

前 言

本标准的 4.5 和 4.6 为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准是对 GB/T 9959.4—1988《分割冻猪瘦肉》的修订。

本次修订对理化指标作了两点修改,即产品的挥发性盐基氮指标,由原来的“ $\leq 15 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”改为“ $\leq 20 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”,并增加了一项水分限量指标。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 9959.4—1988。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由国家国内贸易局消费品流通司归口。

本标准起草单位:中国肉类食品综合研究中心。

本标准主要起草人:李气清、薛元力。

分割鲜、冻猪瘦肉

代替 GB/T 9959.4—1988

Frozen pork muscle, cuts

1 范围

本标准规定了分割鲜、冻猪瘦肉的术语、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存、运输。

本标准适用于以鲜、冻片猪肉,按部位分割后,冷却或不冷却、冷冻或不冷冻、包装或不包装的分割鲜、冻猪瘦肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 4456—1996 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388—1986 运输包装收发货标志

GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱

GB 9959.1—2001 鲜、冻片猪肉

GB 18394—2001 畜禽肉水分限量

(59)农牧伟字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、(59)检一联字第 231 号和(59)商卫联字第 399 号文《肉品卫生检验试行规程》

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 猪瘦肉 **pork lean**

每片猪肉按不同部位分割成四块,去皮、去骨、去皮下脂肪的肌肉。

3.2 颈背肌肉 **boneless boston shoulder**

从第五、六肋骨中间斩下的颈背部位的肌肉(简称 I 号肉)。

3.3 前腿肌肉 **boneless picnic shoulder**

从第五、六肋骨中间斩下的前腿部位的肌肉(简称 II 号肉)。

3.4 大排肌肉 **boneless loin**

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)。

3.5 后腿肌肉 **leg**

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)。

4 技术要求

4.1 品种

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 2001-07-20 批准

2001-12-01 实施

分割冻猪瘦肉分为：颈背肌肉(简称 I 号肉)、前腿肌肉(简称 II 号肉)、大排肌肉(简称 III 号肉)和后腿肌肉(简称 IV 号肉)。

4.2 原料

原料应符合 GB 9959.1 的要求。

4.3 加工

4.3.1 分割

4.3.1.1 分割肉加工允许有两种剔骨工艺,即冷剔骨和热剔骨。冷剔骨系指片猪肉在冷却后进行分割剔骨。热剔骨系指片猪肉不经冷却过程而直接进行分割剔骨。采用热剔骨工艺时,必须严格卫生条件,从生猪放血至加工成分割成品肉进入冷却间的时间,不应超过 2 h。

4.3.1.2 分割肉应修割净伤斑、出血点、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓疱、浮毛及杂质。严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润的组织应剔除。

4.3.2 冷加工

4.3.2.1 分割猪瘦肉冷却终温应在 24 h 之内达到,其肌肉深层中心温度不高于 7℃。

4.3.2.2 分割冻猪瘦肉冻结终温,其肌肉深层中心温度不高于-15℃。

4.4 检验检疫

用于分割肉加工的原料应按照(59)农牧伟字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、(59)检一联字第 231 号和(59)商卫联字第 399 号文进行宰前、宰后检验检疫和处理。

4.5 感官要求

分割鲜、冻猪瘦肉感官要求见表 1。

表 1

项 目	感官要求
色泽	肌肉色泽鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色或粉白色
组织状态	肉质紧密,有坚实感
煮沸后肉汤	透明澄清,脂肪团聚于液面,具有香味
气味	具有猪肉固有的气味,无异味

4.6 理化指标

分割鲜、冻猪瘦肉理化指标见表 2。

表 2

项 目	理化指标
挥发性盐基氮,mg/100 g	≤ 20
汞(Hg),mg/kg	≤ 0.05
水分,%	≤ 77

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽:目测。

5.1.2 气味:嗅觉检验。

5.1.3 组织状态:手触、目测。

5.1.4 煮沸后的肉汤:按 GB/T 5009.44—1996 中 1.2 条的规定检验。

5.2 理化检验

5.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44—1996 中 2.1 条的规定测定。

5.2.2 汞:按 GB/T 5009.17 的规定测定。

5.2.3 水分:按 GB 18394—2001 中第 4 章的规定测定。

5.3 温度测定

5.3.1 仪器

温度计:使用±50℃非汞柱普通玻璃温度计或其他测温仪器。

5.3.2 测定

用直径略大于(不得超过 0.1 cm)温度计直径的钻头,在后腿部位钻至肌肉深层中心(4 cm~6 cm),拔出钻头,迅速将温度计插入肌肉孔中,约 3 min 后,平视温度计所示度数。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次,同一品种,同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

按表 3 抽取样本。

表 3

批量范围,箱	样本数量,箱	合格判定数 A_c	不合格判定数 R_c
<1 200	5	0	1
1 201~35 000	8	1	2
≥35 001	13	2	3

从样本中抽取 2 kg 作为型式检验样品,其余样本原封不动进行封存,保留 3 个月备查。

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,出具检验证书方能出厂。

6.3.1.2 检验项目为标签、净含量、包装和感官。

6.3.1.3 判定原则按表 3 执行。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每年至少进行一次。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) 国家质量监督机构进行抽查时。

6.3.2.2 检验项目为本标准 4.5 和 4.6 中规定的所有项目。

6.3.2.3 判定原则

- a) 标签、净含量、包装和感官同出厂检验;
- b) 其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在所抽样本中抽取 2 倍量样品进行复检,以复检结果为准。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 箱外标志应符合 GB/T 6388 的规定。

7.1.2 箱外两侧应标明肉的名称、质量、企业名称、生产日期和贮存条件。

7.2 包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定;塑料薄膜应符合 GB/T 4456 的规定。

7.3 贮存

分割鲜、冻猪瘦肉应贮存在 -18°C 的冷藏间。冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 1°C 。

7.4 运输

7.4.1 公路、水路运输应使用符合卫生要求的冷藏车(船)或保温车。

7.4.2 铁路运输应按国家有关规定执行。
