

# DB52

## 贵州省地方标准

DB52/T 1486.4—2020

---

### 盘县火腿 第4部分：手撕火腿加工 技术规范

Panxian ham—Part4: Technical regulation for processing of shredded ham

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 原辅料要求 ..... 2

5 加工要求 ..... 2



## 前 言

本标准按照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、贵州省山地农业机械研究所、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、贵州省盘州农林开发投资有限责任公司、贵州杨老奶食品有限公司、贵州峰秀农牧科技发展有限公司。

本标准主要起草人：朱秋劲、张芸、李仲佰、杨民、汤鹏宇、杨红文、胡可、胡萍、刘春丽、龚俞、袁涛、付强、刘嘉、王现科、骆科印、魏琨、廖中华、张琚、麻颖垚、郑莎莎、孙利林、田亚、许浩翔、杨蓉、许峰、吴泽兰、吴泽春、殷白生、许斌斌。



## 盘县火腿 第4部分：手撕火腿加工技术规范

### 1 范围

本标准规定了贵州省盘县火腿手撕火腿加工技术规范的术语和定义、原辅料要求和加工要求。  
本标准适用于贵州省盘县火腿手撕火腿加工。

### 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

DB52/T 1486.3 盘县火腿 第3部分：加工技术规程

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 手撕盘县火腿

以盘县火腿为主要原料，可添加或不添加其他辅料，经脱盐（或不脱盐）、调味、油炸或炒制等工艺加工而成，可在常温条件下储存、运输和销售，食用前无需二次加热的即食类具有浓郁火腿风味的肉类食品。

#### 3.2

##### 脱盐

将含盐量较高的食品放置在常温或较低温度的饮用水里浸泡，使其盐分降低的过程。

#### 3.3

##### 预制

在原料肉中加入调味料、芝麻等辅料，混匀腌制入味。

4 原辅料要求

4.1 原料火腿肉

应符合DB52/T 1486. 3的规定。

4.2 辅料

4.2.1 香辛料应符合 NY/T 901 或相关国家及行业标准的规定或要求。

4.2.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

5 加工要求

5.1 基本要求

生产管理应符合GB/T 29342的规定。

5.2 技术要点

5.2.1 工艺流程

工艺流程见图1。

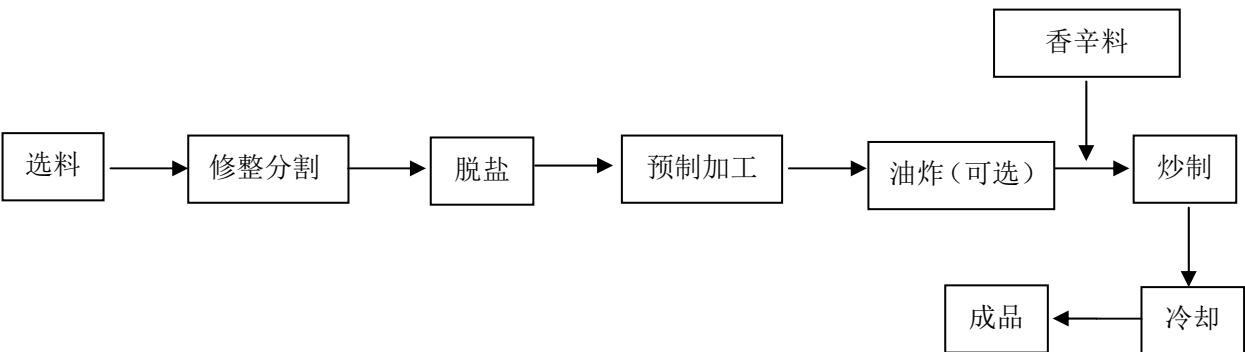


图1 手撕火腿加工工艺流程图

5.2.2 原料处理

火腿原料肉温度应控制在15℃以下，冷冻原料需解冻后使用，解冻环境温度应保持在15℃以下，对火腿原料肉进行必要的修整和分割，符合实际加工需求。

5.2.3 脱盐处理

将分割好的原料火腿，放入不高于25℃的饮用水中浸泡2 h~3 h，取出晾干备用。

5.2.4 预制加工

脱盐处理后的原料火腿放入调味料混匀。

5.2.5 油炸

油炸温度应不高于180℃，油炸时间根据原料大小确定，用油量应浸没原料。



#### 5.2.6 炒制

根据需求加入不同香辛料进行炒制。

#### 5.2.7 冷却

热加工后的产品，应转移至干燥、低温通风的冷却间，使产品温度降至室温。



