



中华人民共和国国家标准

GB/T 9959.4—2019

鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品

Fresh and frozen pork and pig by-products—
Part 4: Pig by-products

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 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。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分为 GB/T 9959 的第 4 部分。

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：闵成军、周辉、黄强力、刘龙海、亚本勤、陶龙斐、高胜普、尤华、李文祥。

鲜、冻猪肉及猪副产品

第4部分：猪副产品

1 范围

GB/T 9959 的本部分规定了猪副产品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标识、包装、贮存和运输。

本部分适用于生猪经检验检疫、屠宰加工而得到的猪副产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

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/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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

生猪屠宰检疫规程（农医发〔2010〕27号 附件1）

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

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公告）

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

可食用猪副产品 edible pig by-products

生猪屠宰加工后所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄、尾等可食用的产品。

3.2

非食用猪副产品 inedible pig by-products

生猪屠宰加工后,所得毛皮、毛、蹄壳、三腺等不可食用的产品。

3.3

猪三角头 pig tri-angle head

猪瘦头

从颈部寰骨处下刀,左右各划割至露出关节(颈寰关节)和咬肌,露出左右咬肌约 3 cm~4 cm,然后将颈肉在离下巴痣 6 cm~7 cm 处割开,不露脑顶骨,呈三角形形状的完整猪头。

3.4

猪平头 pig swine head

从齐耳根进刀,直线划至下颌骨,将颈肉在离下巴痣 6 cm~7 cm 处割开,不露脑顶骨的完整猪头。

3.5

猪天堂 pig palate

猪天梯

猪牙卡

生猪屠宰加工后获得的上腭。

3.6

猪舌根肉 glossopharynx

生猪屠宰加工后获得的舌咽肌。

3.7

猪腰 pig kidney

生猪屠宰加工后获得的肾。

3.8

猪肚 pig stomach

生猪屠宰加工后获得的胃。

3.9

猪小肚 pig bladder

生猪屠宰加工后获得的膀胱。

3.10

猪小肚系 pig urethra

猪尿管

猪膀胱系

生猪屠宰加工后获得的尿道管。

3.11

猪沙肝 pig spleen

生猪屠宰加工后获得的脾脏。



3.12

猪大肠 large intestine

生猪屠宰加工后获得的直肠、盲肠和结肠。

3.13

猪小肠 **small intestine**

生猪屠宰加工后获得的十二指肠、空肠、回肠,包括肠黏膜。

3.14

猪小肠头 **pig duodenum**

生猪屠宰加工后获得的十二指肠。

3.15

猪花肠 **pig uterus**

猪生肠

生猪屠宰加工后获得的子宫。

3.16

猪花油 **pig intestinal fat**

生猪屠宰加工后获得的肠外侧呈鸡冠状的油脂。

3.17

猪网油 **pig mesenteric fat**

生猪屠宰加工后获得的胃外侧呈网状的油脂。

4 技术要求

4.1 品种

可食用猪副产品包括猪三角头、猪平头、猪蹄、猪尾、猪耳、猪舌、猪天堂、猪舌根肉、猪脑、猪眼、猪气管、猪食管、猪心血管、猪心、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪小肚、猪小肚系、猪沙肝、猪胰脏、猪大肠、猪大肠头、猪小肠、猪小肠头、猪花肠、猪板油、猪花油、猪网油等。

非食用猪副产品包括毛皮、毛、蹄壳、胆囊、胆汁、甲状腺、肾上腺、病变淋巴结等。

4.2 原料

4.2.1 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》。

4.2.2 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。

4.3 加工

4.3.1 生产加工条件

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。

4.3.2 待宰

生猪待宰应符合 GB/T 20575、GB/T 17236 的要求。

4.3.3 屠宰加工

应按照 GB/T 17236 的要求进行,且从生猪放血至副产品加工成成品,进入冷却间或冻结间的时间应控制在 2 h 内。

4.3.4 产品修整

产品修整时,刀法宜平直整齐,应修除伤斑、出血点、病变组织、血污、病变淋巴结、脓疱、浮毛、污物、

杂质及不应带有的其他组织。发现的不合格产品应按相关规定进行处理。

4.4 检验检疫

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

4.5 食品添加剂

可食用猪副产品加工过程中食品添加剂使用应符合 GB 2760 的要求。

4.6 感官指标、食品安全指标

感官指标及污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量等食品安全指标应符合 GB 2707 等的要求。

4.7 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准,允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 产品规格

产品规格参见附录 A。

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产品中心,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,钻至相应产品中心,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、食品安全指标测定

感官指标和食品安全指标按 GB 2707、GB 2762、GB 2763 等规定的方法进行测定。

5.3 净含量测定

按 JJF 1070 的规定进行测定。

6 检验规则

6.1 组批、抽样

6.1.1 同日生产、同一品种的产品为一批。

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

表 1 抽样量及判定规则

批量范围/件	样本数量/件	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

6.1.3 检验样品数量:从样本中随机抽取 2 kg 作为检验样品。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批出厂产品应经检验,合格后方可出厂。

6.2.1.2 检验项目为标识、包装、感官、净含量(定量包装商品)。

6.2.1.3 判定规则按表 1 执行。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 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。

6.2.2.2 型式检验按国家有关主管部门确定的项目进行。

6.3 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验。复验结果合格,则判为合格品,如复验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、贮存和运输

7.1 标识

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的要求。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,塑料包装材料应符合 GB/T 4456、GB/T 5737、GB 9683、GB/T 10457、GB 4806.7 等相关标准、法规的要求。

7.3 贮存

7.3.1 冷却产品储存在相对湿度 85%~90%、温度 0℃~4℃的冷却肉储存库(间)。

7.3.2 冷冻产品贮存在相对湿度 90%~95%、温度-18℃以下的冷藏库。冷藏库温度一昼夜升降幅度不得超过 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。

附 录 A
(资料性附录)
部分可食用猪副产品规格

部分可食用猪副产品规格要求参见表 A.1。

表 A.1 部分可食用猪副产品规格要求

项 目	规格/kg		
	大(L)	中(M)	小(S)
猪蹄	≥ 0.481	0.361~0.480	≤ 0.360
猪尾	≥ 0.091	0.051~0.090	≤ 0.050
猪心	≥ 0.401	0.251~0.400	≤ 0.250
猪腰	≥ 0.151	0.081~0.150	≤ 0.080
猪舌	≥ 0.251	0.181~0.250	≤ 0.180
猪肚	≥ 0.501	0.401~0.500	≤ 0.400
