

# 团 体 标 准

T/GDCFA 076—2021

---

## 土猪肉产品标准

Product standard of native pork

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

广东省食品流通协会 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 原料要求 .....	2
5 技术要求 .....	3
6 土猪肉品质分级 .....	4
7 生产加工过程卫生要求 .....	5
8 试验方法 .....	5
9 检验规则 .....	6
10 标识、包装、运输、贮存 .....	6
附 录 A（资料性附录） 国家畜禽遗传资源品种名录 猪 地方品种 .....	8
附 录 B（资料性附录） 土猪肉肉色评分示意图 .....	9
附 录 C（资料性附录） 土猪肉大理石纹评分示意图 .....	10
参考文献 .....	13

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：广东壹号食品股份有限公司、广州食协技术服务有限公司、广州酒家集团股份有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、广州中大餐饮管理有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、广东新五丰牧业发展有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司澳门分公司。

本文件主要起草人：庞无瑕、XXX、XXX。。。。

本文件为首次发布。

## 引 言

《土猪肉》为广东省市场监督管理局从我国猪肉国内和国际市场发展及食品安全存在的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，立足于消费者关心的因素，更严谨的产品分类与定义，产品追溯关键指标规范性，准确而有意义的食品标签，结合实地考察土猪生产企业，市场流通实况，建立贯穿猪品种、饲养、屠宰加工、产品、流通实行全产业链质量管理，全程可追溯土猪肉系列标准，同时创新性建立评价与认证准则和质量监督制度，引领优质猪肉产业良性发展为目标，以期促进行业规范和进步，健康持续发展。

《土猪肉》为系列标准，主要包括以下两个文件：

——《土猪肉产品标准》

——《土猪肉评价与认证准则》

本文件为土猪肉系列标准的一部分，应与另一个文件结合使用。



# 土猪肉产品标准

## 1 范围

本文件规定了土猪肉的术语和定义、原料要求、技术要求、品质分级、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于土猪肉生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

## 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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- 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 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 65 猪饲养标准
- NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
- NY/T 825 瘦肉型猪胴体性状测定技术规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- 中华人民共和国农业农村部公告 第250号
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督办法》

香港特别行政区《食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**土猪 Native pig**

含有地方品种血缘25%以上的商品肉猪。

注：地方猪品种应在经国家畜禽资源委员会公布实施的《国家畜禽遗传资源品种名录》猪 地方品种，参见附录A。

#### 3.2

**土猪肉 Native pork**

土猪屠宰后所得可食部分的统称。

#### 3.3

**背膘 Back fat**

猪脊背皮下的脂肪。

#### 3.4

**肉色 (MC) Meat color**

宰后规定时间内，肌肉横断面的颜色。

#### 3.5

**肌内脂肪 (IMF) Intramuscular fat**

自然沉积于瘦肉组织内的脂肪含量。

#### 3.6

**大理石纹 (MD) Marbling**

肌肉横截面可见脂肪与结缔组织的分布情况。

### 4 原料要求

#### 4.1 饲养要求

参照NY/T 65肉脂型猪营养需要量，饲料符合国家饲料原料与饲料添加剂目录，卫生符合GB 13078。

#### 4.2 环境要求

饲养环境，饲养管理，疫病防控必须严格遵守国家有关规定，不得污染环境。

#### 4.3 生猪要求

屠宰前的土猪应经动物卫生监督机构检疫，检验合格。

#### 4.4 屠宰加工要求

参照GB/T 17236和GB/T 17996的规定执行。

## 5 技术要求

### 5.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色
气味	具有猪肉固有（正常）的气味，无异味
组织状态	猪皮和猪肉之间饱含脂肪，厚度为2~3指，背膘较硬。瘦肉纤维清晰，肉质紧密有坚韧性，指压后凹陷立即复原
粘度	外表微湿润，不粘手
肉眼可见杂质	不得检出
无劣质肉	无PSE肉和DFD肉

### 5.2 理化指标

应符合表2的规定，其他营养强化指标应执行国家法律法规和相关标准的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分含量/（g/100g） ≤	76.0
挥发性盐基氮/（mg/100g） ≤	15

### 5.3 污染物限量

应符合GB 2762，其中镉限量应符合香港特别行政区《食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）》，镉（以Cd计）≤0.05mg/kg。

### 5.4 农药残留限量和兽药残留限量

5.4.1 农药残留量应符合GB 2763的规定。

5.4.2 兽药残留量应符合食品安全国家标准包括且不限于GB 31650和中华人民共和国农业农村部公告第250号及其他有关规定、公告的要求。

5.5 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的的规定。

6 土猪肉品质分级

6.1 猪肉品质指标

按照NY/T 825规定屠宰的左半胴体中取样，应符合表3基本要求的规定。

表3 品质指标

指标	基本要求
肉色	≥3.0
大理石纹	≥3.0
pH <sub>1</sub>	5.9-6.5
系水力	≥90%
注： pH <sub>1</sub> 宰后45min~60min内测定，记为 pH <sub>1</sub> 。	

6.2 土猪规格等级要求

根据含地方猪种血缘比例，土猪规格等级分为A级和B级2个级别，见表4。

表4 土猪规格等级

项目	A 级	B 级
含地方猪血缘比例	≥50%	50%>P≥25%
出栏时间（日龄）	≥200	≥180

6.3 土猪肉肌内脂肪含量等级要求

根据肌内脂肪含量，土猪肉分为 I、II、III 3个级别，见表5。

表5 土猪肉肌内脂肪含量等级

项目	I	II	III
肌内脂肪含量	$\geq 4.0$	$4.0 > IMF \geq 3.5$	$3.5 > IMF \geq 3.0$

#### 6.4 土猪肉综合等级

根据土猪规格等级和土猪肉肌内脂肪含量等级，土猪肉综合等级分6个级别，见表6。

表6 土猪肉综合等级表

肌内脂肪含量	含地方猪血缘	
	$\geq 50\%$	$50\% > P \geq 25\%$
$\geq 4.0$	A I 级	B I 级
$4.0 > IMF \geq 3.5$	A II 级	B II 级
$3.5 > IMF \geq 3.0$	A III 级	B III 级

#### 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12694和GB 14881的规定。

#### 8 试验方法

##### 8.1 一般规定

除非另有说明，在分析中仅使用确认分析纯的试剂和GB/T 6682中规定的三级水。试验方法中所使用标准滴定溶液，制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按GB/T 601，GB/T 603的规定制备。样品来源应从按照NY/T 825规定屠宰的左半胴体中取样。

##### 8.2 感官指标

8.2.1 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、可见异物、无劣质肉、嗅其气味。

8.2.2 组织状态和粘度：用手触摸检验测定。

##### 8.3 理化指标

8.3.1 水分含量：按GB 5009.3规定的蒸馏法测定。

8.3.2 挥发性盐基氮：按GB 5009.228规定的方法测定。

#### 8.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

#### 8.5 分级指标

按 NY/T 821 规定的方法测定，其中肉色评分可参照附录 B，大理石纹评分可参照附录 C。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

由同一养殖场、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一个批次。

#### 9.2 抽样

9.2.1 样本数量：从同一批产品中按 GB/T 9959.1 规定执行。

9.2.2 样品数量：从样本中随机抽取 2kg 作为检验样品。

#### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：分级指标、感官指标、包装、标识。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一者，亦须进行：

- 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) 监督管理部门提出要求时。

9.4.2 型式检验包括本标准技术要求的全部项目。

#### 9.5 判定规则

检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格，若复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则该批产品判定为不合格。当供需双方对产品质量有争议时，按《中华人民共和国产品质量法》的规定办理。

### 10 标识、包装、运输、贮存

#### 10.1 标识

10.1.1 半猪胴体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。

10.1.2 使用印章时，印色应用食品级色素配制。

10.1.3 产品标识宜参照 NY/T 3383 规定执行；预包装产品销售包装标识应符合 GB 7718。

10.1.4 宜标示品质分级。

10.1.5 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 及其他相应标准的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 如需包装，应使用符合食品安全标准的包装材料。。

10.2.2 最小销售包装上宜喷涂二维溯源码和数字溯源码，扫二维码进入溯源系统，输入数字溯源码可获得产品同批次的畜标识编码（包含且不限于生猪的畜主、品种、标识佩戴日期等信息）、屠宰厂（场）名称、检测报告等。

## 10.3 运输

10.3.1 产品运输应符合 GB 20799 的要求。

10.3.2 宜记录产品移动轨迹，包括且不限于畜标识码、启运地点、道路检查点、目的地、运输工具类型、运输工具识别号码、启运时间与到达时间。

## 10.4 贮存

10.4.1 鲜猪肉应贮存在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏间，库温 24 小时升降幅度不超过  $1^{\circ}\text{C}$ 。

10.4.2 储存库应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，定期除霜，符合国家有关食品安全要求，库内应有防霉、防鼠、防虫、防火、防尘设施设备，定期消毒。

10.4.3 储存库内不应存放有碍食品安全的物品；同一库内不得存放可能造成交叉污染或者串味的产品。

10.4.4 在零售时，宜在  $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$  的环境温度下冷藏存储和展示。

## 10.5 储存期

在符合10.4的贮存条件下，储存期不宜超过7天。

## 附 录 A

(资料性附录)

## 国家畜禽遗传资源品种名录 猪 地方品种

序号	品种	序号	品种	序号	品种	序号	品种
1	马身猪	2	河套大耳猪	3	民猪	4	枫泾猪
5	浦东白猪	6	东串猪	7	二花脸猪	8	淮猪(淮北猪、山猪、灶猪、定远猪、皖北猪、淮南猪)
9	姜曲海猪	10	梅山猪	11	米猪	12	沙乌头猪
13	碧湖猪	14	岔路黑猪	15	金华猪	16	嘉兴黑猪
17	兰溪花猪	18	嵊县花猪	19	仙居花猪	20	安庆六白猪
21	皖南黑猪	22	圩猪	23	皖浙花猪	24	官庄花猪
25	槐猪	26	两广小花猪(陆川猪、广东小耳花猪、墩头猪)	27	隆林猪	28	海南猪
29	五指山猪	30	荣昌猪	31	成华猪	32	湖川山地猪(恩施黑猪、盆周山地猪、合川黑猪、罗盘山猪、渠溪猪、丫杈猪)
33	内江猪	34	乌金猪(柯乐猪、大河猪、昭通猪、凉山猪)	35	雅安猪	36	白洗猪
37	关岭猪	38	江口萝卜猪	39	黔北黑猪	40	黔东花猪
41	香猪	42	闽北花猪	43	莆田猪	44	武夷黑猪
45	滨湖黑猪	46	赣中南花猪	47	杭猪	48	乐平猪
49	玉江猪	50	大蒲莲猪	51	莱芜猪	52	南阳黑猪
53	确山黑猪	54	清平猪	55	阳新猪	56	大围子猪
57	华中两头乌猪(沙子岭猪、监利猪、通城猪、赣西两头乌猪、东山猪)	58	宁乡猪	59	黔邵花猪	60	湘西黑猪
61	大花白猪	62	蓝塘猪	63	粤东黑猪	64	巴马香猪
65	德保猪	66	桂中花猪	67	保山猪	68	高黎贡山猪
69	明光小耳猪	70	滇南小耳猪	71	撒坝猪	72	藏猪(西藏藏猪、迪庆藏猪、四川藏猪、合作猪)
73	汉江黑猪	74	八眉猪	75	兰屿小耳猪	76	桃园猪
77	烟台黑猪	78	五莲黑猪	79	沂蒙黑猪	80	里岔黑猪
81	深县猪	82	丽江猪	83	枣庄黑盖猪		

附录 B  
(资料性附录)  
土猪肉肉色评分示意图

肉色评分见图 B.1~图 B.6



图 B.1 淡灰色至白色, 1.0 分



图 B.2 灰粉色, 2.0 分



图 B.3 浅红色, 3.0 分



图 B.4 亮红或鲜红色, 4.0 分

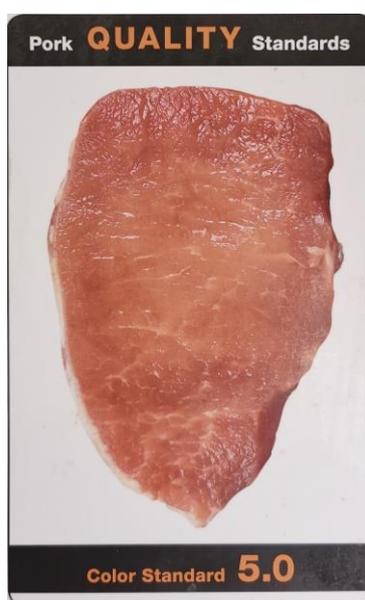


图 B.5 深红色, 5.0 分



图 B.6 紫红色, 6.0 分

[来源: 美制NPPC肉色评分卡]

附录 C  
(资料性附录)  
土猪肉大理石纹评分示意图

大理石纹评分见图 C.1~图 C.5



图 C.1 具有 2.0-2.5 分的土猪肉。



图 C.2 具有 3.0-3.5 分的土猪肉。

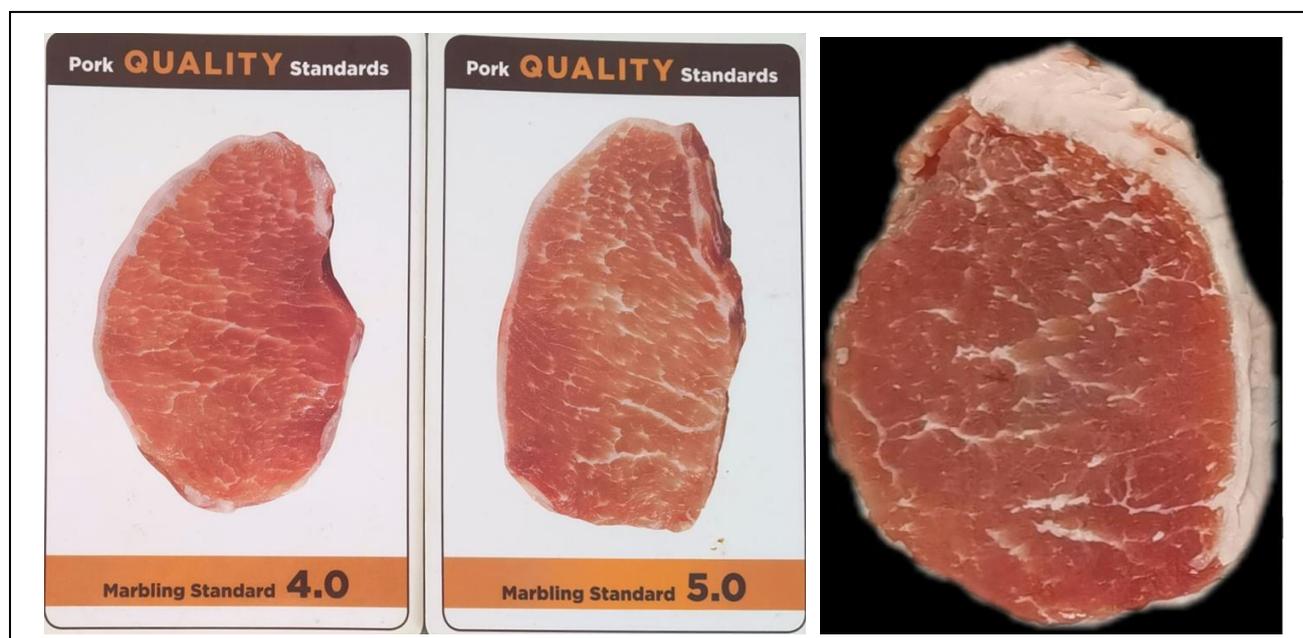


图 C.3 具有 4.0-4.5 分的土猪肉。



图 C.4 具有 5.0-5.5 分的土猪肉。



图 C.5 具有 6.0 分的土猪肉。

[来源：美制NPPC大理石纹评分卡]

## 参 考 文 献

- [1] GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
  - [2] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
  - [3] GB 18394-2020 畜禽肉水分限量
  - [4] 第6/2014号行政法规：《食品中禁用物质清单》
  - [5] 第3/2016号行政法规：修改第6/2014号行政法规《食品中禁用物质清单》
  - [6] 第13/2013号行政法规：《食品中兽药最高残留限量》
  - [7] 第23/2018号行政法规：《食品中重金属污染物最高限量》
  - [8] 食物中有害物质规例（第132AF章）
  - [9] 食物中除害剂残余规例（第132CM章）
  - [10] 食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）
  - [11] Federal Meat Inspection Act (FMIA)
  - [12] IMPS 400:2010 FOR FRESH PORK PRODUCTS
  - [13] 21 CFR § 556 - TOLERANCES FOR RESIDUES OF NEW ANIMAL DRUGS IN FOOD
  - [14] 40 CFR § 180 - TOLERANCES AND EXEMPTIONS FOR PESTICIDE CHEMICAL RESIDUES IN FOOD
  - [15] Ministry of Health, Labour and Welfare Notification No. 497
  - [16] Handbook for Agricultural and Fishery Products Import Regulations
-