

团 体 标 准

T/XWHYXH XXX—2025

宣和猪精细分割技术规范

Technical specifications for fine segmentation of Xuanhe pigs

(征求意见稿)

2025-××-××发布

2025-××-××实施

宣威火腿行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由宣威火腿行业协会提出。

本标准由宣威火腿行业协会归口。

本标准起草单位：。

本标准主要起草人：。

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、包装标识、储存运输等要求。

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 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 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 9959.3 分部位分割猪肉

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 18394 畜禽肉水分限量

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 原料要求

用于精细分割的猪肉原料应新鲜，温度保持在4℃以下。

4 车间要求

4.1 车间布局

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

4.1.2 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。

4.2 设施与环境

4.2.1 车间厂房与设施应符合GB 12694的要求。

4.2.2 分割车间地面和设施在操作后应进行净化消毒，车间应配备消毒和灭蝇设备。

4.2.3 分割车间在操作过程中应通风换气。

4.2.4 分割车间地面应防滑无积水，车间墙壁应洁净无水。

4.2.5 分割场所应避免阳光直射，车间光线明亮。

4.2.6 分割环境温度应控制在12℃以下。

4.3 设备与器具

4.3.1 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。

4.3.2 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。

5 人员要求

5.1 卫生与健康

5.1.1 分割人员的卫生和健康应符合 GB 12694 的要求。

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

5.2 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。

6 产品种类

根据产品形状分为肉丁、肉丝、肉馅、肉片、肉条、肉块。

7 加工工艺

7.1 肉块加工工艺

7.1.1 肉块根据部位分为肋排条、猪蹄块、五花块等。

7.1.2 选取整齐美观、无骨质增生、病灶、炎症、胆污、淤血等杂质的冻品（或鲜品）分割部位肉。按照产品需求，调整好锯骨机，沿最长边锯成条形块，再按照产品需求沿最短方向锯块。

7.2 肉条加工工艺

7.2.1 肉条根据部位分为瘦肉条、五花条、肋排条等。

7.2.2 选取块形完整、无明显伤斑、碎骨、软骨、淤血、淋巴结、浮毛及杂质的冻品肉卷或分割部位肉。冻肉解冻至肉的中心温度为-4 至-3℃。按照产品需求，调整好锯骨机或砍排机，垂直于原料肉最短侧锯成薄片，平行于最长方向锯成条形块，再沿最短方向锯条。

7.3 肉丁加工工艺

7.3.1 肉丁根据部位分为瘦肉丁、脊膘丁、五花丁、肥膘丁等。

7.3.2 选取块形完整、修净表面脂肪、出血点、淤血、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓包、浮毛、炎症及杂质的冻品肉卷或分割部位肉。冻肉解冻至肉的中心温度为-4至-3℃。按照产品需求，调整好锯骨机或切丁机，垂直于冻品肉卷最短侧锯成薄片，平行于最长方向锯成条形块，再沿最短方向锯丁。

7.4 肉丝加工工艺

7.4.1 肉丝根据部位分为瘦肉丝、五花丝等。

7.4.2 选取修净伤斑、出血点、淤血、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓包、浮毛及杂质的冻品肉卷或分割部位肉。冻肉解冻至肉的中心温度为-4 至-3℃。冻肉经解冻后，按照产品需求，调整好砍排机或锯骨机，将解冻好的原料肉平行放入砍排机右侧的装肉区域，启动机器，切成片后停止机器，去除边缘过度解冻的肉片，将其余肉片转移至装肉区，再次启动机器，切丝。

7.5 肉馅加工工艺

7.5.1 肉丝根据部位分为瘦肉丝、五花丝等。

7.5.2 选取无淤血、病变组织、碎骨、软骨、淋巴结、浮毛、毛皮块及杂质污染的分割部位肉。将分割部位肉或者设定好肥瘦比的碎肉倒入绞肉机中，按照肉馅产品需求的粗细程度，选择合适孔径的筛网进行绞肉。

8 产品质量要求

分割肉产品感官指标、理化指标、农兽药残留和污染物限量等应符合 GB 2707、GB 18394 的要求。

9 检验方法

按照 GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 18394 的要求。

10 检验规则

按照 GB 9959.2 的要求。

11 包装标识

分割肉包装和标识应按 NY/T 3383 的规定执行。包装宜选用餐盒包装、托盘+包装袋包装、抽真空包装、贴体包装或气调包装等形式。

11.1 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。

11.2 选用托盘+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。

11.3 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。

11.4 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。

11.5 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 储存运输

分割产品储存运输应按GB 9959.2的规定执行。
