



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9959.2—202X

代替 GB/T9959.2-2008

## 鲜、冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割猪瘦肉

Fresh and frozen pork and pig by-products—  
Part 2: pork lean cuts

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2024-07-24)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》，与GB/T 9959.2-2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称（见封面，2008年版的封面）；
- 更改了技术要求，删除相关食品安全指标（见第4章，2008年版的第4章）；
- 更改了检验方法，改为“试验方法”，删除了相关食品安全指标的检验方法（见第5章，2008年版的第5章）；
- 更改了检验规则（见第6章，2008年版的第6章）；
- 更改了标识、包装、贮存和运输（见第7章，2008年版的第7章）

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC516）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

本文件1988年首次发布，2001年第一次修订，本次为第三次修订。

# 鲜、冻猪肉及猪副产品

## 第2部分：分割猪瘦肉

### 1 范围

GB/T 9959的本部分规定了分割猪瘦肉的技术要求、检验规则及标识、包装、贮存和运输，描述了基本要求相应的试验方法。

本部分适用于生猪经检验检疫、屠宰后分割加工而成的猪瘦肉。

### 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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

### 3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**分割猪瘦肉** pork lean cut

经检验检疫、屠宰后的生猪按不同部位分割成的去皮、去骨、去皮下脂肪的肌肉。

### 4 技术要求

## 4.1 品种

分割猪瘦肉包括颈背肌肉（即Ⅰ号肉）、前腿肌肉（即Ⅱ号肉）、大排肌肉（即Ⅲ号肉）、后腿肌肉（即Ⅳ号肉）、小里脊肉（即Ⅴ号肉）、横膈肌及面青肉等细分割猪瘦肉产品。

- a) 颈背肌肉，又称梅肉、梅花肉、梅头精肉，即从第五、六肋骨中间斩下的颈背部位的肌肉（简称Ⅰ号肉）。
- b) 前腿肌肉，又称前腿精肉，即从第五、六肋骨中间斩下的前腿部位的肌肉（简称Ⅱ号肉）。
- c) 大排肌肉，又称猪扒，即在脊椎骨下约4 cm~6 cm肋骨处平行斩下的脊背部位肌肉（简称Ⅲ号肉）。
- d) 后腿肌肉，又称后腿精肉，即从腰椎与荐椎连接处（允许带腰椎一节半）斩下的后腿部位肌肉（简称Ⅳ号肉）。
- e) 猪小里脊肉，即有突出的头部，整体呈长条状的猪深腰脊肌肉（简称Ⅴ号肉）。
- f) 猪横膈肌，又称猪罗膈肉，即胸腔与腹腔分隔开的膜状肌肉。
- g) 面青肉，又称肉青、面肉，即位于猪耳根下方至猪颈椎上方并与其相连，至肩胛骨的夹层部位肌肉。
- h) 猪腱子肉，又称猪前腿弧（猪后腿弧）、猪前展（猪后展），即取自猪只前、后腿肘关节上方部位，沿筋腱肉的肌膜取下的小块伸肌肉。
- i) 猪筋腱肉，即取自猪前腿肘关节或后腿跗关节上方部位、胫骨和腓骨处，沿肌膜取下的一块最大的伸肌。
- j) 元宝肉，即取自猪后腿股四头肌净肉，沿肌膜取下的Ⅳ号肉外侧的一块圆形的肌肉。

## 4.2 原料要求

- 4.2.1 生猪养殖过程中养殖环境要求及控制、疫病防治以及饲料、饮水、兽药的应用应执行国家相关规定，不应使用国家明令禁用的药品及其他化合物。
- 4.2.2 宰前生猪应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫证明。
- 4.2.3 不应使用种公猪、种母猪及晚阉猪作为分割猪瘦肉的原料。

## 4.3 加工

### 4.3.1 生产加工条件

应符合GB 50317、GB/T 17236中的相关要求。

### 4.3.2 待宰

生猪待宰期间的管理应符合GB/T 17236的要求。

### 4.3.3 屠宰

屠宰生猪应按照GB/T 17236的要求进行。

### 4.3.4 分割

4.3.4.1 宜采用冷分割，即以冷却猪肉为原料进行分割，分割剔骨间环境温度应控制在12℃以下，分割加工至入预冷库或冻结库的时间不应超过1 h。

4.3.4.2 采用热分割时，即以屠宰后未经冷却处理的鲜猪肉为原料进行分割，分割剔骨间环境温度应不高于12℃，分割加工至入预冷库时间不应超过45 min。

#### 4.3.5 产品修整

猪瘦肉修整时，应修除表面的伤斑、出血点、血污、淋巴结、脓疱、浮毛、杂质及不应带有的其他组织。病害组织及有害腺体的处理见《病死及病害动物无害化处理技术规范》。

#### 4.3.6 冷却冷冻

4.3.6.1 生产分割冷却猪瘦肉时，应在0℃~4℃的环境下，使其中心温度达到0℃~4℃。

4.3.6.2 生产分割冻猪瘦肉时，应在不高于-28℃环境下，使其中心温度达到-15℃以下后，再进入-18℃以下的储存库。

#### 4.4 检验检疫

肉品品质检验应按照《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》要求执行，检疫见《生猪屠宰检疫规程》的规定。

#### 4.5 分割鲜、冻猪瘦肉感官指标

分割猪瘦肉感官指标应符合表1的规定，包括鲜猪瘦肉和解冻后的猪瘦肉。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色
黏度	外表微干燥或微湿润，不黏手
组织状态	肉质紧密，质地正常，鲜猪肉指按后可快速恢复
气味	具有猪肉正常的气味，无异味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，无异味
肉眼可见异物	不应带有外来可见杂质

#### 4.6 水分指标

应符合GB 18394的规定。

#### 4.7 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。

### 5 试验方法

#### 5.1 温度测定

##### 5.1.1 仪器

温度计：使用探针式温度计或其他非水银测温仪器。

##### 5.1.2 测定

鲜品使用温度计的探针直接插入产品中心，约3 min后，平视温度计所示度数；冻品用直径略大于（不应超过0.1 cm）温度计探针直径的钻头，钻至相应产品中心，拔出钻头，迅速将温度计插入孔中，约3 min后，平视温度计所示度数。

## 5.2 感官指标测定

### 5.2.1 色泽、黏度、组织状态、气味、肉眼可见异物

取适量试样（冻品应预先解冻）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、组织状态、肉眼可见异物，闻其气味，手触感觉组织状态和黏度。

### 5.2.2 煮沸后肉汤

称取 20g 绞碎的试样，置于 200 mL 烧杯中，加 100 mL 水，用表面皿盖上加热至 50℃~60℃，开盖闻其气味，继续加热煮沸 20 min~30 min，观察肉汤色泽状态，品尝滋味。

## 5.3 水分限量测定

按 GB 18394 规定的方法测定。

## 5.4 净含量测定

按 JJF 1070 的规定进行检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

### 6.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 规定方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批出厂产品应经检验，合格后方可出厂。

6.3.1.2 检验项目为标识、感官、净含量（定量包装产品）。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每半年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- 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) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目应包含 4.5、4.6 和 4.7、7.1 以及相关规定的項目。

### 6.4 判定

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

## 7 标识、包装、贮存和运输

## 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 NY/T 3383 等的要求。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

## 7.2 包装

瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，编织袋应符合GB/T 8946的规定，与产品直接接触的塑料包装膜、袋应符合GB/T 4456、GB/T 5737、GB/T 10457等相关标准的规定。

## 7.3 贮存

7.3.1 分割鲜、冻猪瘦肉储存库应符合 NY/T 3225 有关规定。

7.3.2 冷却分割猪瘦肉储存在温度 0 °C~4 °C 的冷藏库（间）。

7.3.3 冷冻分割猪瘦肉储存在温度-18 °C 以下的冷藏库。冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过 1 °C。

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

## 7.4 运输

7.4.1 运输工具内壁应完整、光滑、安全、无毒、防吸收、耐腐蚀、易于清洁。

7.4.2 冷却肉装运前应将产品中心温度降低至 0 °C~4 °C，运输过程中箱体内温度应保持在 0 °C~4 °C，并做好温度记录。

7.4.3 冻肉装运前应将产品中心温度降低至 - 15 °C 以下，运输过程中箱体内温度应保持在 - 15 °C 以下，并做好温度记录。

### 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）
  - [2] 病死及病害动物无害化处理技术规范（农医发〔2017〕25号）
  - [3] 生猪屠宰检疫规程（农牧发〔2023〕16号 附件15）
  - [4] 生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）（中华人民共和国农业农村部公告 第637号）
-