

ICS 67.120.10

CCS B 45

团体标准

T/SDYZXCP 018.4—2024

莱芜猪肉品加工技术规范 第4部分：雪花猪肉等级评定

2024-1-16 发布

2024-2-16 实施

山东省优质畜产品协会 发布

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》和 GB/T 20001.5—2017《标准编写规则 第5部分：规范标准》给出的规则起草。

T/SDYZXCP 018《莱芜猪肉品加工技术规范》分为如下部分：

- 第1部分：宰前管理；
- 第2部分：屠宰分割；
- 第3部分：肉制品加工控制；
- 第4部分：雪花猪肉等级评定。

本文件是 T/SDYZXCP 018 的第4部分。

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。

本文件由山东省优质畜产品协会提出并归口。

本文件起草单位：济南莱芜猪产业技术研究院有限公司、济南三黑畜禽产业技术研究院有限公司、济南市莱芜金三黑食品有限公司、山东省畜产品质量安全中心、济南市动物疫病预防与控制中心。

本文件主要起草人：卓兰英、李会荣、高俊荣、张玉、李萌、魏明远、魏述东、李祥明。

莱芜猪肉品加工技术规范 第4部分：雪花猪肉等级评定

1 范围

本文件规定了莱芜猪雪花猪肉等级评定的术语和定义、要求和评定方法。
本文件适用于莱芜猪、鲁莱黑猪雪花肉等级分级的评定。

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。

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肌内脂肪

自然沉积在肌肉块内的脂肪。

3.2

雪花猪肉

肌内脂肪分布均匀，且形成丰富的大理石状花纹。

4 要求

4.1 部位

冷却胴体最后肋骨处的背最长肌横断面。

4.2 分级指标

见表1。

表1 分级指标

指标	特级	一级	二级
感官	大理石纹细密舒展，呈白雾状均匀分布（见附录 A 图 1）	大理石纹脉络有序，呈霜花状均匀分布（见附录 A 图 2）	大理石纹清晰，呈网状均匀分布（见附录 A 图 3）
肌内脂肪%	≥11.0%	≥8.0%	≥5.0%

5 评定方法

5.1 感官

取试样适量置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察其大理石纹。特级、一级、二级的雪花猪肉实物图，见附录 A。

5.2 大理石花纹评定

根据背最长肌横断面自然沉积的脂肪分布状态，对照雪花猪肉等级评定板（见附录 B）评定。

附录 A

(资料性)

特级、一级、二级雪花猪肉实物图

A.1 特级雪花猪肉实物

特级雪花猪肉实物见图A.1。



图A.1 特级雪花猪肉实物

A.2 一级雪花猪肉实物

一级雪花猪肉实物见图 A.2。



图A.2 一级雪花猪肉实物

A.3 二级雪花猪肉实物

二级雪花猪肉实物见图 A.3。



图A.3 二级雪花猪肉实物

附录 B
(资料性)
雪花猪肉等级评定版

雪花猪肉等级评定版见图 B.1。

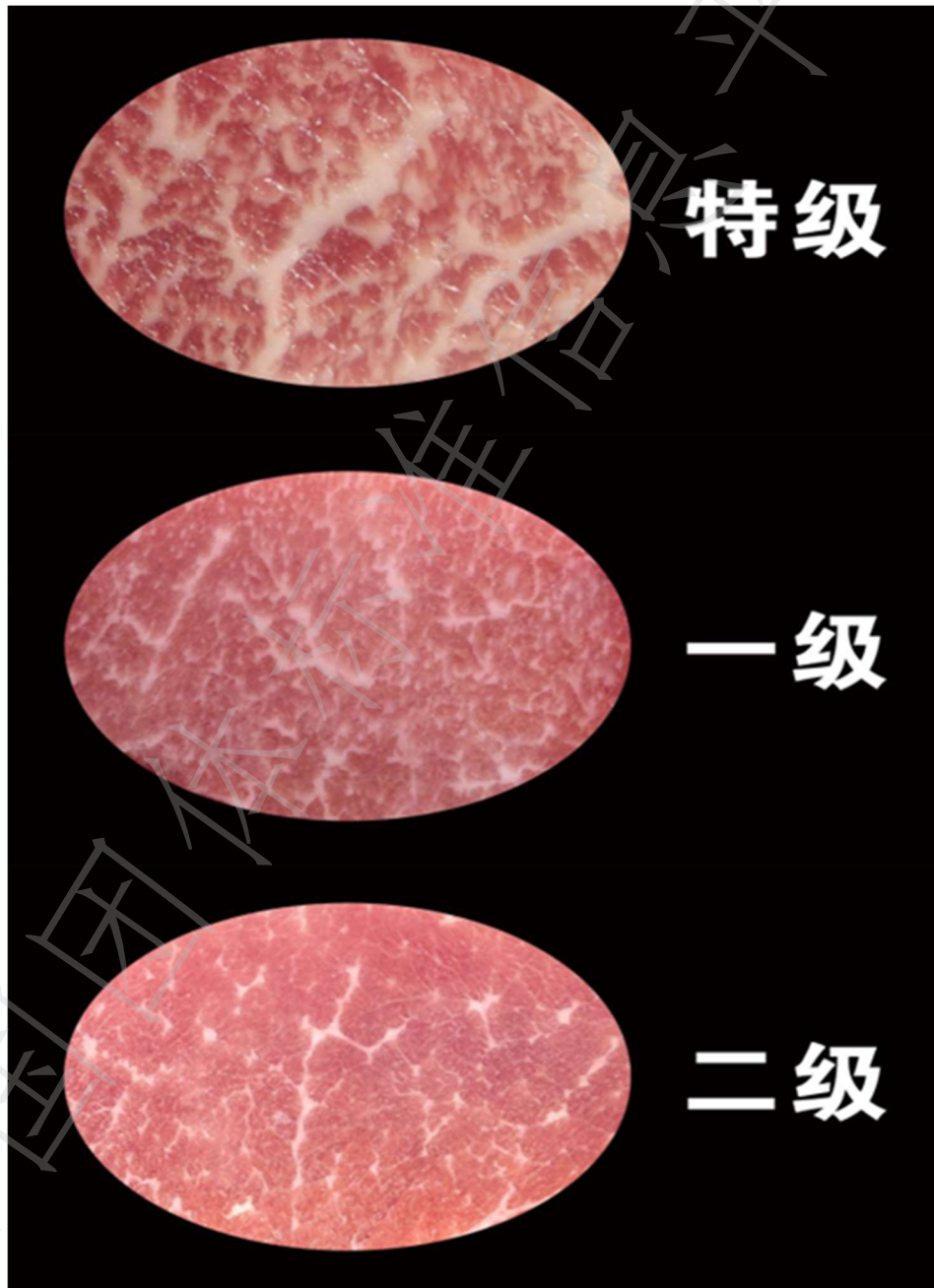


图 B.1 雪花猪肉等级评定版