

高※质※量※巴※黎※火※腿※的※标※准

关于“带有标签的剔骨熏制火腿条例”的方案是由高质量食品促进中心站制定的。它规定“白火腿”或“巴黎火腿”的质量标准，这种火腿可带皮或不带皮，经过腌制、剔骨、成形、熏制而成的。这个标准与法国现行法律规定相符，从而使它能够获得“Qualite-France”的商标进行销售的权利。

一、原料

肉 供剔骨、熏制火腿生产的只有符合共同市场标准，在屠宰场内屠宰的新鲜猪后腿（种猪、母猪不要，冷冻后腿不要），并根据共同市场规定分为“E”，“AA”，“I、II、III A”的白条肉中进行选取。同时仍需注意屠宰后即应对肉类进行迅速冷却，温度为+4℃，一直维持到加工后为止。另外就是需要最大限度切割到6cm的牛腿肉，带不带肘子均可，但不要带汁的，重量为8—12Kg，需要瘦肉，尽可能不带筋。切不可用失色、水化、松软肉。加工前，肌肉中的pH值不宜低于5.6。

腌制时，允许使用盐、亚硝酸盐、硝酸钾和食糖。在最终产品中，香材含量不得超过千分之一。严禁使用磷酸盐、多磷酸盐、乳蛋白质和 δ 葡萄糖酸内酯。

二、生产方法

生产方法按下列顺序进行
先分部位和去皮、去脂，剩余脂肪层最多不得超过 4mm，对其它火腿不得超过 10mm；
注射用的混合食盐水（硝酸盐和亚硝酸盐）的浓度为 12-14°Bé（比重为 1.090-1.107）；
火腿在浓度为 12°Bé（比重为 1.090）的

混合食盐水中（硝酸盐和亚硝酸盐）至少要浸泡三天，液温为 $5 \sim 7^{\circ}\text{C}$ 。然后在温度不超过 7°C 的条件下，再进行不少于24小时的沥干；剔骨，以及切除肉内部的筋和脂肪；非强制性的轻微搅拌；放进金属模具中进行压制成型，并便于在火腿上打印“Qualite-France”的字样；熏制品的内部温度需要达到 65°C ；在模具中冷却不少于48小时；脱模后应立即迅速进行包装。

三、最终产品

去脂产品的湿度： $\leq 75\%$ 亚硝酸盐残留量 $\leq 75\text{mg/kg}$ 硝酸盐残留量 $\geq 500\text{mg/kg}$ 糖(葡萄糖)、佐料、香料： $\geq 1\%$

为了适应不断提高产量和增加品种多样化,意大利深刻地变革了肉类商业化结构获有优异的成就。

四、销售条件

向批发商出售的带有标记的整火腿，零售时是由零售单位根据销售需要进行切割。

五、工厂控制(内部控制)

每个工厂都应根据任意选择样品进行最低限度的分析，其内容有：去脂产品的湿度；含氮有机物的百分比和湿度百分比；氯化物；残留硝酸盐和亚硝酸盐；五氧化二磷；感官检验；嗜温微生物的细菌检验。

(收稿日期79.3)

冀新忠译自法文《RTVA》105期