

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

生鲜猪产品

Fresh pork products

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行起草。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

生鲜猪产品

1 范围

本文件规定了生鲜猪产品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、保质期要求。

本文件适用于生猪经屠宰分割、包装等工艺加工成的生鲜猪产品，包括生鲜猪肉类、生鲜猪副产品类、生鲜猪骨类。

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/T 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

- GB/T 9959.1 鲜冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 鲜冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 鲜冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 9959.4 鲜冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 20752 猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基呋喃类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 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 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 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/31658 食品安全国家标准 动物性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- 《生猪屠宰管理条例》
- 《生猪屠宰质量管理规范》
- 《中华人民共和国农产品质量安全法》
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 生鲜猪产品

经过冷却降温、但不经过冷冻处理的猪产品，包括常温白条（出厂后腿中心温度 25℃～41℃）、中温白条（出厂后腿中心温度 4℃～25℃），以及相应的分割产品和副产品。

3.2 白条

将猪胴体沿脊椎中线，纵向锯(劈)成两分体的猪肉。

3.3 分体肉

白条按不同部位分割成的部位肉，如前段、中段、后段等。

3.4 分割肉

每片猪肉按不同部位分割而成的去皮或带皮、去骨或带骨的产品。

3.5 异物

正常视力可见的杂物或污染物，如粪便、胆汁及其它异物（如塑料、金属、残留饲料等）。

4 产品分类

根据部位不同，分为生鲜猪肉类、生鲜猪副产品类、生鲜猪骨类。

4.1 生鲜猪肉类

包括白条、分体肉、分割肉及其细分割产品、五花肉、碎肉及其它可食用部位。

4.2 生鲜猪副产品类

包括头、蹄、尾、舌、耳、肾、心、肝、肺、肚、肠、喉头、板油及其它可食用部位。

4.3 生鲜猪骨类

包括前后腿骨、肋排、脊骨、尾骨、扇骨、叉骨及其它部位骨类产品。

5 技术要求

5.1 基本要求

原辅料应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。兽药残留应符合国标 GB 31650 的规定。

5.2 原料要求

5.2.1 生猪应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

5.2.2 生猪养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药的应用应执行国家相关规定，不应使用《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》所列禁用兽药及其化合物。

5.2.3 种公猪、种母猪及晚阉猪不得用于加工无皮片猪肉。

5.2.4 生产用水应满足 GB 5749 的规定。

5.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
气味	具有产品应有的气味,无异味	
组织状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		
	肉类	副产品类 a	骨类 b
挥发性盐基氮, mg/100g ≤	15	15	15
磺胺类(以磺胺类总量计), mg/kg ≤	0.1	0.1	0.1
土霉素, mg/kg ≤	0.1	0.1	0.1
金霉素, mg/kg ≤	0.1	0.1	0.1
四环素, mg/kg ≤	0.1	0.1	0.1
氯霉素	不得检出	不得检出	不得检出
克伦特罗	不得检出	不得检出	不得检出
莱克多巴胺	不得检出	不得检出	不得检出
沙丁胺醇	不得检出	不得检出	不得检出
硝基呋喃类代谢物	不得检出	不得检出	不得检出
铅 c(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	0.4(内脏)、0.15(其他)	0.15
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1	0.5(肝脏及其他)、1.0(肾脏)	0.1
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.05	0.05	0.05
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5	0.5	0.5
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	1.0	1.0
备注: a、以可食部位计; b、以附着在骨上的肉计; c、铅指标严于 GB 2762 规定			

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按 GB 2707 中规定方法进行检验，取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

7.2 理化指标

7.2.1 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

7.2.2 磺胺类

按 GB/T 20759、GB/T 21316 规定的方法测定。

7.2.3 土霉素、金霉素、四环素

按 GB/T 20764、GB/T 21317 规定的方法测定。

7.2.4 氯霉素

按 GB/T 20756 规定的方法测定。

7.2.5 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

按 GB/31658.22 规定的方法测定。

7.2.6 硝基呋喃类代谢物

按 GB/T 20752、GB/T 21311 规定的方法测定，对结果有异议时，以 GB/T 20752 规定方法进行检验判定。

7.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.8 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.2.9 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

7.2.10 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.11 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

7.3 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.4 农药残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

7.5 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品检疫检验合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

8.2.2 型式检验项目为本标准 5.3、5.4 中的所有项目。

8.3 组批

同日生产、同一类别产品为一批。

8.4 抽样

每批随机抽取不少于 2kg。

8.5 判定规则

检验项目结果全部符合标准要求，判该批产品为合格品。检验项目结果有一项或一项以上不符合本标准要求，可从相同批次产品中加倍抽样对不合格项进行复验。复验结果合格，则判为合格品。复验结果有一项或一项以上不符合本标准要求的，则判为不合格品。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

每片猪肉应有符合相关要求的检验合格印章和检疫验讫印章，字迹应清晰整齐，印色应用食品级色素配制。

产品标识应符合 NY/T 3383 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

如需包装应使用符合食品安全标准的包装材料，内包装材料质量应符合 GB 4806.7、GB/T 8946、GB 9683 或 GB/T 10004 等标准的规定，外包装采塑料盒（箱）等包装，其质量要求应符合 GB/T 6543 或 GB/T 5737 等标准的规定。

9.3 运输

用符合卫生要求的车辆运输，装车前车辆应提前制冷，运输过程中制冷设施温度参数设定 0℃-4℃；不得雨淋日晒，严禁与有毒、有害、有异味的物质混装、混运。

9.4 贮存

本产品应按标识要求，贮存条件为 0℃-4℃，离地距离不少于 10cm、离墙距离不少于 20cm，避免与有毒、有害、易挥发的物品混贮。

10 保质期

本产品符合本标准规定条件（0℃-4℃）下，保质期为 5 天。