

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 6701-2024

井冈山土猪肉

Jinggangshan Native pork

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

5 检验规则 3

6 包装、标签与标志 4

7 运输与贮存 4

附 录 A （规范性） 井冈山土猪肉生产区域范围图 6

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。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山土猪肉

1 范围

本文件规定了井冈山土猪肉的要求、检验规则、包装、标签与标志、运输与贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产加工的鲜土猪肉、冻土猪肉。

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
GB/T 17824.1 规模猪场建设
GB/T 17824.3 规模猪场环境参数及环境管理
GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
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
GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 2799 绿色食品 畜肉
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 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

井冈山土猪肉 Jinggangshan Native pork

吉安市行政区域范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的土猪肉。
井冈山土猪肉生产区域范围见附录 A。

4 要求

4.1 品种

宜选用列入《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。

4.2 自然环境

养殖场选址与布局应符合 GB/T 17824.1 的要求，生产环境应符合 GB/T 17824.3、NY/T 391 的要求。

4.3 投入品

饮用水应符合 GB 5749 的要求。饲料使用应符合 GB 13078、NY/T 471 的要求，不应使用《食品动物禁用的兽药及其化合物清单》中所列禁用兽药及其化合物。有机产品投入品应符合 GB/T 19630 的要求。

4.4 出栏

生猪生产周期 8 个月至 10 个月。

4.5 屠宰加工

生猪屠宰加工应符合 GB 12694、GB/T 17236、GB/T 20575 的要求，经检疫、检验合格后，方可进行屠宰。需要进行热分割的，应控制分割间环境温度不高于 15℃；需要冷却或冷冻的，屠宰后应立即预冷，尽快冷却、冷冻。

4.6 检验检疫

生猪屠宰加工的检验检疫应由检验检疫人员按 GB/T 17996、《生猪屠宰检疫规程》进行宰前、宰后检验检疫和处理。绿色食品还应符合 NY/T 473 的要求。

4.7 感官要求

应符合表 1 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 2799 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	鲜土猪肉	冻土猪肉	
组织状态	肌肉有弹性,经指压后凹陷部位立即恢复原位	经指压后凹陷部位部分恢复原位,不能完全恢复原状	取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味
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	
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	
杂质	无正常视力可见外来异物		
皮厚（mm）	≤2.0		采用测量工具测量
脂肪厚度（cm）	≤4.0		

4.8 理化指标

应符合表 1 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 2799 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
水分 (%)	≤76	GB 18394
蛋白质 (g/100g)	≥13	GB 5009.5
氨基酸含量 (%)	≥14	GB 5009.124
肌间脂肪 (%)	≤14	NY/T 821
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15.0	GB 5009.228

4.9 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合 GB 31650 的规定。绿色食品还应符合 NY/T 2799 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一养殖场、同一生产日期的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

从同一批产品中随机按表 3 抽取样本，并将 1/3 样品进行封存，保留备查。从样本中随机抽取 2kg 作为检验样品。

表 3 抽样量及判定规则

批量范围（件）	样本数量（件）	合格判定数（Ac）	不合格判定数（Re）
<1200	5	0	1
1200~35000	8	1	2
>3500	13	2	2

5.3 检验分类

5.3.1 交付检验

每批次产品应进行交付检验，交付检验项目为感官指标、净含量（定量包装产品）。判定规则按表 3 执行。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每年进行一次，下列情况之一也应进行型式检验：

- 停产半年以上再恢复生产时；
- 养殖、生产条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.3.2.2 型式检验项目包括本文件 4.7~4.10 规定的所有项目。

5.4 判定规则

5.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。

5.4.2 有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。

6 包装、标签与标志

6.1 包装

6.1.1 如需包装，包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 43284 的规定。塑料包装容器应符合 GB/T 5737 的要求。

6.1.2 绿色食品应符合 NY/T 658 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

6.2 标签与标志

6.2.1 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。应符合 GB/T 32950 的规定，预包装产品标签应符合 GB 7718 的要求。

6.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 运输与贮存

7.1 运输

生猪的运输工具应清洁、卫生，不得与有毒有害物品混运。产品运输应符合 GB 20799 的要求，绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.2 贮存

7.2.1 经检验、检疫合格的包装产品应立即入成品库贮存，应设有温、湿度监测装置和防鼠、防虫等设施。

7.2.2 冷却产品应贮存在相对湿度 85%~90%、温度 0℃~4℃的冷却肉储存库（间）；冷冻产品应贮存在相对湿度 90%~95%、温度-18℃以下的冷藏库，且冷藏库昼夜温度波动不应超过±1℃。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

8 其他要求

8.1 经检验检疫不合格的肉品，应按 GB 12694 的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定处理。

8.2 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

附 录 A
(规范性)
井冈山土猪肉生产区域范围图

井冈山土猪肉生产区域范围图见图 A. 1。

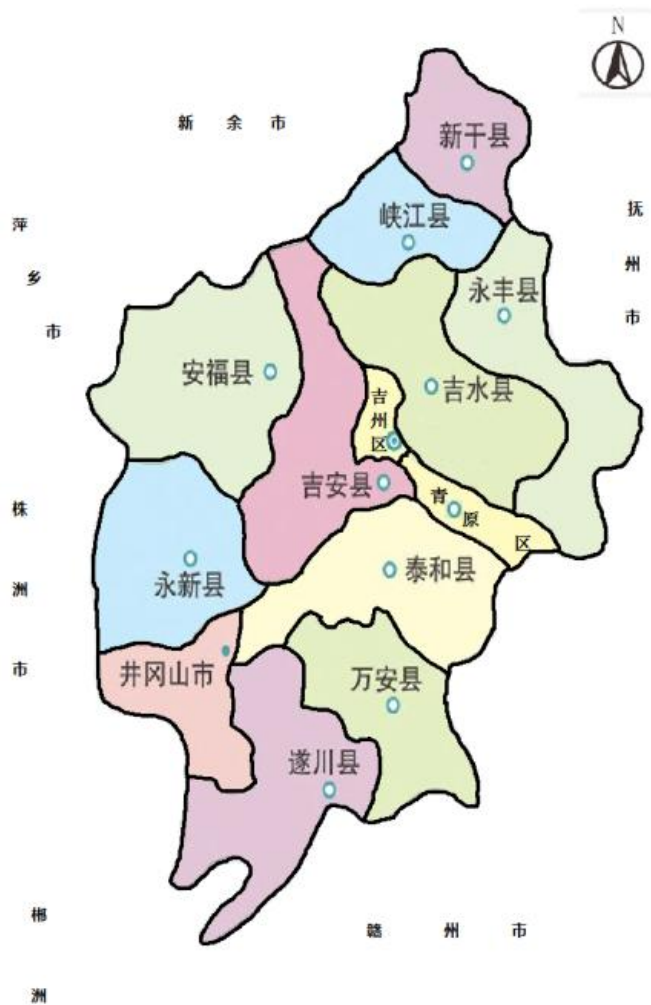


图 A. 1 井冈山土猪肉生产区域范围图