

# 团 体 标 准

T/GDFPT 0028—2022

代替 T/GDFPT 0028—2021

---

## 土猪肉生产加工质量评价标准

2022 - 03 - 01 发布

2022 - 03 - 01 实施

---

广东省食品安全保障促进会  
广东省华粤食品安全促进中心  
广东省食品生产技术协会

发布

# 目 次

目 次.....	I
前 言.....	III
土猪肉生产加工质量评价标准.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
3.1 .....	2
土猪.....	2
3.2 .....	2
胴体.....	2
3.3 .....	2
供餐单位.....	2
4 养殖管理.....	2
4.1 环境管理.....	2
4.2 物料管理.....	3
4.2.1 饮水管理.....	3
4.2.2 饲料管理.....	3
5 出栏要求.....	3
5.1 生猪生长周期.....	3
5.2 疫病防控要求.....	3
6 屠宰加工要求.....	3
6.1 宰前管理.....	3
6.2 屠宰工艺要求.....	3
6.2.1 加工要求.....	3
6.2.2 胴体检疫.....	3
6.2.3 内脏检疫.....	3
6.2.4 胴体感官检验.....	3
6.2.5 胴体重量.....	4
6.2.6 肉品分割.....	4

7 质量要求.....	4
7.1 感官要求.....	4
7.2 肉质指标.....	4
7.3 肉质分级评价量化.....	5
8 食品安全指标.....	5
9 检验方法.....	6
9.1 感官检验方法.....	6
9.2 肉质指标检验方法.....	6
9.3 食品安全指标检验方法.....	7
10 包装与标识.....	9
10.1 包装.....	9
10.2 标识.....	9
11 贮存.....	9
12 运输.....	9
13 其他质量要求.....	9
附录 A.....	10
参 考 文 献.....	15

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020的规定起草。

本文件代替T/GDFSPA 0003—2021，与T/GDFSPA 0003—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改范围描述第一段规定内容；
- b) 更改了“术语和定义”中土猪肉改为土猪；
- c) 增加“检验方法”一章（见第9章）；
- d) 补充附录A的出处。

本文件由广东省食品安全保障促进会、广东省食品生产技术协会共同提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品安全保障促进会、广州海关技术中心、广东省食品生产技术协会、广东省食品工业研究所有限公司、广东广垦畜牧集团股份有限公司、东瑞食品集团股份有限公司、广东温氏佳润肉食品有限公司、蕉岭县泰农黑猪发展有限公司、广东金珠农业科技有限公司乳源分公司、佛山皇永顺食品有限公司、乳源瑶族自治县俊彬养殖场（普通合伙）、广东顺德广顺饲料有限公司、粤海食品（佛山）有限公司、广东优鲜食品供应链管理有限公司、中科检测技术服务（广州）股份有限公司、广州轻机机械设备有限公司、广州森态网络科技有限公司、中促食品安全技术咨询（广州）有限公司

本文件起草人：叶树强、席静、徐静、冯志强、葛晖、谭宇鹏、陈芳、张惠文、黄光建、林辉苑、林佳炜、孙远明、黄艾武、蔡盛、韦剑成、黄宣、王荣灶、曾守平、杜磊、源嘉辉、贾莹、刘磊峰、刘尉、余建平、许来哲。

本文件附录A为规范性附录。

本次为第一次修订。

# 土猪肉生产加工质量评价标准

## 1 范围

本文件规定了土猪肉的术语和定义、养殖管理、出栏要求、屠宰加工要求、质量要求、食品安全指标、检验方法、包装与标识、贮存、运输、其他质量要求。

本文件适用于土猪肉生产加工过程中的规范管理，土猪肉的质量及品质分级评价。

## 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 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 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准	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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
GB/T 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定	
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.124	食品安全国家标准	食品中氨基酸的测定
GB 5009.168	食品安全国家标准	食品中脂肪酸的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准	食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 9959.2	分割鲜、冻猪瘦肉	
GB 12694	食品安全国家标准	畜禽屠宰加工卫生规范
GB 13078	饲料卫生标准	
GB/T 17236	生猪屠宰操作规程	
GB/T 17824.1	规模猪场建设	
GB/T 17824.2	规模猪场生产技术规程	
GB/T 17824.3	规模猪场环境参数及环境管理	
GB/T 18642	旋毛虫诊断技术	

T/GDFPT 0028—2022

- GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱-紫外检测法
- GB/T 21313 动物源性食品中 $\beta$ -受体激动剂残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 高效液相色谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 65 猪饲养标准
- NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
- NY/T 825 瘦肉型猪胴体性状测定技术规范
- NY/T 909 生猪屠宰检疫规范
- NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法
- NY/T 2793 肉的食用品质客观评价方法
- NY/T 2534 生鲜畜禽肉冷链物流技术规范
- SN/T 1559 非洲猪瘟检疫技术规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 土猪

列入《国家畜禽遗传资源品种名录》(2021版),经品种审定的地方品种猪及其含有地方品种猪25%血缘以上的杂交品种猪。

#### 3.2

##### 胴体

放血、脱毛、剥皮或带皮、去头蹄(或爪)、去内脏后的动物躯体。

#### 3.3

##### 供餐单位

根据服务对象订购要求,集中加工、分送食物但不提供就餐场所的食品生产经营者。

### 4 养殖管理

#### 4.1 环境管理

4.1.1 猪场选址与布局应符合GB/T 17824.1要求,生产环境应符合GB/T 17824.3要求。

4.1.2 应饲养在生态优良的环境中。饲养场周围空气质量优良；气候温和舒适，平均气温在20℃～28℃之间为宜；饲养场宜临近山林并远离交通要道和人类居住区。

## 4.2 物料管理

### 4.2.1 饮水管理

定期抽取饮水嘴处出水送检测机构检测，每年至少1次，检测项目及检测结果应符合GB 5749要求。

### 4.2.2 饲料管理

应保证饲料无毒、无害、无霉变。所使用饲料原料应包括不少于三种以上的谷物和两种油粕，以及部分发酵型饲料，饲料添加剂应符合国家饲料原料与饲料添加剂目录，并符合GB 13078、GB/T 17824.2及NY/T 65的要求。

## 5 出栏要求

### 5.1 生猪生长周期

生猪生长周期8个月～10个月。

### 5.2 疫病防控要求

疫病防控应严格遵守相关法规标准规定，不得使用违禁药物，并造成环境污染。

## 6 屠宰加工要求

### 6.1 宰前管理

生猪进入屠宰场后进入待宰间，在待宰间静养至少12h，期间不饲喂饲料，宰前3h停止提供饮水。

### 6.2 屠宰工艺要求

#### 6.2.1 加工要求

屠宰工艺应符合GB/T 17236的要求。产品检疫符合《生猪屠宰检疫规程》并取得动物检疫合格证明。

#### 6.2.2 胴体检疫

对胴体进行感官检验，若发现有皮下出血，腹腔、胸腔出血坏死，有明显病变的情况，经动物卫生监督机构认定后对胴体进行销毁。

#### 6.2.3 内脏检疫

查看各脏器的形态、颜色是否正常，有无淤血、水肿、出血、坏死、硬化、肿瘤等病变。脏器正常的猪胴体可进入市场，特殊病变的经动物卫生监督机构检验确认后对内脏及相应胴体进行销毁。

#### 6.2.4 胴体感官检验

6.2.4.1 胴体外观正常，外表修割整齐，无碎肉、碎皮；皮肤、肌肉颜色光泽正常；体表无肿块、斑点。

6.2.4.2 肌肉颜色粉红或鲜红，有光泽，无渗出液体的现象，触摸有弹性，不粘手；肌肉无令人不愉快的腥臊味或臭味。无白肌肉和黑干肉的情况。

6.2.3.3 脂肪组织质地紧密结实、呈白色或乳白色；脂肪组织间无硬颗粒状的淋巴结或寄生虫卵。

### 6.2.5 胴体重量

根据《国家畜禽遗传资源品种名录》（2021版）中所述品种正常养殖8个月~10个月的平均体重，为合格胴体重量。

### 6.2.6 肉品分割

6.2.6.1 屠宰后2h内对猪胴体进行热鲜肉分割。

6.2.6.2 分割人员、分割车间应保持良好卫生条件，每天分割完成后应及时用洗涤剂、消毒剂对分割台面和车间地板进行清洗和消毒，之后应通风干燥，防止有害微生物繁殖和蚊蝇滋生。

6.2.6.3 粗分割保证肉块分割整齐，外表无筋膜，无淤血、无脓包、无浮毛、无肉眼可见的杂物。精分割应保证肉品（肉片、肉丝、肉段）大小及厚薄适中、均匀，分割完成后肉品及时进行包装。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，大理石纹丰富，肉质细嫩	肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪乳白色
弹性	组织结构清晰，坚实，有弹性，指压后凹陷立即恢复	肉质紧密，坚实，有弹性，解冻后指压后凹陷恢复较慢
粘度	外表微干或湿润，不粘手	外表微干或湿润，切面有渗出液，不粘手
煮沸后肉汤	澄清透明，具有特殊芳香味，脂肪团聚于表面	稍有浑浊，脂肪团聚于表面
气味	具有鲜猪肉正常气味，无异味	具有猪肉正常气味，无异味

### 7.2 肉质指标

应符合表2的规定。

表2 肉质指标

肉质指标	基本要求
水分/%	≤ 76.0
pH值	5.9~6.5
滴水损失/%	1.5~5.0
肌肉脂肪含量/%	≥ 3.0
肉色/分	3.0~4.0
嫩度/(kg/cm <sup>2</sup> )	3.0~4.0
瘦肉率/%	≥ 33.0%
汁液流失/%	≤ 2.5%
大理石纹	≥ 3.0

### 7.3 肉质分级评价量化

具体土猪肉品质分级评级结果见表3。

表3 土猪肉质等级评分

项目	级别评分结果			
	一级	二级	三级	四级
pH值	6.0~6.5	6.0~6.5	6.0~6.5	≤5.9
肉色/分	3.0	4.0	2.0	1.0和5.0
嫩度/(kg/cm <sup>2</sup> )	3.0~3.5	3.6~5.0	5.1~6.5	≥6.6
滴水损失/%	1.0~2.5	2.6~3.5	3.6~5.0	≥5.1
瘦肉率/%	≥65.0	62.0~64.9	56.0~61.9	≤55.9
大理石纹/分	4.0~4.5	3.0~3.9	2.0~2.9	≤1.9
肌肉脂肪含量/%	≥3.5	3.0~3.4	2.5~2.9	≤2.4
鲜味氨基酸/%	≥20.0	12.1~19.9	7.1~12.0	≤7.0
必需脂肪酸/%	≥10.0	7.5~9.9	6.1~7.4	≤6.0

注1：鲜味氨基酸：包含天冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸、谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸和精氨酸7种氨基酸的总和。  
注2：必需脂肪酸：包含 $\omega$ -3系列的 $\alpha$ -亚麻酸（18：3）和 $\omega$ -6系列的亚油酸（18：2）2种脂肪酸。  
注3：肉色评分可参照附录A。

### 8 食品安全指标

土猪肉常见食品安全指标及限量参照表4要求。其中兽药使用和残留要求按GB 31650和农业农村部相关公告执行，六六六、滴滴涕、敌敌畏等农药残留按GB 2763要求执行。

表4 常见的食品安全指标及限量

指标	限量
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15
亚硝酸盐/( $\mu$ g/kg)	不得检出
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05

铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2
砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.05
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05
金霉素/（mg/kg）	≤ 0.1
土霉素/（mg/kg）	≤ 0.1
磺胺类（以磺胺类总量计）/（mg/kg）	≤ 0.1
氯霉素 /（mg/kg）	不得检出
喹乙醇/（mg/kg）	不得检出
盐酸克伦特罗/（mg/kg）	不得检出
莱克多巴胺/（mg/kg）	不得检出
沙丁胺醇 /（mg/kg）	不得检出
沙门氏菌/25g	不得检出
菌落总数/（CFU/g）	≤ 1×10 <sup>6</sup>
大肠菌群/（MPN/100 g）	≤ 1×10 <sup>4</sup>
寄生虫	不得检出
六六六（mg/kg）	≤0.2
滴滴涕（mg/kg）	≤0.2
敌敌畏（mg/kg）	不得检出
猪传染性疾病（如非洲猪瘟）	不得检出

## 9 检验方法

### 9.1 感官检验方法

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽，用手触摸试样的弹性、粘度，闻其气味。观察煮沸后的肉汤。

### 9.2 肉质指标检验方法

#### 9.2.1 水分

按照NY/T 821直接干燥法的要求测定。

#### 9.2.2 pH值

于猪停止呼吸后45min内进行现场测定，并按照NY/T 821要求测定。

#### 9.2.3 滴水损失

按照NY/T 821要求测定。

#### 9.2.4 肌内脂肪含量

采用索式浸提法，按照NY/T 821要求测定。

#### 9.2.5 肉色

采用评分法，按照NY/T 821要求测定。

#### 9.2.6 嫩度

采用肌肉嫩度仪测定法，按照NY/T 1180要求测定。

#### 9.2.7 瘦肉率

采用蒸煮称重测定法，按照NY/T 825要求测定。

#### 9.2.8 汁液流失

按照NY/T 2793 要求测定。

#### 9.2.9 大理石纹

采用评分法，按照NY/T 821要求测定。

#### 9.2.10 肌内脂肪含量

按照NY/T 821要求测定。

#### 9.2.11 鲜味氨基酸

采用全自动氨基酸测定法，按照GB 5009.124要求测定。

#### 9.2.12 必需脂肪酸

采用气相色谱法，按照GB 5009.168要求测定。

### 9.3 食品安全指标检验方法

#### 9.3.1 挥发性盐基氮

按照GB 5009.228要求测定。

#### 9.3.2 亚硝酸盐

按照GB 5009.33要求测定。

#### 9.3.3 总汞

按照GB 5009.17要求测定。

#### 9.3.4 铅

按照GB 5009.12要求测定。

#### 9.3.5 砷

按照GB 5009.11要求测定。

#### 9.3.6 镉

按照GB 5009.15要求测定。

#### 9.3.7 金霉素

按照GB/T 21317、GB/T 20764要求测定。

### 9.3.8 土霉素

按照GB/T 21317、GB/T 20764要求测定。

### 9.3.9 磺胺类

按照GB/T 21316要求测定。

### 9.3.10 氯霉素

按照GB/T 20756要求测定。

### 9.3.11 喹乙醇

按照GB/T 20746要求测定。

### 9.3.12 盐酸克伦特罗

按照GB/T 21313要求测定。

### 9.3.13 莱克多巴胺

按照GB/T 21313要求测定。

### 9.3.14 沙丁胺醇

按照GB/T 21313要求测定。

### 9.3.15 沙门氏菌

按照GB 4789.4要求测定。

### 9.3.16 菌落总数

按照GB 4789.2要求测定。

### 9.3.17 大肠菌群

按照GB 4789.3要求测定。

### 9.3.18 寄生虫

按照GB/T 18642要求测定。

### 9.3.19 六六六

按照GB/T 5009.19要求测定。

### 9.3.20 滴滴涕

按照GB/T 5009.19要求测定。

### 9.3.21 敌敌畏

按照GB 5009.20要求测定。

### 9.3.22 猪传染性疾病（如非洲猪瘟）

按照SN/T 1559要求测定。

## 10 包装与标识

### 10.1 包装

10.1.1 包装车间环境温度不应高于 18 ℃，环境清洁卫生。

10.1.2 肉品包装材料应为食品级包装材料，包装材料一次性使用。

10.1.3 粗分割猪肉可使用 PE 材料的塑料袋进行分装。精分割猪肉可采用 PP 托盘保鲜膜包装或气调包装。

10.1.4 精分割肉品包装盒底垫吸水垫，肉品在包装盒中摆放整齐、美观。包装外观干净、整齐、规范、标签粘贴规范。

### 10.2 标识

产品标签内容应符合规定，在产品或包装上应标注名称、生产者、品质等级、产地、批次等相关内容。标志标贴在产品的显著部位。分割产品应符合 GB/T 9959.2和GB/T 32950 的规定，检疫合格后加贴标识。

## 11 贮存

11.1 按GB 31605要求进行产品贮存，产品贮存地须清洁、无毒、无任何有害残留，防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独分区存放，并有醒目的标识。

11.2 冷藏猪产品应贮存在温度为0℃~4℃，相对湿度不高于85%的冷藏肉储存库中；冷冻猪产品贮存温度应小于-18℃以下，相对湿度不高于85%的冷藏库中，具体要求可按GB/T 17236要求执行。

11.3 在满足10.1和10.2的贮存条件下，储存期不宜超过10天。

## 12 运输

12.1 活猪的运输工具应清洁、卫生，运输条件应适宜，以减少对猪的应激。

12.2 按 GB 31605要求进行肉品运输，使用符合食品卫生要求的冷藏车（船）或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

12.3 片猪肉运输：热鲜片猪肉应用温度 0 ℃~4 ℃、相对湿度不高于 85%的冷链运输车运输，猪肉吊挂在车内，片猪肉之间保持不低于 3 cm 的距离。

12.4 分割肉运输：分割肉品装车前车厢温度降至 0 ℃~4 ℃；车厢的空气循环良好；车厢无杂物、保持清洁卫生。其他规定应参照 NY/T 2534 的规定。

12.5 运输前进行产品质量核查，在产品标签、生产批号（日期）、检疫证明均齐全的情况下方可起运，填写运输单据的项目齐全、内容准确。

## 13 其他质量要求

土猪肉屠宰加工环境、产品追溯召回管理、人员和卫生控制操作按GB 12694要求执行。

附录 A

(规范性附录)  
土猪肉肉色评判



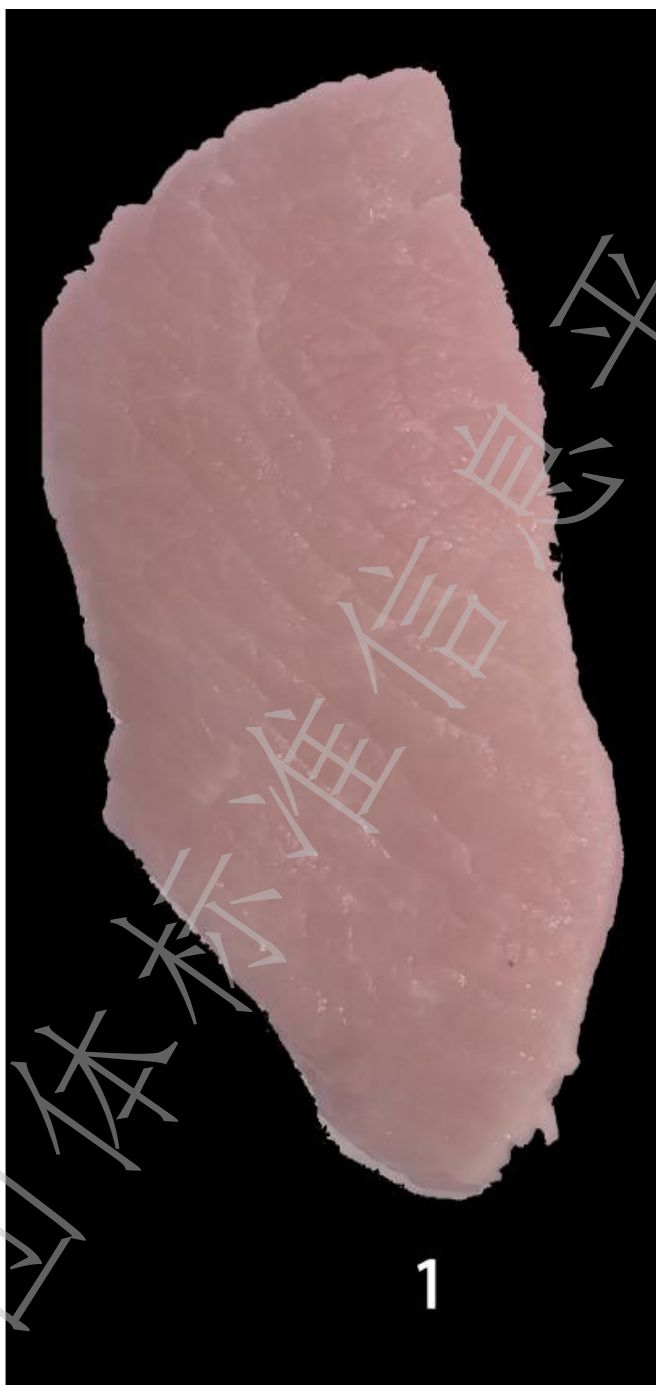
3  
一级土猪肉肉色



二级土猪肉肉色



三级土猪肉肉色



四级土猪肉肉色



四级土猪肉肉色

[来源：广东省食品安全保障促进会畜禽肉蛋专业委员会]

### 参 考 文 献

- [1] 农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单
  - [2] 《国家畜禽遗传资源品种名录》（2021版）
  - [3] 香港特别行政区《食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）》
- 

全国团体标准信息平台