



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 45535—2025

## 中式火腿质量要求

Quality requirements for Chinese ham

2025-04-25 发布

2025-11-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准管理委员会 发布

## 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。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位:金字火腿股份有限公司、金华金年火腿有限公司、中国肉类食品综合研究中心、江苏长寿集团如皋火腿有限公司、贵州大学、宣威市浦记火腿食品有限公司、杭州大康腌腊食品有限公司、云南农业大学、南京农业大学、合肥工业大学、金华金贸火腿有限公司、云南能哥火腿有限公司、厦门市华测检测技术有限公司、贵州谱尼测试技术有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、金华市味邦食品有限公司、金华火腿实业有限公司、义乌市全华火腿有限公司、浙江万隆火腿有限公司、浙江大江南食品有限公司、金华市永圣食品有限公司、兰溪市金苏火腿食品有限公司、金华美福火腿有限公司、金华大拇指火腿食品股份有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、宣威宣鼎火腿有限公司、宣威市伟昌食品有限公司、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人:马晓钟、严红兵、王守伟、赵冰、王伟强、周献忠、朱秋劲、廖国周、李春保、陈超、徐宝才、浦恩勇、杨柳、蔡克周、张欣、周小平、浦双龙、王子辛、毛劲松、李敏、王桂瑛、周晓华、黄山、胡楼君、黄新农、何扬剑、楼汪聪、戴明芳、何正、龚俊孝、姚现琦、李明、蔚盛超、陈超、徐宏基、李如勇、雷敏芝、刘振宇、鲁振。

# 中式火腿质量要求

## 1 范围

本文件给出了中式火腿的产品分类,规定了中式火腿的原辅料、加工周期要求,技术要求,检验规则,标志、标签、包装、运输和贮存要求,描述了相应的检验方法。

本文件适用于中式火腿的生产和检验。

## 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 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

**中式火腿 Chinese ham**

干腌火腿 dry-cured ham

以带皮(或不带皮)、带爪(或不带爪)的鲜(冻)猪后腿为原料,经修整、腌制、洗腿(或不洗腿)、晾晒(或不晾晒)、风干、烟熏(或不烟熏)、发酵等工艺加工而成的具有特征风味的生肉制品。

### 3.2

**腿心 core ham**

火腿的股骨部位。

### 3.3

**签香 ham aroma from stick**

竹(骨)签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

### 3.4

**蛋白质降解指数 proteolysis index**

火腿产品中非蛋白氮与总氮的比值。

### 3.5

**加工周期 processing cycle**

从投料开始到发酵完成(包含堆叠)的时间。

注:时间的单位以月计。