

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1486.2—2020

盘县火腿 第2部分：鲜腿分级

Panxian ham—Part 2: Fresh leg grading

2020-03-04 发布

2020-09-04 实施

贵州省市场监督管理局

发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 2

5 原料分级 2

6 评定方法 3

附录 A（规范性附录） 盘县火腿 鲜腿分割 4

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：贵州大学酿酒与食品工程学院、贵州省农业区域经济发展中心、贵州省畜禽遗传资源管理站、贵州省草地技术试验推广站、贵阳市农业农村局、六盘水市农业农村局、六盘水市畜牧站、盘州市农业农村局。

本标准主要起草人：胡萍、张芸、杨红文、朱秋劲、张琚、杨民、李仲佰、龚俞、王媛、袁涛、麻颖垚、付强、郑莎莎、孙利林、刘嘉、廖中华、黎恒铭、王现科、骆科印、李玲、伍兴照、田亚、许浩翔。

盘县火腿 第2部分：鲜腿分级

1 范围

本标准规定了盘县火腿加工原料鲜腿分级的术语、定义、要求、分级和评定方法。
本标准适用于盘县火腿的原料鲜腿分级。

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。

NY/T 821 猪肉品质测定技术规程

NY/T 1759 猪肉等级规格

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盘县火腿

用源自贵州省乌蒙山区原产的柯乐猪（含坪地猪、糯谷猪）及含有柯乐猪（含坪地猪、糯谷猪）血统的杂交商品猪的鲜腿为主要加工原料，经选料、修整、腌制、翻压、上挂、发酵的产品。

3.2

胴体

经宰杀、放血后除去内脏、头、尾及四肢（腕关节以下）后的躯体部分。

3.3

鲜腿质量

从胴体上分割出来鲜腿的质量。

3.4

鲜腿外观

鲜腿的整体形态、均匀性、肌肉的丰满程度、肌肉和脂肪的色泽、脂肪的覆盖情况等外观特性。

3.5

肉色

肌肉横截面颜色的鲜亮程度。

3.6

肌肉质地

肌肉的硬度和肌肉纹理的致密度。

3.7

脂肪色泽

脂肪的颜色和光泽。

4 原料要求

加工原料鲜腿均来自贵州省乌蒙山区原产的柯乐猪（含坪地猪、糯谷猪）及含有柯乐猪（含坪地猪、糯谷猪）血统的杂交商品猪的鲜腿，经检验检疫合格，不得使用其他来源不明的猪腿作为加工原料。

5 原料分级

将鲜腿外观、质量、肉色、肌肉质地、脂肪色泽等指标作为评定指标，原料鲜腿等级从高到低分为一级、二级和三级，鲜腿分级见表1。

表1 鲜腿等级分级表

评定指标	一级		二级		三级	
鲜腿外观	鲜腿整体形态美观、匀称，分割完整，无连带碎肉、碎膘，肌肉丰满。		鲜腿整体形态较美观、较匀称，分割完整，无连带碎肉、碎膘，肌肉较丰满。		鲜腿整体形态、匀称性中等，分割完整，有少量缺陷，肌肉不丰满。	
鲜腿质量（kg/只）	前腿	后腿	前腿	后腿	前腿	后腿
	8.0~10.0	10.0~13.0	10.0~12.0	13.0~16.0	6.0~8.0	7.0~10.0
	前腿（杂交）	后腿（杂交）	前腿（杂交）	后腿（杂交）	前腿（杂交）	后腿（杂交）
	9.0~12.0	12.0~15.0	12.0~15.0	15.0~20.0	6.0~9.0	9.0~12.0
肉 色 标准比色板分值（分）	鲜红色，光泽好		深红色，光泽较好		暗红色，光泽较差	
	3		3.5		4	
肌肉质地	坚实，纹理致密		较为坚实，纹理致密度较好		坚实度较差，致密度较差	
脂肪色泽	白色，光泽好		较白，略带黄色，光泽较好		淡黄色，光泽较差	
注1：注：以上指标均达到同一级要求时判定为同一级，若有一项不达标则判定为次一级。						

6 评定方法

6.1 鲜腿外观

以目测法为主，在光线良好的条件下，仔细观察鲜腿整体形态情况。

6.2 鲜腿质量

采用称量器具进行称量，单位为千克（kg）。

6.3 肉色

按NY/T 821中的6.1条进行评定。

6.4 肌肉质地

按NY/T 1759中的5.7条进行评定。

6.5 脂肪色泽

按NY/T 1759中的5.8条进行评定。



附 录 A
(规范性附录)
盘县火腿 鲜腿分割



图A. 1 盘县火腿 鲜腿分割 前腿



图A. 2 盘县火腿 鲜腿分割 后腿

