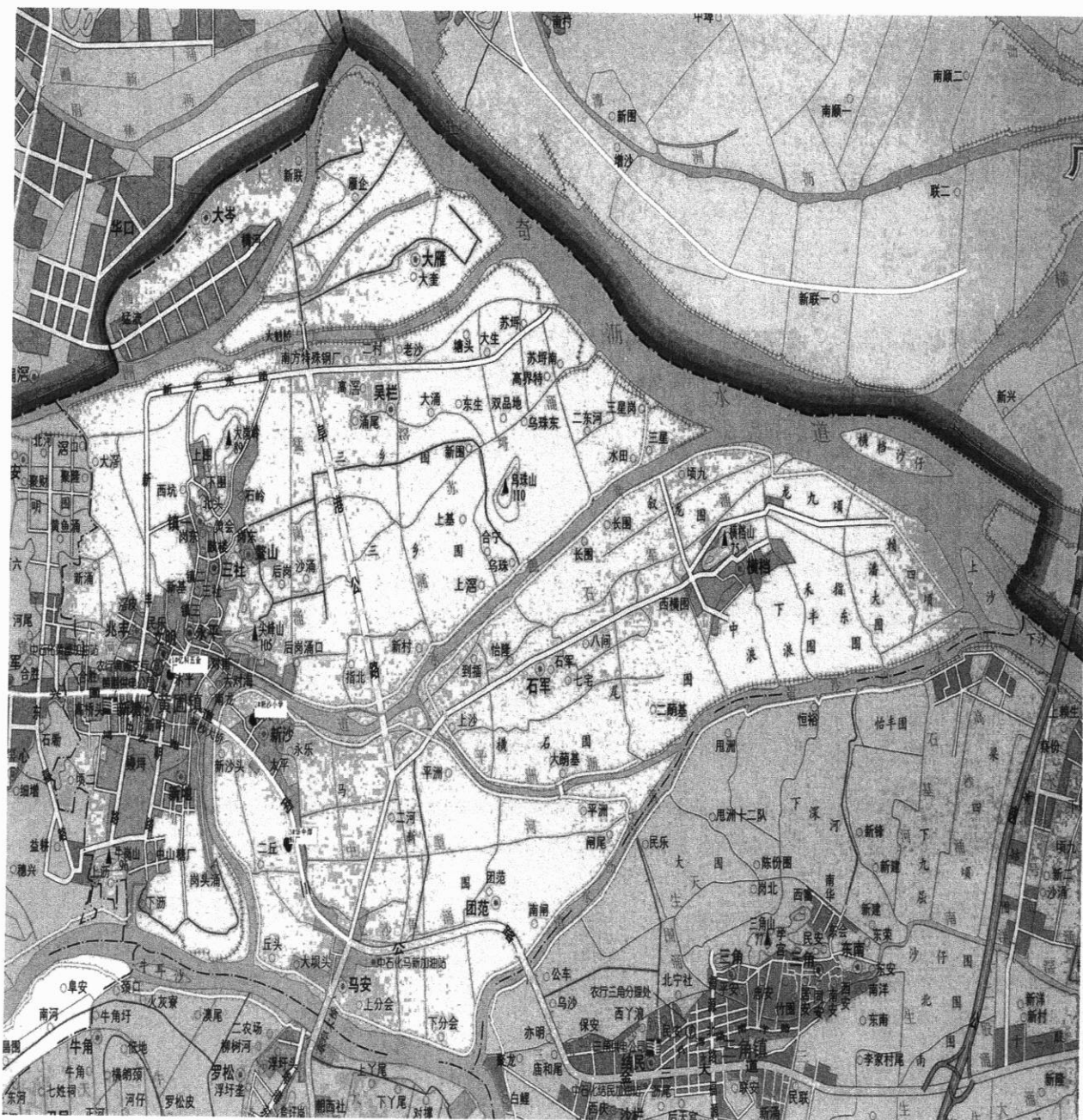
成品运输车辆应清洁、干燥、产品不得与潮湿、有毒、有异味的物品混装混运；运输过程中应有防压、防雨、防晒措施。

9.4 贮存

9.4.1 成品不应露天贮存，应贮存在冷库或通风良好、清洁、干燥的库房内，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。

9.4.2 成品应按批次分别存放，堆放成品时应距库房墙壁 15cm 以上，距地面 10cm 以上；产品不得与有异味、被污染的物品同库贮存。

附 录 A
(资料性附录)
黄圃腊味地理标志产品保护范围图 (黄圃镇辖区图)



本范围以广东省中山市人民政府根据国家质量监督检验检疫总局第 78 号令（2005）《地理标志产品保护规定》提出的《关于确定“黄圃腊味”地理标志产品保护范围的复函》（中府办函[2004]443 号）所划定的范围为准，为广东省中山市黄圃镇现辖行政区域。具体座标为：东经 113° 2'，北纬 22° 44'。