

中国体育科学学会团体标准
中国食品工业协会团体标准

T/CSSS XXXX—XXXX
T/CNFIA XXXX—XXXX

运动员用鲜、冻黑猪片猪肉

Fresh and frozen demi-carass pork of black-hair pigs for athletes' consumption

征求意见稿

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

中国体育科学学会
中国食品工业协会

发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

 4.1 生猪原料 2

 4.2 加工 2

 4.3 感官指标 2

 4.4 安全指标 2

 4.5 禁用物质指标 2

 4.6 品质指标 2

5 检验方法 3

 5.1 温度测定 3

 5.2 感官指标测定 3

 5.3 安全指标测定 3

 5.4 禁用物质指标测定 3

 5.5 品质指标测定 3

6 检验规则 3

 6.1 组批规则 3

 6.2 抽样数量 3

 6.3 检验 4

 6.4 判定 4

7 标识、包装、贮存和运输 4

 7.1 标识 4

 7.2 包装 4

 7.3 贮存 4

 7.4 运输 5

8 追溯 5

附录 A（资料性） 现行兴奋剂目录公告 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。

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。

本文件由中国体育科学学会和中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：威海市禾润牧业有限公司、中国肉类食品综合研究中心、北京体育大学。

本文件主要起草人：李家鹏、张开志、杨君娜、肖汶芳、周越、邹昊、汪海棠、王小尘、李享、许随根、席丽琴。

运动员用鲜、冻黑猪片猪肉

1 范围

本文件界定了运动员用鲜、冻黑猪片猪肉的术语和定义，规定了其技术要求、标识、包装、贮存、运输以及追溯等方面的技术内容，描述了与技术要求相应的检验方法，确立了检验规则。

本文件适用于运动员用鲜、冻黑猪片猪肉的生产、检验和使用。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉
GB/T 17824.2 规模猪场生产技术规程
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 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
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉

3 术语和定义

GB/T 9959.1和GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑猪片猪肉 demi-carcass pork of black-hair pigs

按照相关规范屠宰以黑色毛为主的生猪获得的沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体的猪肉。

注：黑猪片猪肉包括带皮黑猪片猪肉、去皮黑猪片猪肉。

3.2

冷鲜黑猪片猪肉 chilled demi-carcass pork of black-hair pigs

冷却黑猪片猪肉

经冷却工艺处理，后腿肌肉深层中心温度不高于4℃，不低于0℃，并在贮运过程中始终保持在此温度范围内的黑猪片猪肉。

3.3

冷冻黑猪片猪肉 frozen demi-carcass pork of black-hair pigs

经冻结工艺处理，后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的黑猪片猪肉。

3.4 运动员用鲜、冻黑猪片猪肉 fresh and frozen demi-carcass pork of black-hair pigs for athletes' consumption
品质指标及其含量能满足运动员的训练需求，提高摄入密度和水平，同时符合反兴奋剂特殊要求的冷鲜黑猪片猪肉和冷冻黑猪片猪肉。

4 技术要求

4.1 生猪原料

- 4.1.1 生猪应按照 GB/T 17824.2 的规定进行规范化饲养。
- 4.1.2 经自繁自育、生态或半生态养殖的黑猪，生长期宜在 12 个月~14 个月，体重宜在 100 kg/头~140 kg/头。
- 4.1.3 待宰生猪的健康状况应良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的“动物检疫合格证明”。
- 4.1.4 种公猪、母种猪及晚阉猪不应用于加工运动员用鲜、冻黑猪片猪肉。

4.2 加工

- 4.2.1 运动员用鲜、冻黑猪片猪肉的生产加工基本条件、待宰、屠宰加工、整修和检验检疫要求应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.2.2 冷却：屠宰后 24 h 内，黑猪片猪肉后腿肌肉深层中心温度应不高于 4℃且不低于 0℃。
- 4.2.3 冷冻：冷冻后 20 h 内，黑猪片猪肉后腿肌肉深层中心温度应小于或等于 -15℃。

4.3 感官指标

运动员用鲜、冻黑猪片猪肉感官指标应符合表1的要求。

表 1 运动员用鲜、冻黑猪片猪肉感官指标

项目	冷鲜黑猪片猪肉	冷冻黑猪片猪肉（解冻后）
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉有光泽，色鲜红；脂肪呈乳白，无霉点
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密、有坚实感
黏度	外表微干或微湿润，不黏手	外表及切面湿润，不黏手
气味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味	具有冻猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味

4.4 安全指标

污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量、挥发性盐基氮和水分限量应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650、GB 31650.1、GB 2707和GB 18394的规定。

4.5 禁用物质指标

产品不应含有现行兴奋剂目录公告中列举的禁用物质（见附录A）。

4.6 品质指标

运动员用鲜、冻黑猪片猪肉品质指标应符合表2的要求。

表 2 运动员用鲜、冻黑猪片猪肉品质指标

项目	判定标准
----	------

项目	判定标准
蛋白质/(g/100 g ^a)	≥ 22.0
支链氨基酸(亮氨酸、缬氨酸和异亮氨酸)/(g/100 g ^a)	≥ 3.58
肌内脂肪/(g/100 g ^a)	≥ 3.00
^a 100 g 指背最长肌样品的质量	

5 检验方法

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后腿部位肌肉深层中心（4 cm~6 cm），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，钻至后腿部位肌肉深层中心（4 cm~6 cm），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 感官指标按照 GB 2707 规定的方法进行测定。

5.2.2 大理石花纹按照 NY/T 821 规定的方法进行测定。

5.3 安全指标测定

污染物、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮和水分按照GB 2762、GB 2763、GB 2707和GB 18394等规定的方法进行测定。

5.4 禁用物质指标测定

禁用物质指标按照采购合同约定的种类和方法进行测定。

5.5 品质指标测定

品质指标按照表3中规定的方法测定。

表 3 品质指标测定方法

项目	测定方法
蛋白质	GB 5009.5
支链氨基酸（亮氨酸、缬氨酸和异亮氨酸）	GB 5009.124
肌内脂肪	GB 5009.6

6 检验规则

6.1 组批规则

以来源于同一养殖场、同一天或同一班次生产的黑猪片猪肉为一组批。

6.2 抽样数量

6.2.1 样本数量：从同一批产品中随机按表 4 的要求抽取样本, 并将 1/3 样品进行封存, 保留备查。保

留期限不应少于产品的保质期。

表 4 抽样数量

批量范围/片	样本数量/片
≤1 200	5
>1 200	8

6.2.2 检验样品数量：对于 4.4 要求的安全指标，从样本中不同部位分别抽取样品共 2kg 作为检验样品；对于 4.6 要求的品质指标，应取去除骨、腱、筋膜和皮下脂肪的背最长肌 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

- 6.3.1.1 检验项目包括感官指标、净含量、水分、标识、包装、盐酸克仑特罗、莱克多巴胺和沙丁胺醇（快检）。
- 6.3.1.2 判定规则按 6.4 执行。
- 6.3.1.3 每批产品应经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

- 6.3.2.1 正常生产时每年至少进行 1 次，有下列情况时应进行型式检验：
 - a) 产品投产时；
 - b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 国家有关主管部门提出型式检验要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为第 4 章要求的项目。

6.4 判定

- 6.4.1 检验项目结果全部符合本文件的规定，则判定该样品为合格产品。
- 6.4.2 若禁用物质指标不符合本文件的规定，则判定该样品为不合格产品，不得复检。
- 6.4.3 若其他指标中有一项或一项以上不符合本文件的规定，可以在同批产品中加倍抽样进行复检，复检结果合格，则判定该样品为合格产品，若复检结果中仍有一项或一项以上不符合本文件的规定，则判定该产品为不合格品。
- 6.4.4 按 6.2.1 抽检的样品全部符合本文件的规定，则判定该批产品为合格产品，若有一个或一个以上抽检样品不符合本文件的规定，则判定该批产品为不合格品。

7 标识、包装、贮存和运输

7.1 标识

- 7.1.1 每片猪肉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。
- 7.1.2 使用印章时，印色应用食品级色素配制。

7.2 包装

如需包装，应使用符合食品安全标准的包装材料。其他相关标识应符合GB/T 191和GB/T 6388及相关法规、标准的规定。

7.3 贮存

- 7.3.1 产品应贮存在单独配备的用于食品存储的冷藏或冷冻库中。
- 7.3.2 冷鲜黑猪片猪肉应吊挂在相对湿度 85%~90%，温度 0℃~4℃的冷却肉储存库（间），胴体之间的距离应保持不低于 3 cm。

7.3.3 冷冻黑猪片猪肉应贮存在相对湿度 90%~95%，温度-18℃的以下冷藏库。冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过 1℃。

7.3.4 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；库内有防霉、防鼠、防虫、防火、防尘设施设备，并定期消毒。

7.4 运输

7.4.1 应符合 GB/T 20799 的规定。

7.4.2 运输时应有相应的防尘、防污染措施，避免外露。

7.4.3 运输时应使用单独配备的用于食品配送的厢式冷链货车。车辆应具备温控、定位、监控等功能。

7.4.4 运输时产品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

7.4.5 运输时应严格清查配送物品的品种、数量、地点等是否相符，确保不漏项。

7.4.6 运输过程应科学合理，运输应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且应保持清洁和每日清洗消毒，确保运输过程安全卫生。

7.4.7 运输后应提供交货时冷链运输的装运时间、物流轨迹、运输工具（容器）储物区内温度记录、车厢锁闭情况、工作人员健康状况记录等必要信息。

8 追溯

应按GB/T 40465和NY/T 1764的规定构建运动员用鲜、冻黑猪片猪肉质量安全追溯体系，实现饲养、屠宰加工、贮存和流通环节全过程可追溯。

附 录 A
(资料性)
现行兴奋剂目录公告

现行兴奋剂目录公告，可在如下网站查询：
——中国反兴奋剂中心网站：<http://www.chinada.cn>。
