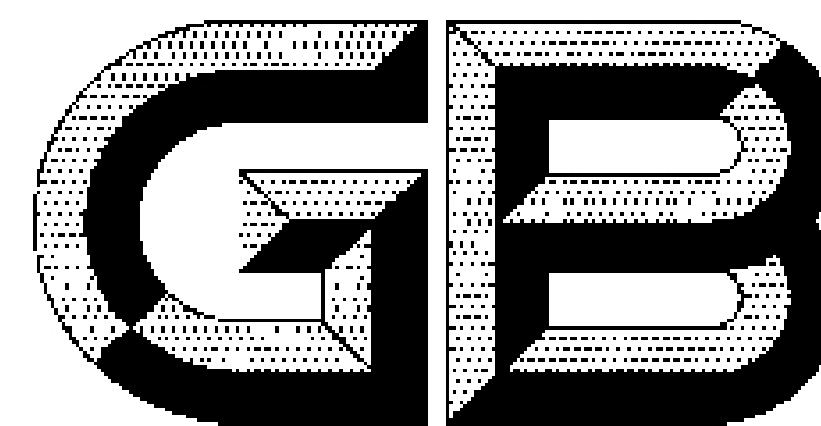




中华人民共和国国家标准

GB/T 42069—2022

瘦肉型猪肉质量分级

Lean-type pig meat grading

2022-10-12 发布

2023-05-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国畜牧业标准化技术委员会(SAC/TC 274)归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、全国畜牧总站、南京农业大学、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、得利斯集团有限公司、广东广垦畜牧集团股份有限公司、山东龙大美食股份有限公司、新希望六和股份有限公司。

本文件主要起草人：汤晓艳、赵小丽、周光宏、刘彬、李春保、张雅惠、王玮、张松山、苏美丞、郑乾坤、简运华、宫俊杰、王众、史智佳、李敏、陈祉岐。

瘦肉型猪肉质量分级

1 范围

本文件规定了瘦肉型猪肉质量分级的技术要求、评定方法、标志与标识。
本文件适用于瘦肉型猪的胴体及其主要部位肉的质量分级。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 39235 猪营养需要量

3 术语和定义

GB/T 19480 和 GB/T 39235 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体 carcasses

活猪经宰杀放血，褪毛或剥皮，去头、蹄（腕及关节以下）、尾、内脏、板油，修整后的部分。
注：分为带皮胴体和去皮胴体。

3.2

胴体重 carcass weight

经劈半工序后未经冷却的猪胴体质量。

3.3

背膘厚度 backfat thickness

胴体第六肋骨和第七肋骨之间的背中线上皮下脂肪的厚度。

4 技术要求

4.1 基本要求

胴体和主要部位肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB/T 9959.3 的规定。

4.2 胴体分级要求

4.2.1 胴体重量分级

根据胴体重（带皮或去皮）和背膘厚度将胴体重量等级分为一级、二级、三级、四级、五级、六级，六级

以下为等外,分级应符合表 1 要求。

表 1 胴体重量等级

背膘厚度/cm	胴体重/kg		
	66~102(带皮) 或 61~97(去皮)	>102(带皮) 或>97(去皮)	<66(带皮) 或<61(去皮)
≤2.0	一级	二级	五级
2.1~3.0	二级	三级	六级
3.1~4.0	三级	四级	等外
4.1~5.0	四级	五级	等外
>5.0	五级	六级	等外

4.2.2 胴体外观分级

根据胴体外观将胴体外观等级分为 A、B、C 共 3 个级别,分级应符合表 2 要求。

表 2 胴体外观等级

项目	A 级	B 级	C 级
胴体外观	体型匀称,臀部肌肉饱满,表皮 洁净光亮,修割整齐	体型匀称,表皮洁净光亮,有轻 微伤痕或面积不大于 30 cm ² 的 密集毛根	表皮有明显伤痕、印迹,有骨折, 有面积大于 30 cm ² 、小于 64 cm ² 的密集毛根

4.3 主要部位肉分级要求

4.3.1 分级部位肉种类

猪胴体主要部位肉包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉。

4.3.2 分级指标要求

根据皮下脂肪厚度、肌肉颜色和脂肪颜色 3 个指标对主要部位肉进行分级。皮下脂肪厚度等级分为一级、二级和三级,分级应符合表 3 要求。主要部位肉肌肉颜色和脂肪颜色分级见附录 A,肌肉颜色可分为 1 级(灰白色)、2 级(淡红色)、3 级(浅红色)和 4 级(鲜红色),其中 2 级~4 级为正常颜色;脂肪颜色可分为Ⅰ级(白色)、Ⅱ级(乳白色)、Ⅲ级(米白色)和Ⅳ级(米色),其中Ⅰ级~Ⅱ级为正常颜色。

表 3 主要部位肉皮下脂肪厚度等级

项目	一级	二级	三级
皮下脂肪厚度/cm	≤2.0	2.1~3.0	3.1~4.0

5 指标测定

5.1 胴体重

采用称量器具对胴体重进行称量,单位以 kg 计,取整数。

5.2 背膘厚度

采用测量器具或设备对胴体背膘厚度进行测定,单位以 cm 计,取一位小数。

5.3 胴体外观

采用目测法对胴体外型、表面状态等特征进行评定。

5.4 肌肉颜色

采用目测法,参照附录 A 对主要部位肉肌肉颜色进行评定。

5.5 脂肪颜色

采用目测法,参照附录 A 对主要部位肉脂肪颜色进行评定。

5.6 皮下脂肪厚度

采用测量工具对各部位肉皮下脂肪最厚处进行测定,单位以 cm 计,取一位小数。

6 综合评定规则

6.1 胴体等级评定

胴体等级评定以胴体重量等级为主,结合胴体外观等级进行适当调整。胴体外观等级为 A 级时,胴体等级以重量等级为准;胴体外观等级为 B 级时,胴体等级以重量等级为基准下调一个级别;胴体外观等级为 C 级时,胴体等级以重量等级为基准下调两个级别。胴体等级共分为 6 级,分别是一级、二级、三级、四级、五级、六级,六级以下为等外。胴体等级综合评定按照表 4 执行。

表 4 胴体等级评定

胴体重量等级	胴体外观等级		
	A 级	B 级	C 级
一级	一级	二级	三级
二级	二级	三级	四级
三级	三级	四级	五级
四级	四级	五级	六级
五级	五级	六级	等外
六级	六级	等外	等外

6.2 主要部位肉等级评定

根据皮下脂肪厚度、肌肉颜色和脂肪颜色等级,对主要部位肉进行综合等级评定。当主要部位肉肌肉颜色为 2 级~4 级、脂肪颜色为 I 级~II 级时,部位肉等级以皮下脂肪厚度级别为准,分级应符合表 3 要求;当主要部位肉肌肉颜色和脂肪颜色为不正常颜色时,不进行分级。

7 标志与标识

7.1 胴体应在臀部或腰部加盖等级标志印章,主要部位肉应在合适位置加盖等级印章。包装上应注明相应等级,包装标志与标识应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 标注的等级标志规格为长 5.5 cm、宽 3 cm 的长方形,长方形内居中标注等级(如“一级”),字体为黑体加粗,字高 2 cm。

示例:



7.3 贮运过程不应造成等级标志或标识的损坏或丢失。

附 录 A
(资料性)

主要部位肉肌肉颜色和脂肪颜色等级图谱

图 A.1 和图 A.2 给出了主要部位肉肌肉颜色和脂肪颜色等级图谱。

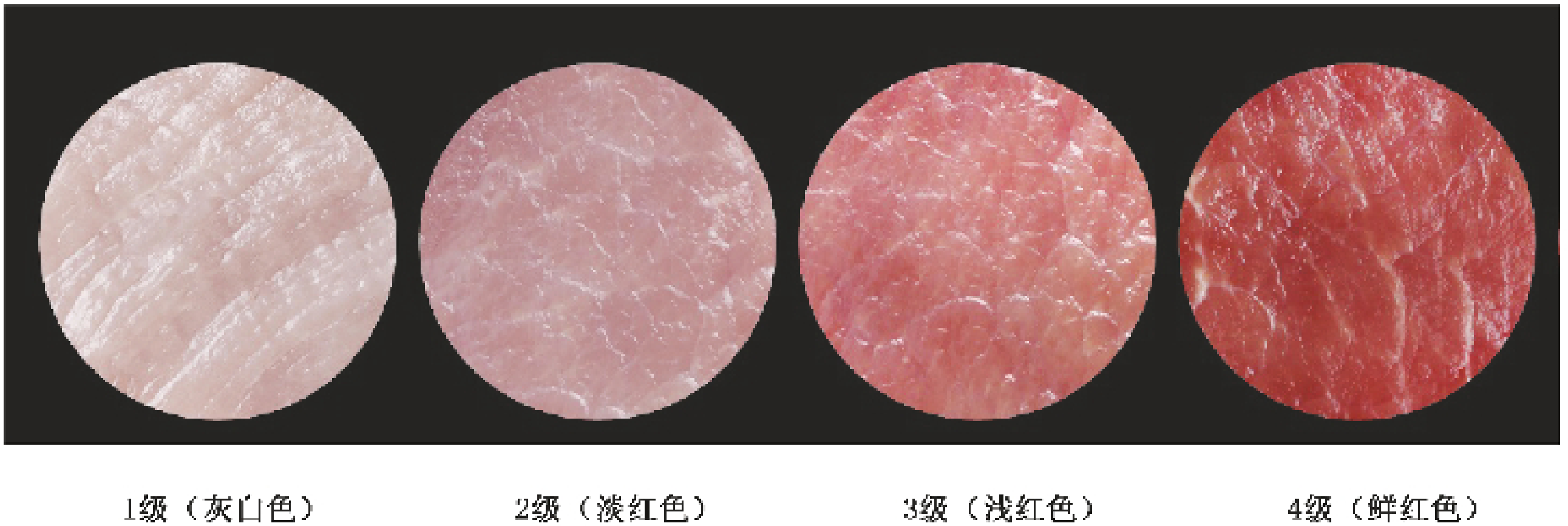


图 A.1 主要部位肉肌肉颜色等级图谱

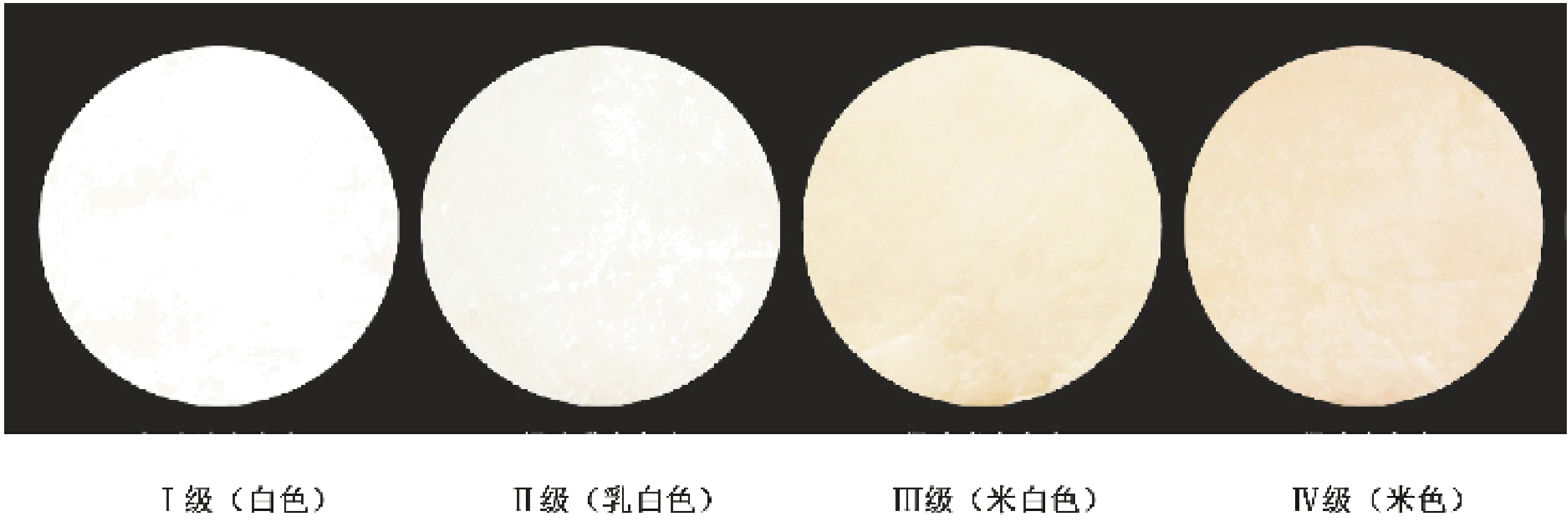


图 A.2 主要部位肉脂肪颜色等级图谱
