

团 体 标 准

T/XWHTHYXH 015—2025

宣和猪精细分割技术规范

Technical specifications for fine segmentation of Xuanhe pigs

2025 - 11 - 28 发布

2026 - 01 - 01 实施

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。

本标准由中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所提出。

本标准由宣威火腿行业协会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、北京二商肉类食品集团有限公司、宣威火腿产业服务中心、宣威市农业农村局。

本标准主要起草人：汤晓艳、李武笋、闵成军、印梅、李宏宇、吕涛、陆艺、张远兰。

全国团体标准信息平台

宣和猪精细分割技术规范

1 范围

本文件规定了宣和猪猪肉精细分割技术的术语和定义、原料要求、车间要求、人员要求、产品种类、加工工艺、产品质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存和运输等要求。

本文件适用于宣和猪的猪肉分割。

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 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 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 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 20799 食品安全国家标准 肉与肉制品经营卫生规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 小里脊

有突出的头部，整体呈长条状的猪深腰脊肌肉。

3.2 通脊

又称里脊，位于猪脊椎骨内侧与肋骨下方的一条长条形肌肉。

3.3 五花肉

从猪的第五、第六胸椎间至腰荐椎连接部位切下，去除猪肋排，呈五层夹花的腹部肉。

3.4 肋排

取自猪方肉的肋骨部分，边缘腹肌不超过3cm的部位肉。

3.5 梅花肉

又称猪颈背肉，位于猪肩胛部位的上端，紧邻猪颈的肌肉。

3.6 前腿肉

从猪的第五、第六根肋骨中间垂直于猪背最长肌（III号肉）的方向切下，保持形态完整的颈背和前腿部位肉。

3.7 后腿肉

从猪的腰椎与荐椎的连接处垂直于猪背最长肌（III号肉）的方向锯开，保持形态完整的猪后腿部位肉。

3.8 猪肘

取自腕关节至肘关节部位猪前肘，取自跗关节至膝关节猪后肘的部位肉。

4 原料要求

精细分割宣和猪肉的原料应符合GB 9959.1的规定，包括猪白条以及以猪白条为原料加工的鲜品或冻品分体。其中冻品原料应缓化至半解冻状态后方可进行切块加工，缓化温度应控制在12℃，缓化时间应控制在20min。

5 车间要求

5.1 车间布局

5.1.1 分割车间应位于净区，与屠宰车间和其他脏区间隔一定距离，应与冷库直接相连。

5.1.2 分割车间应按前段、中段、后段部位肉剥离、分割肉修整、精细分割、包装、入库进行布局。

5.2 设施与环境

5.2.1 车间厂房与设施应符合 GB 12694 的要求。

5.2.2 分割车间地面和设施在操作后应进行清洗消毒，车间应配备挡鼠和灭蝇设备。

5.2.3 分割车间地面应防滑无积水，车间墙壁应洁净无水。

5.2.4 分割场所应避免阳光直射。

5.2.5 分割环境温度应控制在 12℃ 以下。

5.3 设备与器具

5.3.1 分割车间应配备与生产能力相适应的分割设备，电源设备合理。

5.3.2 分割设备、工具和容器要求洁净，应使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀的材料，表面应平滑、无凹坑和裂缝，可反复清洗与消毒，设备摆放整洁规范。

6 人员要求

6.1 卫生与健康

6.1.1 分割人员的卫生和健康应符合 GB 12694 的要求。

6.1.2 分割操作人员应每隔 1h 对双手进行清洗消毒，每隔 2h 应由专人对工作服表面进行清理。

6.2 岗前培训

分割操作人员在上岗前应进行精细分割产品的操作技能和安全卫生的培训。

7 产品种类

产品分为小里脊、通脊、五花肉、肋排、梅花肉、前腿肉、后腿肉、猪肘、猪蹄。

8 加工工艺

8.1 小里脊加工工艺

选取分割下来的小里脊，修去表面脂肪组织，剔除碎骨、淤血及淋巴，修整切口，确保切面平整。原则上应保持原料长度完整，不进行切断处理，如产品克重超出规定范围，宜切除两侧凸出部位。产品规格宜为500g/盒。

8.2 通脊加工工艺

选取去皮及皮下脂肪的通脊，骨间肌肉应保持完整。应修净表皮脂肪，确保表面平整，无骨质增生、无淤血及杂质。垂直于通脊长边进行切块，按照产品克重要求确定块形长度，将切块后的通脊肉凸面朝上，整齐装入包装盒。产品规格宜为8cm×9cm。

8.3 五花肉加工工艺

选取块型完整、无浮毛、淤血、杂质的冻品压板一级去皮抽骨五花肉。应去除五花肉四周不规则边缘，垂直于五花肉长边切块，短边长度为9~10cm，长边尺寸根据产品克重要求确定，按照肉面朝上、皮面朝下整齐装入包装盒。产品规格宜为8cm×10cm。

8.4 肋排加工工艺

选取整齐美观、无骨质增生、淤血等杂质的冻品（或鲜品）肋排。按照产品规格要求，调整锯骨机参数，垂直于肋排进行切割，再人工切块单根或双根。产品规格应为单根或双根，长度宜为3/4cm。

8.5 梅花肉加工工艺

选取去皮及皮下脂肪的猪肩胛肉，骨间肌肉应保持完整。修净表皮脂肪，确保表面平整，无骨质增生、淤血及杂质。垂直于猪肩胛肉长边进行切块，按照产品克重要求确定块形长度，肉块凸面朝上装入包装盒。产品规格宜为8cm×9cm。

8.6 前后腿肉加工工艺

选取表面平整均匀、无明显刀伤、碎骨、淤血浮毛等杂质的冻品压板一级带皮前腿肌肉或后腿肌肉，剔除颈前排、腿骨和板骨，并修去边缘碎肉、甲状腺及淋巴结。将肉面向上放置，沿短边下刀切割，厚度应为3~4 cm，保留带皮带脂部分，修整边角，确保肉块边缘平滑、表面平整。产品规格宜为500g/盒。

8.7 猪肘加工工艺

选取无淤血、浮毛及其他杂质的冻品带骨前肘或后肘。沿最长方向进行纵向分割，体型较大的前肘应平行于最长方向进行二次分割。将分割后的原料平行于最短方向进行横向切割，每块长宽约为6cm×4cm，产品表面应无残留浮毛。将产品皮面朝上整齐摆入包装盒内。产品规格宜采用1/2，1/4，1/6或1/8规格。

8.8 猪蹄加工工艺

选取色泽洁白、断面整齐、猪皮无破损、猪蹄不漏骨、蹄夹间无猪毛及老皮的冻品猪蹄。使用锯骨机沿蹄块最长方向从中间劈半，得1/2蹄块产品；再沿蹄块短边方向进行锯切，根据需求锯切成1/4、1/6或1/8蹄块产品。当切成六块时，每块尺寸应控制在长约6cm、宽约4cm。将切好的蹄块皮面朝上，整齐摆放入包装盒内。产品规格宜采用1/2，1/4，1/6或1/8规格。

9 产品质量要求

9.1 感官指标

表 1 分割肉产品感官指标

项目	分割肉产品
色泽	肌肉呈红色或暗红色，脂肪呈乳白色，不得出现黑红色和灰白色；骨头呈红色或白色
气味	具有猪肉固有的气味；煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味
组织状态	肉质不发黏；鲜肉产品指压后的凹陷立即恢复；冻肉产品肉质紧密，有坚实感

9.2 理化指标

分割肉产品理化指标、农兽药残留和污染物限量等应符合GB 2762、GB 2763和GB 18394的要求。

10 检验方法

10.1 感官指标测定

感官指标按照GB 2707规定的方法测定。

10.2 理化指标测定

理化指标按照GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 18394规定的方法测定。

11 检验规则

按照GB 9959.2的要求。

12 标识、包装、贮存和运输

12.1 标识

12.1.1 产品标签应符合GB 7718的要求。

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

12.2 包装

分割肉产品包装应按NY/T 3383的规定执行。包装宜选用餐盒包装、托盘加包装袋包装、抽真空包装、贴体包装或气调包装等形式。

a) 选用餐盒包装时，要求外观无光滑平整无异味，封口平整，结构可靠。

b) 选用托盘加包装袋包装时，包装袋要求外观封边水波纹完整，撕口平整，采用食品级原料多层复合。托盘要求外观光滑平整无异味，结构可靠。

c) 选用抽真空包装时，要求外观封边水波纹完整，撕口平整，采用食品级原料多层复合。

d) 选用贴体包装时，要求外观光滑平整无异味，封口平整不易漏气，结构可靠。

e) 选用气调包装时，要求外观光滑平整无异味，封口平整不易漏气，结构可靠，内含吸水垫。

12.3 贮存

冷却产品应贮存在-1℃~4℃的冷藏间，冷冻产品应贮存在-18℃以下的冷藏间。

12.4 运输

产品运输应符合GB 20799的要求。