



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10293—2012
代替 SB/T 10293—1998

乳 猪 肉

Sucking pork

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10293—1998《乳猪肉》。

本标准与 SB/T 10293—1998 相比主要变化是：

- 修改“范围”中“适用”的描述；
- 单列对“原料”的具体要求；
- 修改对“规格”的规定。
- 明确乳猪肉卫生标准要求及其对应的检验方法。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为：南京雨润食品有限公司、潮州出入境检验检疫局、广东真美食品集团有限公司、中国商业联合会商业标准中心、中国肉类协会。

本标准主要起草人：田英刚、陈少鹏、庄沛锐、陈楚锐、陈沛生、刘振宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- SB/T 10293—1998。

乳 猪 肉

1 范围

本标准规定了乳猪肉的术语和定义、分类、原料、技术要求、屠宰加工要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、销售和召回等的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB/T 17236 生猪屠宰操作规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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第 75 号令

《食品召回管理规定》国家质量监督检验检疫总局第 98 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乳猪肉 sucking pork

仔猪,经屠宰、去除内脏和蹄壳等,保留皮、头、蹄、尾的胴体。

3.2

冷浸 cold curing

将乳猪肉置入 0℃~4℃ 的水中,浸泡 5 min~8 min 的过程。

4 分类

按加工方式分为鲜乳猪肉和冻乳猪肉。

4.1 鲜乳猪肉

仔猪屠宰加工后经冷浸(或未经冷浸)的乳猪肉。

4.2 冻乳猪肉

仔猪屠宰加工后经冷浸、冻结,后腿部分中心温度 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的乳猪肉。

5 原料

5.1 应来自非疫区的健康仔猪,并持有产地兽医检验、检疫证明。个体丰满,皮嫩,无明显外伤。

5.2 仔猪体重应在 3 kg/头~6 kg/头。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	冻乳猪肉	鲜乳猪肉
色泽	皮、脂肪均呈乳白色,瘦肉呈粉红色,有光泽。允许有轻微的外伤斑痕	
外形	猪体完整,猪体表面无鬃毛、绒毛;无明显密集的毛根;主要部位不得修割,非主要部位修割不得超过 2 处	
气味	具有乳猪肉固有的气味,无异味	
组织状态	肉质紧密,坚实	肉质有弹性,坚韧
粘性	表面湿润、不黏手,切面允许有渗出液	表面湿润,不黏手

6.2 卫生指标

挥发性盐基氮和无机砷、铅、镉及总汞应符合 GB 2707 规定的要求。

6.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 屠宰加工要求

7.1 屠宰应符合 GB/T 17236 的规定。

7.2 加工过程中的卫生应符合 GB 12694 的规定。

8 检验方法

8.1 色泽、外形、组织形态和粘性

用目测、手触的方法鉴别。

8.2 气味

用嗅的方法鉴别。

8.3 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44—2003 中 4.1 规定的方法检验。

8.4 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

8.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

8.7 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

8.8 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一班次,同一规格产品为一批。

9.2 抽样方法

从同一组批成品中随机抽取 6 只胴体,3 只备检。

9.3 出厂检验

产品出厂前由检验部门按本标准规定逐批检验,检验合格后出具质量合格证书,方可出厂。出厂检验项目包括:感官要求、挥发性盐基氮。

9.4 型式检验

型式检验项目为第 6 章中规定的全部项目。产品每半年应进行一次型式检验,遇到下列情况之一

时,应进行型式检验。

- a) 新产品投产时;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化,有可能影响质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构提出要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定和复检

- a) 出厂检验项目全部符合本标准规定,判为合格品;
- b) 出厂检验项目中有1项(含1项)不符合本标准规定,可以加倍复检,复检后仍不符合本标准的规定,则判该批为不合格品。

9.5.2 型式检验判定和复检

- a) 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品;
- b) 型式检验项目不超过3项(含3项)不符合本标准规定,可以加倍抽样复检,复检后仍不符合本标准的规定,则判定该批产品为不合格品。型式检验项目超过3项不符合本标准规定,不应复检,判定该批产品为不合格品。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

10.1 标签和标志

10.1.1 标签

应符合 GB 7718 的规定。

10.1.2 标志

包装箱的储运图示标注应符合 GB/T 191 的规定,并注明类别。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合国家相关规定。包装时将乳猪肉四肢前伸,两耳平展对称后贴,尾插入盆腔,用塑料薄膜裹紧,两端扭紧、扎牢固。

10.2.2 包装箱应完整牢固。

10.3 运输

10.3.1 鲜乳猪肉应使用符合卫生要求的温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏车运送。

10.3.2 冻乳猪肉应使用符合卫生要求的温度小于或等于 -15°C 的冷藏车运送。

10.4 贮存

10.4.1 鲜乳猪肉应贮存在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏间,冷藏间允许温度变化为 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

10.4.2 冻乳猪肉应贮存在小于或等于 -18°C 的冷藏间,冷藏间允许温度变化为 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

10.5 销售

10.5.1 鲜乳猪肉应配 0℃~10℃冷藏柜销售。

10.5.2 冻乳猪肉应配有小于或等于-15℃的冷藏柜销售。

11 召回

应按《食品召回管理规定》执行。
