

ICS 67.120.10  
X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB 18357—2001

---

## 宣 威 火 腿

Xuanwei ham

2001-04-19 发布

2001-12-01 实施

---

国家质量技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
宣 威 火 腿  
GB 18357—2001

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

<http://www.bzcb.com>

电话:63787337、63787447

2001年8月第一版 2004年11月电子版制作

\*

书号:155066·1-17718

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准的全部技术内容为强制性。

本标准是依据《原产地域产品保护规定》和 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定的。

本标准规定的亚硝酸盐限量指标严于 GB 2731—1988《火腿卫生标准》；三甲胺氮限量指标与 GB 2731—1988中的一级指标一致；过氧化值限量指标与 GB 2731—1988 中的二级指标一致。

本标准规定了 GB 2731—1988 和 SB/T 10004—1992《中国火腿》中未规定的水分、盐分指标。

本标准汲取了 SB/T 10004—1992 的合理内容，重点突出了传统宣威火腿的感官指标。

本标准的附录 A、附录 B 都是标准的附录。

本标准由云南省质量技术监督局提出。

本标准由原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：云南省曲靖市质量技术监督局、宣威市质量技术监督局、宣威市食品公司。

本标准主要起草人：谢吉安、张发明、郑国安、张 进、刘 勇。

# 中华人民共和国国家标准

## 宣威火腿

GB 18357—2001

Xuanwei ham

### 1 范围

本标准规定了宣威火腿的原产地域范围、定义、原材料要求、传统工艺要求、产品分级分类、产品技术要求、试验方法及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国务院质量技术监督行政主管部门批准保护的原产地域产品宣威火腿。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 191—2000 包装储运图示标志

GB 2707—1994 猪肉卫生标准

GB 2731—1988 火腿卫生标准

GB/T 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 5461—2000 食用盐

GB/T 6388—1986 运输包装收发货标志

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 9695.8—1988 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.15—1988 肉与肉制品 水分含量测定

GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范

### 3 原产地域范围

宣威火腿原产地域范围限于国务院质量技术监督行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准的地域范围,见附录 A(标准的附录)。

### 4 定义

本标准采用下列定义。

#### 4.1 宣威火腿 Xuanwei ham

用在原产地域范围内饲养的含有乌金猪血统的鲜猪后腿,在原产地域范围内经传统工艺加工制成的具有三签清香、肉色嫣红、香气浓郁的火腿及其制品。

#### 4.2 原腿 primary ham

腌制成熟未经修割、包装的火腿。

#### 4.3 精腿 extra ham;refine ham

将优级或一级原腿经洗晒、修整、包装制成的整支火腿。