

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—202X

ω -3 多不饱和脂肪酸强化猪肉

Omega-3 polyunsaturated fatty acids fortified pork

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由 归口。

本文件主要起草单位：。

本标准主要起草人：。

ω-3 多不饱和脂肪酸强化猪肉

1 范围

本文件规定了ω-3多不饱和脂肪酸强化猪肉的产品类别、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、储存、运输、追溯等要求。

本文件适用于ω-3多不饱和脂肪酸强化猪肉的生产，不适用于屠宰后添加ω-3多不饱和脂肪酸获得的猪肉的生产。

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 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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

ω-3多不饱和脂肪酸 **omega-3 polyunsaturated fatty acids**

碳链中含有两个或两个以上不饱和键的多不饱和脂肪酸(polyunsaturated fatty acids, PUFA)，根据其第一个双键(从甲基端起)所在碳原子的位置为第3位置，命名为ω-3多不饱和脂肪酸，常见的有α-亚麻酸(alpha-linolenic acid, ALA)、二十碳五烯酸(eicosapentaenoic acid, EPA)与二十二碳六烯酸(docosahexaenoic acid, DHA)等。

3.2

ω-3多不饱和脂肪酸强化猪肉 **omega-3 polyunsaturated fatty acids fortified pork**

通过饲喂亚麻籽(油)、鱼油、紫苏籽(油)等ω-3多不饱和脂肪酸含量丰富的饲料的生猪，经屠宰加工获得的猪肉，其ω-3多不饱和脂肪酸含量达到本文件要求。

4 产品类别

ω -3 多不饱和脂肪酸强化猪肉包括颈背肌肉（I号肉）、前腿肌肉（II号肉）、大排肌肉（III号肉）、后腿肌肉（IV号肉）、小里脊、背膘、五花肉等鲜、冻去骨分割肉和猪肋排、猪脊骨、猪肘、猪筒骨等鲜、冻带骨分割肉，不包括不带肉猪骨类产品。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	
	鲜 ω -3 多不饱和脂肪酸强化猪肉	冻 ω -3 多不饱和脂肪酸强化猪肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，无霉点
组织状态	纤维清晰，有弹性，指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚韧性
气味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，具有香味	具有冻猪肉固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清，无异味
肉眼可见异物	不得检出	

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标 ^b
ω -3 多不饱和脂肪酸含量占比 ^a , %	\geq 2
挥发性盐基氮, mg/100g	\leq 15
^a ω -3 多不饱和脂肪酸含量占比为产品中 ω -3 多不饱和脂肪酸含量占该产品总脂肪酸的比例。	
^b 猪副产品 ω -3 多不饱和脂肪酸含量参照本标准数值。	

5.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

5.6 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标测定

6.1.1 色泽：目测。

6.1.2 组织状态：手触、目测。

6.1.3 气味：称取 20g 试样，绞碎，置于 200mL 烧杯中，加 100mL 水，用表面皿盖上加热煮沸，开盖闻其气味，并观察汤的颜色。

6.1.4 肉眼可见异物：目测。

6.2 理化指标测定

6.2.1 ω -3 多不饱和脂肪酸含量占比

多不饱和脂肪酸含量按 GB 5009.168 规定的方法进行测定， ω -3 多不饱和脂肪酸含量占比为各个 ω -3 多不饱和脂肪酸占总脂肪酸比例之和。

6.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法执行。

6.3 污染物测定

按GB 2762规定的方法检验。

6.4 农药残留测定

按GB 2763规定的方法检验。

6.5 兽药残留测定

按国家相关规定进行测定。

6.6 净含量测定

按JJF 1070的规定进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

以来源于同一养殖场、同日分割加工的产品为一批。

7.2 取样

取样按照 GB/T 9695.19 进行，其中用于 ω -3 多不饱和脂肪酸含量占比测定的试样需选择对应的猪肉产品，随机从 5~10 件同一类产品中取若干块样品，总量不少于 1000 g，去骨、粉碎、混合均匀，取 10~50 g 进行检测。在抽样和制样的操作过程中，应防止样品受到污染。不能及时检测的试样应密封在 -18 ℃ 进行冷冻保存。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批出厂产品应经检验，合格后并签发合格证明后方可出厂。

7.3.1.2 检验项目为感官、净含量、标识、包装。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件 5.1、5.2 规定的全部要求，正常生产时，每半年至少检测一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换设备或停产 3 个月以上再恢复生产时；
- 生产工艺（原料、饲料配方、饲养规程）有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定

检验项目结果全部符合本文件的要求，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本文件的要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复检。复检结果合格，则判为合格品，如复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合本部分的要求，则判该批次为不合格品。

8 标识、包装、储存和运输

8.1 标识和包装

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的相关规定。

8.1.2 符合本文件要求的产品可标识“ ω -3 多不饱和脂肪酸强化猪肉”，也可在标识中体现具体产品名称，如“ ω -3 多不饱和脂肪酸强化五花肉”。

8.2 储存和运输

8.2.1 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。储存温度应符合 GB 20799 的规定。

8.2.2 应使用符合卫生要求的冷藏车，不应与有对产品发生不良影响的物品混装。冷链运输过程应符合 GB 31605 的规定。

9 追溯

应建立养殖、屠宰加工、流通销售等全过程的记录管理制度。所有环节的信息应准确、无遗漏，全生产流通过程实现可追溯。记录应完整、真实，保存期限不少于 2 年。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号）
-