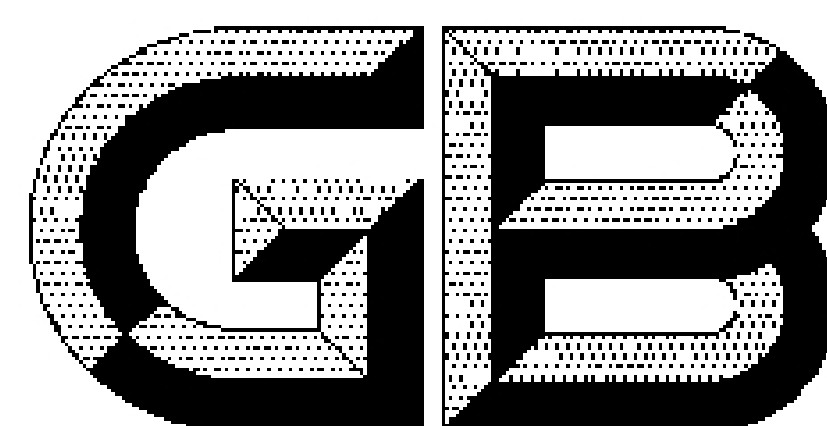




中华人民共和国国家标准

GB/T 9959.1—2019
代替 GB 9959.1—2001

鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉

Fresh and frozen pork and pig by-products—
Part 1: Demi-car carcass pork

2019-03-25 发布

2019-10-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 9959《鲜、冻猪肉及猪副产品》分为以下4个部分：

- 第1部分：片猪肉；
- 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉；
- 第3部分：分部位分割猪肉；
- 第4部分：猪副产品。

本部分为GB/T 9959的第1部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分代替GB 9959.1—2001《鲜、冻片猪肉》，与GB 9959.1—2001相比，主要变化如下：

- 修改标准名称为《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2001年版的第2章）；
- 修改了术语和定义（见第3章，2001年版的第3章）；
- 修改了原料要求（见4.1，2001年版的4.1）；
- 修改了加工要求（见4.2，2001年版的4.2）；
- 修改了检验检疫要求（见4.3，2001年版的4.3）；
- 修改了食品安全指标（见4.5，2001年版的4.3）；
- 删除了产品分级（见2001年版的4.6）；
- 修改了试验方法（见第5章，2001年版的第5章）；
- 修改了检验规则（见第6章，2001年版的第6章）；
- 修改了标识要求（见7.1，2001年版的7.1）；
- 增加了包装要求（见7.2）；
- 修改了贮存要求（见7.3，2001年版的7.2）；
- 修改了运输要求（见7.4，2001年版的7.3）。

本部分由中华人民共和国农业农村部提出。

本部分由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本部分起草单位：中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、江苏雨润肉类产业集团有限公司、山东新希望六和集团有限公司。

本部分主要起草人：徐宝才、刘龙海、黄强力、陶龙斐、闵成军、高胜普、尤华、李文祥。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9959.1—1988、GB 9959.1—2001；
- GB/T 9959.2—1988。

鲜、冻猪肉及猪副产品

第 1 部分：片猪肉

1 范围

GB/T 9959 的本部分规定了片猪肉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标识、包装、贮存、运输。

本部分适用于生猪经检验检疫、屠宰加工而成的片猪肉。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17236 生猪屠宰操作规程

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

生猪屠宰检疫规程（农医发〔2010〕27 号 附件 1）

食品动物禁用的兽药及其它化合物清单（中华人民共和国农业部第 193 号公告）

3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

片猪肉 **demi-car cass pork**

猪白条

将猪胴体沿脊椎中线，纵向锯（劈）成两分体的猪肉，包括带皮片猪肉、去皮片猪肉。

3.2

带皮片猪肉 **demi-car cass pork with skin**

带皮白条

猪屠宰放血后，经烫毛、脱毛、去头蹄尾、内脏等工艺流程加工后的片猪肉。

3.3

去皮片猪肉 **demi-carass pork without skin**

去皮白条

猪屠宰放血后,经去头蹄尾、剥皮、去内脏等工艺流程加工后的片猪肉。

3.4

种公猪 **breeding boar**

种用或后备种用,未经去势带有睾丸的公猪。

3.5

种母猪 **breeding sow**

已种用,乳腺发达,带有子宫和卵巢的母猪。

3.6

晚阉猪 **late surgically castrated pig**

经手术去势后短期育肥(或未育肥)的淘汰种公母猪、淘汰已使用过的后备公母猪或落选的后备公猪。

3.7

PSE 肉 **pale, soft and exudative muscle**

白肌肉

受到应激反应的猪,屠宰后产生色泽苍白、灰白或淡粉红、质地松软、肉汁渗出的肉。

注:改写 GB/T 19480—2009,定义 2.5.14。

3.8

DFD 肉 **dark, firm and dry muscle**

黑干肉

受到应激反应的猪,屠宰后产生的色暗、质地坚硬和切面发干的肉。

注:改写 GB/T 19480—2009,定义 2.5.15。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 生猪应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

4.1.2 生猪养殖环境,养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药的应用应执行国家相关规定,不应使用《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》中所列禁用兽药及其化合物。

4.1.3 种公猪、种母猪及晚阉猪不得用于加工无皮片猪肉。

4.2 加工

4.2.1 生产加工基本条件

生猪屠宰加工过程各环节应符合 GB 12694、GB/T 17237、GB/T 20575 的要求。

4.2.2 待宰

生猪待宰应符合 GB/T 20575、GB/T 17236 的要求。

4.2.3 屠宰加工

生猪屠宰应符合 GB/T 17236 的要求。种公猪、种母猪及晚阉猪为原料的片猪肉不得用于加工包

括分割鲜、冻猪瘦肉在内的分部位分割猪肉。

4.2.4 整修

4.2.4.1 应修净胴体臀部和鼠蹊部的黑皮、皱皮和肛门括约肌以及肉体上的伤痕、暗伤、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑,应修割严重的 PSE 肉、DFD 肉。

4.2.4.2 应去净胴体的残毛,每片肉上的密集断毛根(包括绒毛、新生短毛)不应超过 64 cm²。

4.2.4.3 应将胴体冲洗干净,不应带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。

4.2.4.4 带皮片猪肉整修时应修去表层黑斑、血污、猪毛以及附着在里脊肉上的油膜及淋巴结,应修净腹腔内残留的碎板油、横膈肌。

4.2.4.5 去皮片猪肉整修时应在 4.2.3 的基础上去除残皮、去软裆部位脂肪,然后从三叉骨的外端,沿后腿延伸方向长度约 12 cm 将后腿部位的脂肪割下,露出后腿肉,应修去附着在里脊肉上的油膜及淋巴结,应修净腹腔内残留的碎板油、横膈肌。

4.2.5 冷却与冷冻

4.2.5.1 冷却片猪肉

冷却间温度应为 0℃~4℃,屠宰后 24 h,其后腿肌肉深层中心温度应不高于 7℃,不低于 0℃。

4.2.5.2 冷冻片猪肉

冻结间温度不应高于-28℃,冻结时间在 48 h 以内,其后腿肌肉深层中心温度应不高于-15℃。

4.3 检验检疫

生猪屠宰加工的检验检疫应由检验检疫人员按 GB/T 17996、《生猪屠宰检疫规程》进行宰前、宰后检验检疫和处理。

4.4 感官指标

鲜、冻片猪肉感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 鲜、冻片猪肉感官指标

项目	鲜片猪肉	冻片猪肉(解冻后)
色泽	肌肉色泽鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉有光泽,色鲜红;脂肪呈乳白,无霉点
弹性(组织状态)	指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密,有坚实感
黏度	外表微干或微湿润,不黏手	外表及切面湿润,不黏手
气味	具有鲜猪肉正常气味,煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,具有香味	具有冻猪肉正常气味,煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,无异味

4.5 食品安全指标

污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量和水分限量等应符合 GB 2707、GB 18394 等的要求。

5 试验方法

5.1 温度测定

5.1.1 仪器

温度计:使用探针式温度计或其他非水银测温仪器。

5.1.2 测定

鲜品使用温度计的探针直接插入后腿部位钻至肌肉深层中心(4 cm~6 cm),约 3 min 后,平视温度计所示度数;冻品用直径略大于(不得超过 0.1 cm)温度计探针直径的钻头,钻至后腿部位钻至肌肉深层中心(4 cm~6 cm),拔出钻头,迅速将温度计插入孔中,约 3 min 后,平视温度计所示度数。

5.2 感官指标测定



感官指标按照 GB 2707 规定的方法测定。

5.3 食品安全指标测定

食品安全指标按照 GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 18394 等规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 样本数量:从同一批产品中随机按表 2 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 2 抽样量及判定规则

批量范围/片	样本数量/片	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
<1 200	5	0	1
1 200~35 000	8	1	2
>35 000	13	2	3

6.2.2 检验样品数量:从样本中不同部位分别抽取样品共 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批出厂产品应经检验,合格后方可出厂。

6.3.1.2 检验项目为标识、包装、感官。

6.3.1.3 判定规则按表 2 执行。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 型式检验按国家有关主管部门确定的项目进行。

6.4 判定

检验项目结果全部符合本部分,判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本部分要求时,可以在同批产品中加倍抽样进行复检。复检结果合格,则判为合格品,如复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合本部分,则判该批次为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 每片猪肉应有符合相关要求的检验合格印章和检疫验讫印章,字迹应清晰整齐。

7.1.2 使用印章时,印色应用食品级色素配制。

7.1.3 种公猪、种母猪及晚阉猪为原料的片猪肉应按照国家有关规定进行标识。

7.2 包装

如需包装,应使用符合食品安全标准的包装材料。其他相关标识应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 及相关法规、标准的要求。

7.3 贮存

7.3.1 冷却片猪肉应吊挂在相对湿度 85%~90%、温度 0℃~4℃ 的冷却肉储存库(间),胴体之间的距离保持不低于 3 cm。

7.3.2 冻片猪肉应贮存在相对湿度 90%~95%、温度-18℃ 以下的冷藏库。冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过 1℃。

7.3.3 储存库应保持清洁、整齐、通风,应防霉、除霉,定期除霜,符合国家有关食品安全要求,库内有防霉、防鼠、防虫、防火、防尘设施设备,定期消毒。

7.3.4 储存库内不应存放有碍食品安全的物品;同一库内不得存放可能造成交叉污染或者串味的产品。

7.4 运输

产品运输应符合 GB 20799 的要求。