

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 632—2002

---

## 冷却猪肉

Chilled pork

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、中国农业大学食品学院、杭州肉类食品有限公司、漯河双汇实业集团有限责任公司、大连畜禽屠宰流通管理办公室、大连市农业局、北京国农工贸发展中心。

本标准主要起草人：刘素英、南庆贤、龚海岩、朱杭、邱振久、于凌飞、王玉芬、戴瑞彤、赵宇、蔡英华、李艳华。

本标准由农业部畜禽产品质量监督检验测试中心负责解释。

# 冷却猪肉

## 1 范围

本标准规定了冷却猪肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于生猪经屠宰冷却加工后,按要求生产的半胴体和分割猪肉。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中总铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法
- NY/T 468 动物组织中盐酸克伦特罗的测定 气相色谱-质谱法
- 农牧发[1998]17号 畜禽肉中磺胺残留量检验方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**冷却猪肉 chilled pork**

生猪经宰前、宰后检验检疫合格。胴体经冷却,其腿部肌肉深层中心温度在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。冷却胴体在良好操作规范和良好卫生条件下,在 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的车间内进行分割、分切工艺制得的冷却猪肉。

## 3.2

肉眼可见异物 visible foreign material

浮毛、血污、金属、胆汁、碎骨、粪便、胃肠内容物、饲料残留等。

## 4 技术要求

## 4.1 原料

4.1.1 生猪应来自非疫区,并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。

4.1.2 不允许种用公、母猪。

## 4.2 加工

经卫生检验合格的猪胴体,再进行加工。

## 4.2.1 冷却

宰后胴体应在 1 h 内进入预冷间,在 24 h 内使肉深层中心温度达到  $-1^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。

## 4.2.2 分割和修整

冷却胴体在良好操作规范和良好卫生条件下,在  $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$  的车间内进行分割。刀具、箱框和工作人员的双手应每隔 1 h 消毒一次。应修去淤血、血污、伤痕、浮毛、淋巴结、碎骨和其他杂质。

## 4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 冷却猪肉感官指标

项 目	冷却猪肉
色泽	肌肉呈红色,有光泽;脂肪呈乳白色
组织状态	肌纤维致密,坚实,有弹性,指压后凹陷立即恢复;外表微干或微湿润,不粘手
气味	具有鲜猪肉正常气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有猪肉香味
肉眼可见杂质	不得检出

## 4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 冷却猪肉理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	$\leq 15$
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	$\leq 0.05$
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq 0.5$
砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq 0.5$
六六六/(mg/kg)	$\leq 0.2$
滴滴涕/(mg/kg)	$\leq 0.2$
敌敌畏	不得检出
金霉素/(mg/kg)	$\leq 0.1$
四环素/(mg/kg)	$\leq 0.1$
土霉素/(mg/kg)	$\leq 0.1$
磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg)	$\leq 0.1$
盐酸克伦特罗	不得检出

#### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 冷却猪肉微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(cfu/g)		$\leq 1 \times 10^6$
大肠菌群/(MPN/100 g)		$\leq 1 \times 10^4$
致病菌	沙门氏菌	不得检出
	志贺氏菌	不得检出
	金黄色葡萄球菌	不得检出
	溶血性链球菌	不得检出

#### 5 检验方法

##### 5.1 感官检验

- 5.1.1 在自然光下,观察色泽、可见异物,嗅其气味。  
 5.1.2 组织状态:用手触摸检验。  
 5.1.3 煮沸后的肉汤:按 GB/T 5009.44 规定方法检验。

##### 5.2 理化检验

- 5.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44 规定执行。  
 5.2.2 汞:按 GB/T 5009.17 规定执行。  
 5.2.3 铅:按 GB/T 5009.12 规定执行。  
 5.2.4 砷:按 GB/T 5009.11 规定执行。  
 5.2.5 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定执行。  
 5.2.6 敌敌畏:按 GB/T 5009.20 规定执行。  
 5.2.7 四环素、土霉素、金霉素:按 GB/T 14931.1 规定执行。  
 5.2.8 磺胺类:按农牧发[1998]17 号规定执行。  
 5.2.9 盐酸克伦特罗:按 NY/T 468 规定执行。

##### 5.3 微生物指标

- 5.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定执行。  
 5.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定执行。  
 5.3.3 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定执行。  
 5.3.4 志贺氏菌:按 GB 4789.5 规定执行。  
 5.3.5 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 规定执行。  
 5.3.6 溶血性链球菌:按 GB 4789.11 规定执行。

#### 6 标志、包装、贮存和运输

##### 6.1 标志

- 6.1.1 半猪胴体加盖兽医验讫检验合格印章,字迹必须清晰整齐。  
 6.1.2 内包装标志应符合按 GB 7718 的规定,外包装标志应符合 GB 191 和 GB/T 6388 的规定。

##### 6.2 包装

包装材料应符合 GB/T 4456 和 GB 9687 的规定。

##### 6.3 贮存

冷却猪肉应贮存在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度85%~90%的冷却间，产品保质期为5天。

#### 6.4 运输

应使用卫生要求的专用冷藏车或保温车(船)，不应与污染产品的物品混装，运输过程中，产品温度在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下。

---