

ICS 67.040  
CCS X10

# 团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

## 益生菌猪

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发布

# 目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验方法	2
6 检验规则	3
7 标志、贮存和运输	3
8 经营管理	4

## 前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 益生菌猪

## 1 范围

本标准规定了益生菌猪的范围、规范性引用文件、技术要求、检验方法、检验规则、标志和包装、经营管理等基本要求。

本标准适用于益生菌猪的饲养、交易、屠宰、分割包装、运输，肉品销售、肉制品生产经营、餐饮服务过程。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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/T 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪

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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 40465 畜禽肉追溯要求

NY/T 821 猪肉品质测定技术规程

NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉

NY/T 2958 生猪及产品追溯关键指标规范

### 3 术语和定义

#### 3.1 益生菌

是一种能够改善动物肠道功能、提高动物生产性能及健康水平的饲料添加剂。

#### 3.2 益生菌饲料

是一种含有益生菌的动物饲料，可以改善动物的肠道健康，促进营养吸收，提高饲料的利用率，增强动物的免疫力等。

#### 3.3 益生菌猪

在猪的孕育和饲养过程中，全程使用益生菌饲料饲养的猪。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料

4.1.1 应为检疫检验合格的益生菌猪，益生菌饲料的追溯应符合 GB/T 22005、GB/Z 25008 的规定。

4.1.2 公、母种猪不得用于加工鲜肉或冷却肉。

#### 4.2 屠宰加工

益生菌猪屠宰加工和检疫应按 GB/T 17236 的规定执行，屠宰加工过程的卫生要求应按 GB 12694 的规定执行。

#### 4.3 感官指标

益生菌猪鲜肉或冷却肉感官指标参见表 1。

表 1 益生菌猪鲜肉或冷却肉感官指标

项 目	感官指标
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。
组织状态	纤维清晰，有坚韧性，指压凹陷后迅速恢复。
粘度	外表湿润，有粘性。
气味	具有猪肉固有的气味，无异味。
煮沸后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面。

#### 4.4 食品安全指标

污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量和水分限量等应符合 GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 18394 的要求。

#### 4.5 猪肉品质测定

猪肉品质测定技术规程按照 GB/T 17996、NY/T 821 规定的方法测定。

#### 4.6 食品安全追溯

益生菌猪、益生菌猪肉和益生菌肉制品的追溯应符合 GB/T 40465、NY/T 1764、NY/T 2958 等规定要求。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官指标测定

感官指标按照 GB 2707 规定的方法测定。

#### 5.2 食品安全指标测定

食品安全指标按照 GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 18394 等规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以来源于同一地区，同一养殖基地、同一时段屠宰的分割加工猪肉为一组批。

#### 6.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定执行。

#### 6.3 型式检验

型式检验应检验技术要求中的全部项目。在下列情况之一应进行型式检验：

6.3.1 申请企业生产许可证时；

6.3.2 益生菌猪来源发生变化时；

6.3.3 生产经营条件或工艺发生变化时；

6.3.4 监督检验机构或有关主管部门提出进行例行检验的要求时。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 感官指标仅作为判定的参考，不作为产品合格或不合格的依据。

6.4.2 若检验结果符合本标准要求则为合格，检验结果如有一项理化指标或一项微生物学指标不符

合要求，即判为本批产品不合格。

6.4.3 若对检验结果有争议，可申请复检。复检时应对留存样进行复检，或同批次产品中按本标准规定重新加倍抽样，对不合格项复验，按复验结果判定本批产品是否合格。微生物学指标不符合要求，不得复检。

## 7 标志和包装

### 7.1 标志

内包装(销售包装)标志应符合 GB 7718 的规定,外包装标志应按 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定执行。

### 7.2 包装

包装材料按 GB 4806.7 和 GB 4806.8 规定执行。

## 8 经营管理

8.2 益生菌猪肉在食品生产、食品流通和餐饮服务环节中的采购、验收、贮存、生产加工、销售、产品追溯、产品召回、卫生管理、员工培训、管理制度等食品安全管控，应符合 GB 20799、GB 31621、等规定要求。

---