



中国
国家
标准
汇编

2003年制定



中国国家标准汇编

298

GB 19088~19139

(2003 年制定)

中国标准出版社

2004

图书在版编目 (CIP) 数据

中国国家标准汇编. 298: GB 19088~19139: 2003 年
制定/中国标准出版社总编室编. —北京: 中国标准出
版社, 2004

ISBN 7-5066-3475-9

I. 中… II. 中… III. 国家标准-汇编-中国-2003
IV. T-652.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 042121 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

网址 www.bzcs.com

电话: 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 41.25 字数 1 221 千字

2004 年 7 月第一版 2004 年 7 月第一次印刷

*

定价 120.00 元



如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010)68533533

出版说明

1. 《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自 1983 年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。本《汇编》在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2. 本《汇编》收入我国正式发布的全部国家标准。各分册中如有顺序号缺号的,除特殊情况注明外,均为作废标准号或空号。

3. 由于本《汇编》的出版时间与新国家标准的发布时间已达到基本同步,我社将在每年出版前一年发布的新制定的国家标准,便于读者及时使用。出版的形式不变,分册号继续顺延。

4. 由于标准不断修订,修订信息不能在本《汇编》中得到充分和及时的反应,根据多年来读者的要求,自 1995 年起,在本《汇编》汇集出版前一年发布的新制定的国家标准的同时,新增出版前一年发布的被修订的标准的汇编版本,视篇幅分设若干分册。这些修订标准汇编的正书名、版本形式与《中国国家标准汇编》相同,但不占总的分册号,仅在封面和书脊上注明“20××年修订-1,-2,-3,……”字样,作为本《汇编》的补充。读者配套购买则可收齐前一年制定和修订的全部国家标准。

5. 由于读者需求的变化,自第 201 分册起,仅出版精装本。

本分册为第 298 分册,收入国家标准 GB 19088~19139 的最新版本。

中国标准出版社

2004 年 4 月

目 录

GB 19088—2003 原产地域产品 金华火腿	1
GB/T 19089—2003 橡胶或塑料涂覆织物 耐磨性的测定 马丁代尔法	11
GB/T 19090—2003 矿用输送空气和水的织物增强 橡胶软管及软管组合件	19
GB/Z 19091.1—2003 纺织工艺监控用数据元素的定义和属性 第1部分:纺、纺前准备及相关工艺	25
GB/T 19092—2003 煤粉浮沉试验方法	55
GB/T 19093—2003 煤粉筛分试验方法	63
GB/T 19094—2003 选煤厂 流程图原则和规定	69
GB/T 19095—2003 城市生活垃圾分类标志	77
GB/T 19096—2003 技术制图 图样画法 未定义形状边的术语和注法	87
GB/T 19097—2003 技术产品文件 生命周期模型及文档分配	103
GB/Z 19098—2003 机械产品数字化定义的数据内容及其组织	118
GB/T 19099—2003 术语标准化项目管理指南	147
GB/T 19100—2003 术语工作 概念体系的建立	161
GB/T 19101—2003 建立术语语料库的一般原则与方法	171
GB/T 19102—2003 术语部件库的信息描述规范	178
GB/T 19103—2003 辞书编纂的一般原则与方法	187
GB 19104—2003 过氧乙酸溶液	197
GB 19105—2003 过氧乙酸包装要求	203
GB 19106—2003 次氯酸钠溶液	211
GB 19107—2003 次氯酸钠溶液包装要求	219
GB/T 19108—2003 过氧乙酸溶液 过氧乙酸含量的测定	227
GB 19109—2003 次氯酸钙包装要求	231
GB/T 19110—2003 缩微摄影技术 检查轮转式缩微摄影机系统性能用的测试标板	237
GB 19111—2003 玉米油	249
GB 19112—2003 米糠油	259
GB/T 19113—2003 桑蚕鲜茧分级(干壳量法)	268
GB/T 19114.1—2003 工业自动化系统与集成 工业制造管理数据 第1部分:综述	279
GB/T 19115.1—2003 离网型户用风光互补发电系统 第1部分:技术条件	301
GB/T 19115.2—2003 离网型户用风光互补发电系统 第2部分:试验方法	313
GB/T 19116—2003 枸杞栽培技术规程	323
GB/T 19117—2003 酸雨观测规范	335
GB/T 19118—2003 农用运输车 噪声测量方法	355
GB/T 19119—2003 农用运输车 照明与信号装置的安装规定	361
GB/T 19120—2003 农用运输车 制动系统 结构、性能和试验方法	383
GB/T 19121—2003 农用运输车 转向系	397
GB/T 19122—2003 农用运输车 操纵件、指示器及信号装置的符号	401
GB/T 19123—2003 农用运输车 转向信号灯配光性能	409

GB/T 19124—2003	农用运输车	前照灯	417
GB/T 19125—2003	农用运输车	前位灯、后位灯和制动灯配光性能	427
GB/T 19126—2003	农用运输车	座椅系统 强度要求及试验方法	433
GB/T 19127—2003	农用运输车	车辆识别标识	439
GB/T 19128—2003	农用运输车	回复反射器	445
GB/T 19129—2003	农用运输车	电喇叭 性能要求及试验方法	453
GB/T 19130—2003	农用运输车	车速表使用性能	459
GB/T 19131—2003	农用运输车	号牌板(架)及其位置	463
GB/T 19132—2003	农用运输车	外廓尺寸限值	467
GB/T 19133—2003	农用运输车	最大侧倾稳定角 试验方法	473
GB/T 19134—2003	农用运输车	后视镜 性能和安装要求	479
GB/T 19135—2003	农用运输车	倒车灯配光性能	493
GB/T 19136—2003	农药热贮稳定性测定方法		499
GB/T 19137—2003	农药低温稳定性测定方法		503
GB/T 19138—2003	农药丙酮不溶物测定方法		507
GB/T 19139—2003	油井水泥试验方法		510



中华人民共和国国家标准

GB 19088—2003

原产地域产品 金华火腿

Product of designations of origin or geographical indication—Jinhua ham

2003-04-24 发布

2003-09-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准全文强制性标准。

本标准根据《原产地域产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由国家质量监督检验检疫总局提出。

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：浙江省金华市质量技术监督局、浙江省衢州市质量技术监督局、浙江省金华火腿行业协会、浙江省金华市内贸办、浙江省衢州市商业集团公司。

本标准主要起草人：朱祖广、片毅、王征宇、蒋正路、郭瑞山、楼关田、应华冠。

原产地域产品 金华火腿

1 范围

本标准规定了金华火腿的原产地域保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的金华火腿。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB/T 2417 金华猪

GB 2707 猪肉卫生标准

GB 2731 火腿卫生标准

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定(GB/T 9695.8—1988,eqv ISO 1841:1981)

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定(GB/T 9695.15—1988,idt ISO 1442:1973)

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

金华火腿 Jinhua ham

在原产地域保护范围内采用金华猪及以其为母本的杂交商品猪的后腿为原料,经传统工艺加工而成的具有形似竹叶、爪小骨细、肉质细腻、皮薄黄亮、肉色似火、香郁味美的火腿。

3.2

金华猪 Jinhua pig

原产于中国浙江金衢盆地,其毛色以中间白,两头黑为基本特征,后腿具有大小适中、皮薄、骨细、肥瘦适度、肉质细嫩、腿心饱满、后腿稍高、蹄壳呈白色等特征的中国名猪。

3.3

杂交商品猪 merchant hybrid pig

选用金华猪为母本配套系杂交和二元杂交商品猪。

3.4

腿心 core ham

火腿的股骨部位。

3.5

油头 you tou, section of the ham

火腿分档的一个部位,在近荐骨处。

3.6

后熟 hou shu

火腿在发酵期内经高温(或控温控湿)发酵达到成熟的过程。

3.7

签香 qian xiang

竹签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

4 原产地域保护范围

金华火腿原产地域保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的 范围,见附录 A。

5 要求

5.1 原、辅材料

5.1.1 应选用符合 GB 2417 规定的金华猪及符合 3.3 的杂交商品猪。

5.1.2 经检验检疫合格的商品猪腿应符合 GB 2707 的规定。腿皮厚小于等于 0.35 cm,肥膘厚度(以腿头处肥膘为准)小于等于 3.5 cm。肌肉鲜红,脂肪洁白,皮色白润或淡黄,干燥无软化发粘的状况,腿心丰满,脚杆细小,皮肉完整无损。

5.1.3 原料腿单只质量应为 4.5 kg~8.5 kg。

5.1.4 食用盐应符合 GB 5461 规定。

5.2 气候环境

原产地域保护范围金衢盆地属于河谷平原和低丘缓坡带的亚热带地区。全区气候温暖,年平均气温 17.4℃,无霜期 263 天,年平均降雨量 1472.1 mm,相对湿度 77%,日照 2089.5 h,春、夏、秋、冬四季分明,梅雨天和三伏天异常明显,其温度、湿度、雨量、日照等自然条件变化,适宜金华火腿的低温腌制、中温脱水、高温发酵工艺要求。

5.3 加工

5.3.1 加工企业卫生环境应符合 GB 12694 的规定。

5.3.2 金华火腿加工工艺流程见附录 B。

5.3.3 金华火腿应在当年立冬至次年立春之间进行腌制,从腌制到发酵达到后熟时间不少于 9 个月。

5.4 质量等级

金华火腿质量等级分为特级、一级、二级三个等级。

5.5 感官指标

感官指标见表1。

表1 感官指标

项 目	要 求		
	特级	一级	二级
原料	金华猪后腿	金华猪及杂交商品猪后腿	
香气	二签香	三签香	二签香,一签无异味
外观	腿心饱满,皮薄脚小,白蹄无毛,无红斑,无损伤,无虫蛀鼠伤,无裂缝,小蹄至髁关节长度40 cm以上,刀工光洁,皮面平整	腿心较饱满,皮薄脚小,无毛,无虫蛀鼠伤,轻微红斑,轻微损伤,轻微裂缝,刀工光洁,皮面平整	腿心稍薄,但不露股骨头,腿脚稍粗,无毛,无虫蛀鼠伤,刀工光洁,稍有红斑,稍有损伤,稍有裂缝
色泽	皮色黄亮,肉面光滑油润,肌肉切面呈深玫瑰色,脂肪切面白色或微红色,有光泽,蹄壳灰白色		
组织状态	皮与肉不脱离,肌肉干燥致密,肉质细嫩,切面平整,有光泽		
滋味	咸淡适中,口感鲜美,回味悠长		
爪弯	蹄壳表面与脚骨直线的延长线呈小于等于90°		

5.6 卫生理化指标

卫生理化指标应符合表2规定。

表2 卫生理化指标

项 目	要 求		
	特级	一级	二级
瘦肉比率/(%) $\geq$	65		60
水分(以瘦肉计)/(%) $\leq$	38		
盐分(以瘦肉中的氯化钠计)/(%) $\leq$	10		
过氧化值(以脂肪计)/(meq/kg) $\leq$	20		32
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)/(mg/kg) $\leq$	10		
三甲胺氮/(mg/kg) $\leq$	13		
质量/(kg/只)	3~4.5	3~5.5	3~5.5

5.7 单只火腿质量负偏差

出厂时单只火腿质量负偏差应不低于明示质量的1.5%。

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 外形、印鉴标记:以目测为主。

6.1.2 色泽、组织状态:从腿心部位直刀快落,一刀斩开,进行目测。

6.1.3 滋味:在腿心部位切片,水沸后放入蒸锅蒸20 min,入口品尝。

6.1.4 香气:采用专用竹签检验,见附录C。

6.2 瘦肉比率

将火腿先刮干净,切除跟骨与腓骨关节间的小爪部分,去皮、骨,称取瘦肉(包括肉间脂肪)和肥膘的

质量,然后计算瘦肉在肥瘦肉中的比率。

瘦肉比率按式(1)进行计算:

$$X = \frac{m}{m + m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X——瘦肉占肥瘦肉的比率;

m——瘦肉质量,单位为克(g);

m₁——肥膘质量,单位为克(g)。

6.3 水分

取纯瘦肉部分 200 g,用绞肉机绞碎,混匀,水分按 GB/T 9695.15 规定方法测定。

6.4 盐分

盐分按 GB/T 9695.8 规定方法测定。

6.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

6.6 三甲胺氮

按 GB 2731 规定的方法测定。

6.7 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 金华火腿出厂前应由生产厂逐只进行检验,合格并附合格证方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目为感官指标的外观、香气、爪弯。

7.1.3 判定规则:产品检验后,按质量分级要求进行定级,对检验不合格的应加倍抽样,对不合格项目进行复验,仍不合格则判为不合格产品。

7.2 型式检验

7.2.1 抽样方法为每 5 000 只以下抽一只,5 000~10 000 只抽两只,10 000~20 000 只抽三只,20 000 只以上抽四只,进行随机抽样。

7.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部要求。正常生产每年进行一次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 主要原料或工艺有重大改变时;
- b) 停产一年后恢复生产时;
- c) 出现质量不稳定时;
- d) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

7.2.3 判定规则:过氧化值、亚硝酸盐、三甲胺氮三项指标有一项不合格,则判该批产品不合格。感官指标、理化指标有一项不合格时,应加倍抽样,如仍有不合格项,则判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 销售包装产品标志按 GB 7718 的规定执行,标明以下内容:金华火腿原产地域产品名称、产品标准号、生产者名称和地址、净含量、生产日期、保质期、质量等级,并在金华火腿销售包装上醒目位置标明中华人民共和国原产地域产品专用标志。

8.1.2 运输包装应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

包装材料应干燥、清洁、无异味,符合食品卫生标准的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆和工具须清洁、干燥,符合食品卫生要求。

8.3.2 运输时须轻装轻卸,不得重压,应有防日晒、防雨淋措施。

8.3.3 运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 仓库应通风、阴凉、干燥、清洁,做到防高温、防潮湿、防虫、防鼠。

8.4.2 采用堆码或悬挂法,但要经常检查和翻堆。

附录 A
(规范性附录)

金华火腿原产地域保护范围图

金华火腿原产地域保护范围图, 见图 A.1。

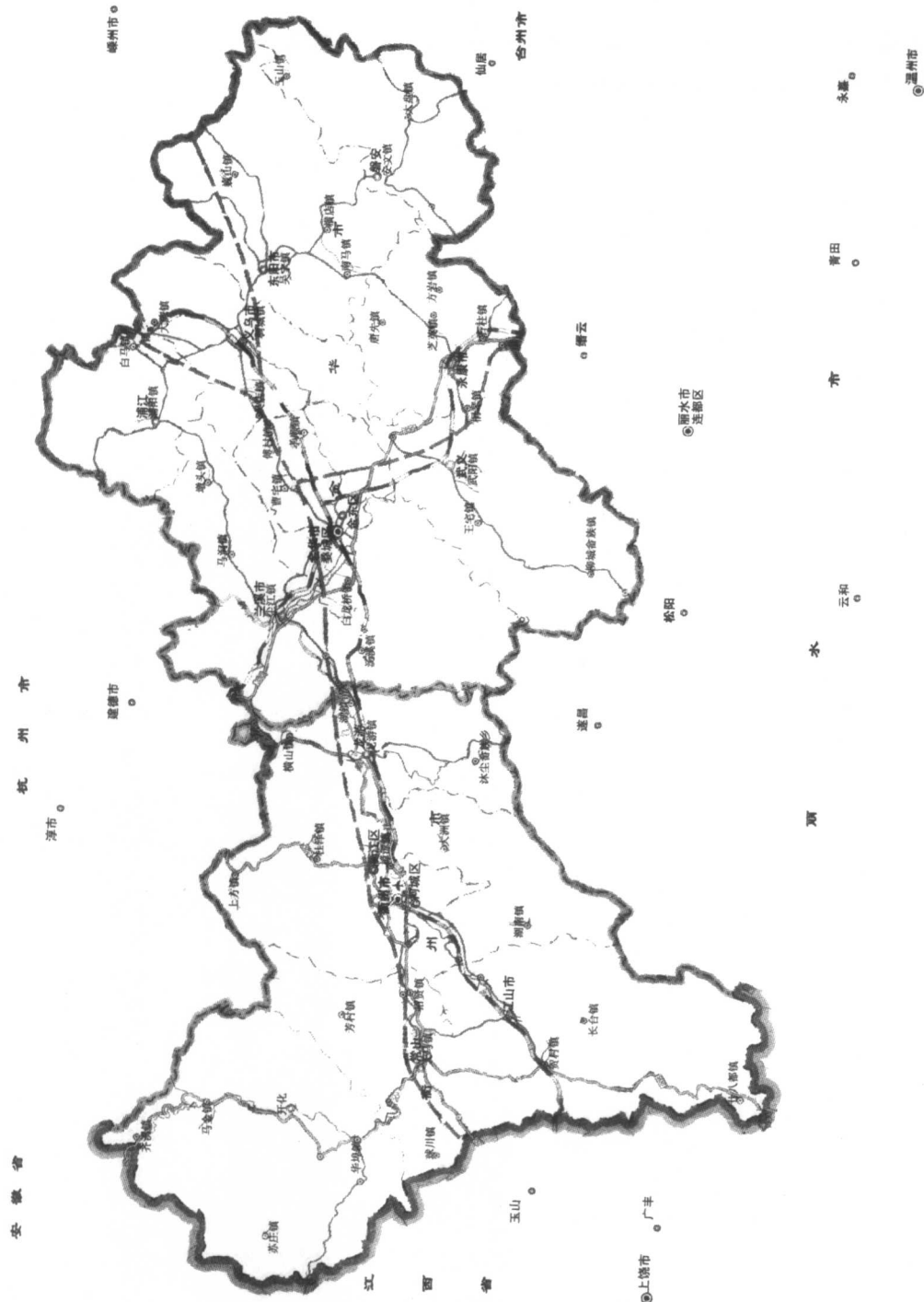


图 A.1 金华火腿原产地域保护范围图

附录 B
(规范性附录)
金华火腿加工工艺流程

金华火腿加工工艺流程图,见图 B.1。

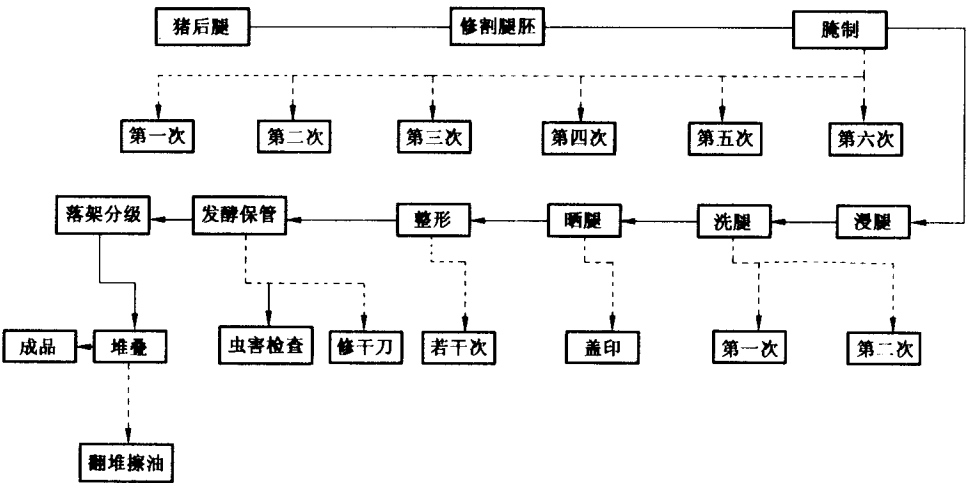


图 B.1 金华火腿加工工艺流程图

附录 C
(规范性附录)
香气专用竹签检验

C.1 打签方法:采用专用竹签插入三个规定部位的肌肉内(见图 C.1),拔出后迅速嗅其气味。

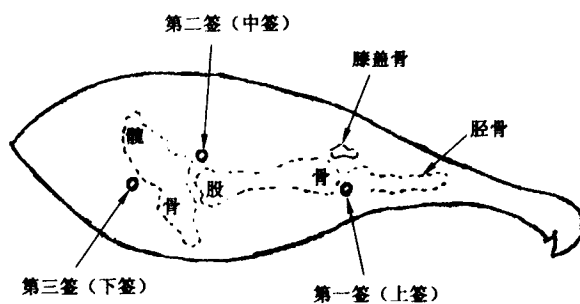


图 C.1 三签部位示意图

- C.2 第一签(上签)在膝关节,股骨与胫骨缝附近。
 C.3 第二签(中签)在髌关节,股骨与髌骨之间偏腿背侧处(有腰椎骨之面为腿背)。
 C.4 第三签(下签)在荐椎骨与髌骨之间,近髌骨的凹弯处。
 C.5 打签深度:垂直插入火腿厚度的三分之一至二分之一。

前 言

本标准等效采用国际标准草案 ISO/DIS 5470-2:1999《橡胶或塑料涂覆织物 耐磨性测定 第二部分:马丁代尔磨耗机》制定的。

本标准的附录 A 为标准的附录。

本标准由原国家石油和化学工业局提出。

本标准由全国橡胶与橡胶制品标准化技术委员会涂覆织物与制品分技术委员会归口。

本标准起草单位:中橡集团沈阳橡胶研究设计院。

本标准主要起草人:赵洪钧。

本标准于 2003 年 4 月 24 日首次发布。