

T/IETS

北京国际经贸标准化促进会团体标准

T/IETS XXXX—XXXX

藏香猪肉质量控制管理规范

Management specification for quality control of Zangxiang Pig

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025.6.9）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 生产管理要求	3
5 加工管理要求	3
6 猪肉胴体、分割肉分级要求	3
7 评定方法	6
8 标志、包装、贮存、运输	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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

藏香猪肉质量控制管理规范

1 范围

本文件规定了藏香猪肉生产、加工、胴体和分割肉分级、评定方法、标志、包装、贮存、运输等质量控制管理要求。

本标准适用于藏香猪肉生产、加工、销售及相关环节的质量控制。

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 191 包装储运图示标志
GB 7718 食品标签通用标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 12694 肉类加工厂卫生规范
GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

猪肉胴体 pork carcass

生猪屠宰后，经过放血、去毛、去内脏等处理后剩下的主体部分，主要包括皮、脂肪、肌肉等组织。

4 生产管理要求

活猪生产应符合《藏香猪生产技术规程》的要求，并经当地动物防疫监督机构检验合格。

5 加工管理要求

5.1 屠宰应符合 GB/T 17236 和 NY 467 流程及要求，屠宰加工过程中的工厂卫生应符合 GB 12694 要求。

5.2 屠宰前应对藏香猪进行适当的禁食禁水处理，禁食时间一般为 12h，禁水时间为 6h。

5.3 屠宰后的胴体应及时送入预冷间进行冷却排酸处理，预冷温度控制在 0℃-4℃，预冷时间不少于 24h，预冷过程中湿度保持在 85%-95%。

5.4 屠宰人员应具备相应资质，穿戴清洁卫生的工作服、帽、口罩、手套等防护用品。

6 猪肉胴体、分割肉分级要求

6.1 猪肉胴体规格等级要求

6.1.1 胴体规格等级根据重量、体长、体宽三项指标进行判定，分为 1、2、3 等级。

6.1.2 1 级

1级胴体应符合以下要求：

- 重量为 40kg-50kg；
- 体长从枕骨脊至尾根的直线长度为 80cm-90cm；
- 体宽从肩部最宽处测量为 35cm-40cm。

6.1.3 2级

2级胴体应符合以下要求：

- 重量为 30kg-40kg；
- 体长从枕骨脊至尾根的直线长度为 70cm-80cm；
- 体宽从肩部最宽处测量为 30cm-35cm。

6.1.4 3级

3级胴体应符合以下要求：

- 重量为 20kg-30kg；
- 体长从枕骨脊至尾根的直线长度为 60cm-70cm；
- 体宽从肩部最宽处测量为 25cm-30cm。

6.2 猪肉胴体感官等级要求

6.2.1 胴体感官等级根据外观、肉色、肌肉质地、脂肪色四项指标进行判定，分为 I、II、III 3 个等级。

6.2.2 I级

I级胴体应符合以下要求：

- 外观：皮肤完整、光滑，无明显伤痕与瑕疵，体型匀称；
- 肉色：色泽鲜艳，处于肌肉呈樱桃红色到深红色之间；
- 肌肉质地：质地紧实、富有弹性，纹理细腻；
- 脂肪色：白色或乳白色，色泽均匀。

6.2.3 II级

II级胴体应符合以下要求：

- 外观：皮肤基本完整，可有少量轻微伤痕，体型较匀称；
- 肉色：色泽较鲜艳，处于淡红色到樱桃红色之间；
- 肌肉质地：质地较紧实，弹性尚可，纹理较清晰；
- 脂肪色：淡黄色，色泽较均匀。

6.2.4 III级

III级胴体应符合以下要求：

- 外观：皮肤存在一定伤痕或不平整情况，体型略有偏差；
- 肉色：色泽稍暗淡，处于浅粉色到淡红色之间；
- 肌肉质地：质地稍松散，弹性一般，纹理较粗糙；
- 脂肪色：黄色，色泽均匀度稍差。

6.3 猪肉胴体综合等级

根据胴体规格等级和胴体感官等级综合指标进行判定，分为一级、二级、三级、四级4个等级。等级应符合以下要求：

- 一级：1 I；
- 二级：1 II、1 III、2 I；
- 三级：2 II、2 III、3 I；
- 四级：3 II、3 III。

6.4 分割肉等级要求

6.4.1 胴体分割

胴体分割应包括带皮五花肉、带皮后肘肉、带皮前肘肉、外脊肉、里脊肉。各部分割应符合图1区域。

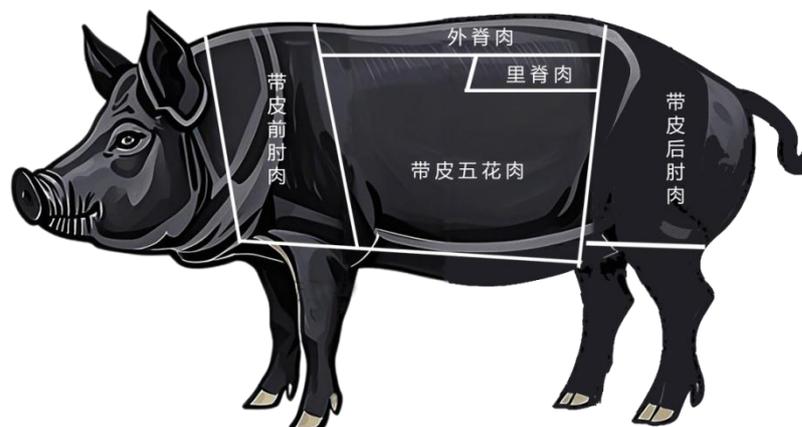


图1 胴体分割示意图

6.4.2 带皮五花肉

根据皮下脂肪最大厚度和分割肉重量将带皮五花肉分为A、B、C3个等级，等级指标应符合表1要求。

表1 带皮五花肉等级指标

等级	皮下脂肪最大厚度	肉重
A	30mm-40mm	1.5kg-2kg
B	20mm-30mm	1kg-1.5kg
C	10mm-20mm	0.5kg-1kg

6.4.3 带皮去骨后肘肉

根据皮下脂肪最大厚度和分割肉重量将带皮去骨后肘肉分为A、B、C3个等级，等级指标应符合表2要求。

表2 带皮去骨后肘肉等级指标

等级	皮下脂肪最大厚度	重量
A	20mm-30mm	4kg-6kg
B	15mm-20mm	3kg-4kg
C	10mm-15mm	2kg-3kg

6.4.4 带皮去骨前肘肉

根据皮下脂肪最大厚度和分割肉重量将带皮去骨前肘肉分为A、B、C3个等级，等级指标应符合表3要求。

表3 带皮去骨前肘肉等级指标

等级	皮下脂肪最大厚度	重量
A	20mm-25mm	2kg-4kg
B	25mm-30mm	4kg-5kg
C	35mm以上	5kg-6kg

6.4.5 外脊肉

根据皮下脂肪最大厚度和分割肉重量将外脊肉分为A、B、C3个等级，等级指标应符合表4要求。

表4 外脊肉等级指标

等级	皮下脂肪最大厚度	重量
A	30mm-50mm	2kg-4kg
B	25mm-30mm	4kg-5kg
C	25mm以下	5kg-6kg

6.4.6 里脊肉

根据肉质纹理和含水量将里脊肉分为A、B、C3个等级，等级指标应符合表5要求。

表5 里脊肉等级指标

等级	肉质纹理	含水量
A	纹理清晰、细腻，呈规则分布	70%-73%
B	纹理较为清晰，分布相对均匀	68%-70%
C	纹理稍显模糊，有少量不均匀情况	65%-68%

7 评定方法

7.1 评定条件

在0℃-4℃的环境下预冷24h后进行评定。

7.2 感官评定

按GB/T 5009.44规定方法评定。

7.3 胴体重量

使用称量器具称量热胴体的重量，单位为千克（kg）。

7.4 背膘厚度

使用直尺测量背膘厚度，单位为毫米（mm）。

7.5 皮下脂肪最大厚度

使用直尺进行测定，单位为毫米（mm）。

8 标志、包装、贮存、运输

8.1 标志

8.1.1 标志要求

等级标志应清晰、醒目，标注在胴体或分割肉的显著位置。内包装的标志应符合 GB 7718 的规定执行，外包装的标志应按 GB 191 和 GB/T 6388 的规定执行。

8.1.2 等级标志的样式、颜色

等级标志应符合以下要求：

- 胴体规格等级标志：标志形状为圆形、白底红字，内容为 1、2、3；
- 胴体感官等级标志：标志形状为圆形、白底红字，内容为 I、II、III；
- 胴体综合等级标志：标志形状为圆形、红底白字，内容为一、二、三、四；
- 分割肉等级规格标志：标志形状为三角形、白底红字，内容为 A、B、C。

8.2 包装

8.2.1 包装材料

内包装应使用食品级尼龙真空包装袋，外包装应使用食品级聚乙烯包装袋，其他要求应按 GB 9687 规定执行。

8.2.2 包装方式

包装方式应符合以下要求：

- 带皮五花肉、带皮去骨后肘肉、带皮去骨前肘肉、外脊肉：每 500G 误差±1g 单独用薄膜真空袋内包装；
- 里脊肉：2-3 块单独包装。

8.2.3 包装印刷

包装印刷油墨应无毒无害，不应向内容物渗漏。印刷内容应包括产品名称、等级、重量、生产日期、保质期、生产厂家等信息。

8.3 贮存

应贮存在通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷藏应贮存在 0℃~4℃，冷冻应贮存在低于-18℃的冷藏冻库内。

8.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味，具备冷藏或冷冻条件。在运输过程中，应防止产品受到挤压、碰撞和污染，运输温度应≤-15℃，冷藏产品≤4℃。