

DB4418

清 远 市 地 方 标 准

DB4418/T XXXX—XXXX

地理标志产品 东陂腊味

Geographical indication products Dongbei LaWei

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

清远市市场监督管理局 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准依照GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由DB44/T 1990-2017《地理标志产品 东陂腊味》转化。

本标准由清远市市场监督管理局提出并归口。

本标准主要起草单位：连州市东陂腊味协会、清远市质量管理协会、连州市和香隆腊味食品有限公司、连州市东陂林泉食品有限公司、连州市东陂腊味食品厂、连州市东陂坚信肉制类腊味食品厂、连州市东陂拓丰腊味食品厂、连州市东陂瑞丰腊味厂、连州市东陂凤香腊味食品厂、连州市东陂全全腊味厂、连州市东陂商业公司山外山食品加工厂、连州市东陂琦兴腊味厂。

本标准主要起草人：关治欢、邱秀穗、曾卫光、谢松林、谭记东、冯华良、潘志辉、何记全、胡国全、黎代辉。

地理标志产品 东陂腊味

1 范围

本标准规定了东陂腊味地理标志产品保护范围、产品分类、生产加工要求、技术要求和试验方法、检验规则、标志、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2006年第11号公告批准保护的东陂腊味。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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令[2005]年第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家知识产权局公告[2019]第三三二号

国家知识产权局公告[2019]第三三三号

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第78号 《地理标志产品保护规定》

国家质量监督检验检疫总局2006年第11号公告 《关于批准对东陂腊味实施地理标志产品保护的公告》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

GB/T 19480和GB/T 17924界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东陂 Dongbei

地名，是广东省连州市下辖的一个镇，地处连州市西北部，东经112° 17' 46"，北纬24° 59' 36"。东与瑶安乡相邻，南接保安镇，西与西岸镇交界，北与丰阳镇接壤。

3.2

东陂腊味 Dongbei LaWei

以鲜活畜禽（猪、鸭、狗）为原料，以食糖、食用盐、白酒等为辅料，并在地理标志产品保护范围内，用特定的地理、气候环境条件下，经选料、修整、配料、腌制等，采用自然风干的传统工艺生产制成的腌腊制品。

4 地理标志产品保护范围

东陂腊味地理标志产品保护范围仅限于广东省连州市东陂镇现辖行政区域内（地理坐标：北纬24° 59' 36"，东经112° 17' 46"），见附录A。

5 产品分类

5.1 腊肉

以鲜宰杀的畜（猪）的五花腩肉为原料，以食用盐、白酒、白砂糖为辅料，经选料、修整、盐腌、配料、腌制、晾晒风干、包装制成的非即食腌腊肉制品。

5.2 腊肠

以鲜畜（猪）肥肉、瘦肉、肠衣等为原料，以食用盐、白酒、白砂糖为辅料，经选料、修整、糖腌、配料、灌制、晾晒风干、包装而成的非即食腌腊肉制品。

5.3 腊鸭

以鲜禽（麻鸭）为原料，以食用盐、白酒、白砂糖为辅料，经选料、修整、腌制、定形、晾晒风干、包装制成的非即食腌腊禽制品。

5.4 腊狗

以鲜畜（乳狗）为原料，以食用盐、白酒、食糖为辅料，经选料、修整、盐腌、配料、腌制、定形、晾晒风干、包装制成的非即食腌腊畜制品。

6 自然环境

产地范围为连州市东陂镇现辖行政区域，属亚热带季风性气候，四季分明，年均气温 19.4℃，降雨 1 564 mm，相对湿度 79%，光照数 1 617.7 h。地理特征是属河床谷底，有小平原特点，位于两山两水之间，秋冬季风力较大。产地的温度、湿度、风力、日照等自然条件，采用东陂腊味的晾晒、风干工艺。

7 生产加工要求

7.1 生产季节

生产季节为每年的秋冬季，约在寒露节至小寒节之间（当年 10 月上旬至次年 1 月），此段时间的气候条件能满足生产工艺需要。

7.2 主要工艺流程

7.2.1 腊肉

选料→盐腌→配料→腌制→晾晒风干→包装→成品。

7.2.2 腊肠

选料→切丁→糖腌→配料→灌制→晾晒风干→包装→成品。

7.2.3 腊鸭

选料→宰杀→开膛、清洗→盐腌→定形→晾晒风干→包装→成品。

7.2.4 腊狗

选料→宰杀→开膛、去骨→盐腌→配料→腌制→定形→晾晒风干→包装→成品。

注：上述产品按传统独特工艺制作，不得采用烘烤或烟熏、不得添加食品添加剂（亚硝酸盐和防腐剂）。

7.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12694 的要求。

8 技术要求和试验方法

8.1 原辅料要求

8.1.1 所有原料质量应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 16869 的规定。所有肉类原料必须符合《食品安全法》第 34 条的规定。

8.1.2 腊肉应取 150 日龄至 180 日龄，体重达 110 kg~120 kg 的猪只宰杀后切取带皮的五花肉。

8.1.3 腊肠应取 150 日龄至 180 日龄，体重达 110 kg~120 kg 的猪只宰杀后切取后腿肉为瘦肉原料为宜，肥肉原料为各个部位的皮下脂肪。

8.1.4 腊鸭应为 180 日龄至 200 日龄，体重达 2 kg~2.5 kg 的麻鸭。不得使用沥青、松香等化学物质褪毛。

8.1.5 腊狗应为 60 日龄至 70 日龄，体重达 3 kg~3.5 kg 的乳狗。

8.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 8.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 8.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 8.1.9 肠衣应符合 GB 7740、GB 14967 的规定。
- 8.1.10 生产用水应符合GB 5749 的规定。

8.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求				试验方法
	腊肉	腊肠	腊鸭	腊狗	
外 观	长条形，形态保持完好，有光泽，无霉点、斑点。	圆柱状，表面有自然皱纹，有光泽，无霉点、斑点。	外形呈扁平圆形，有光泽，无霉点、斑点，下巴、翅、脚部分切除。	形态完整，外形呈扁平圆形，有光泽，无霉点、斑点。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，用目测检查外观、色泽、组织状态、杂质，用鼻嗅其香味，然后将样品置于烧杯中，加水煮熟，品尝其滋味。对照标准要求，作出评价。
组织状态	肥瘦层次分明，外表干爽，肌肉组织切面紧密，手感较硬。	肠体干爽，肌肉组织切面紧密，手感较硬。	皮、肉、骨结合紧密，外表干爽。	外表干爽，肌肉组织切面紧密，除嘴部、爪部、尾部外无骨骼组织。	
色 泽	瘦肉呈暗红色，肥肉呈半透明的白色或浅黄色。				
香 味	具有自然风干腌腊制品独特的腊香味，腊香浓郁、绵长。				
滋 味	甜咸适中，爽口，具有自然风干腌腊制品独特的滋味。				
杂 质	不得含有肉眼可见的外来杂质。				

8.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				试验方法
	腊肉	腊肠	腊鸭	腊狗	
水分，% ≤	20				GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），% ≤	10				GB 5009.44
总糖（以葡萄糖计），% ≤	15				GB 5009.7
蛋白质，% ≥	——	20	——	——	GB 5009.5
脂肪，% ≤	——	50	——	——	GB/T 9695.7
过氧化值（以脂肪计），g/100 g ≤	0.50		1.50		GB 5009.227

8.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。试验方法按GB 2762 的规定执行。

8.5 食品添加剂

产品按传统工艺制作，加工过程不允许使用任何食品添加剂。原辅料带入的食品添加剂应符合GB 2760 的规定。试验方法按GB 2760 的规定执行。

8.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。试验方法按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次、同一品种的原料、同一工艺条件、同一包装的产品为一批。

9.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于20 kg，每批次抽样样品数量为4 kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

9.3 检验类别

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品出厂前，应由企业质检部门按出厂检验项目进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

9.3.1.2 出厂检验项目为：感官、水分、过氧化值、净含量、标签。

9.3.2 型式检验

检验项目为本标准 8.2~8.6 和标签。在下列情况之一时必须进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

9.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应用留样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

10 标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用东陂腊味地理标志产品专用标志，标志应符合国家知识产权局公告[2019]第三三二号、第三三三号的规定，标志使用应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 78 号《地理标志产品保护规定》。

10.1.2 包装标签、标识除应符合GB 7718、GB 28050以及国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第123号的规定外，还应标注地理标志产品名称、原料名称和产地。

10.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

10.2.1 采用卫生、干燥、无毒的材料，包装材料应符合 GB/T 10004，包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10.2.2 盛装散装产品的容器应符合食品卫生法规要求，堆放时要防止污染。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

10.3.2 装卸时应轻拿、轻放，轻装、轻卸、防止重压、曝晒、雨淋。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在于卫生、干燥、阴凉、通风的库房内，或 0℃~5℃的冷库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储，须有防止污染措施。

10.4.2 成品包装箱码放时，与地面、墙壁的距离应不小于10 cm，便于通风。要留出通道，便于人员、车辆通行。

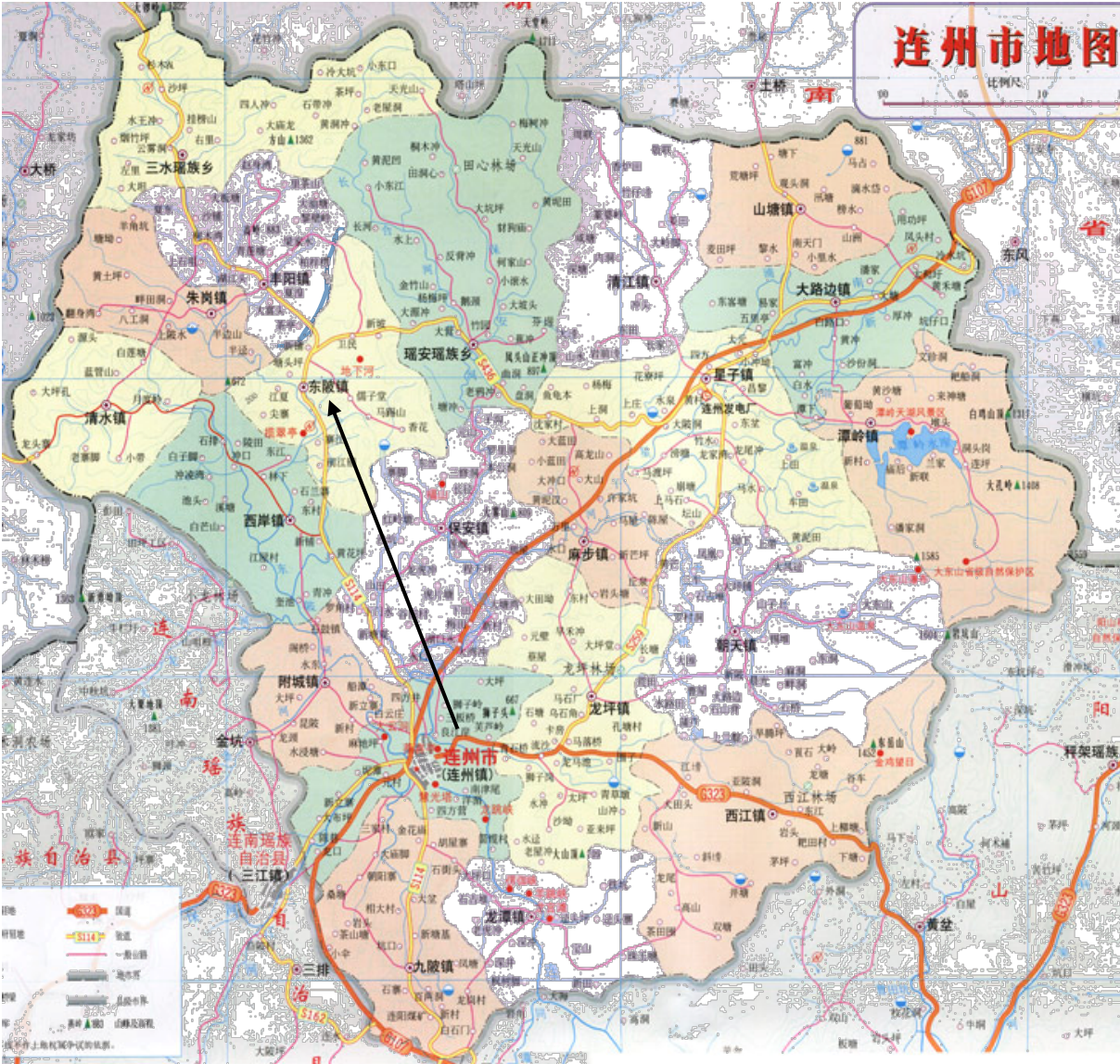
10.4.3 产品在本标准规定的条件下保质期见表 3。

表3 保质期

保存温度	保质期（天）	
	散装	抽真空包装
5℃~18℃	15	90
0℃~5℃	90	180
≤-18℃	365	

附 录 A
(规范性附录)
东陂腊味地理标志产品保护范围图

东陂腊味地理标志产品保护范围为广东省连州市东陂镇现辖行政区域，见图A. 1。



图A. 1 广东省连州市东陂腊味地理标志产品保护范围