

国家标准

《鲜、冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割猪瘦肉》

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据国家标准化管理委员会文件《国家标准化管理委员会关于下达 2023 年国家标准复审修订计划的通知》（国标委发〔2023〕64 号），《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 2 部分：分割猪瘦肉》被列入推荐性国家标准制订计划（项目计划号：20233939-T-326）。项目下达日期：2023 年 12 月 28 日，项目周期 16 个月。本标准由中华人民共和国农业农村部提出，全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口，由中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、中国肉类协会等单位负责标准制定工作。

（二）起草单位

略。

（三）主要工作过程

1.起草阶段

（1）项目启动，成立标准起草小组。接到国家标准化管理委员会《国家标准化管理委员会关于下达 2023 年国家标准复审修订计划的通知》（国标委发〔2023〕64 号）后，2024 年 4 月，中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）牵头组织召开标准编写启动会，成立标准起草组，制定标准工作计划，明确参加起草单位和人员及其职责分工，研讨标准框架和提纲，确定标准编制工作进度安排及要求。

（2）收集、查阅国内外相关标准及文献资料。2024 年 4-5 月，标准起草组收集了 GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB/T 17236-2019《畜禽屠宰操作规程 生猪》等相关标准，整理相关材料，讨论标准关键简述内容，编制标准讨论稿。起草组组织召开标准研讨会，研讨标准技术要

点，修改标准讨论稿。

(3) 开展现场调研、验证，进一步修改标准文本。2024 年年 6 月-7 月，起草组向相关主管部门、科研院所、高等院校、生产企业等相关单位进行意见建议征询和行业调研，通过考察、收集资料、技术分析，进一步完善标准内容，形成标准征求意见稿（送审讨论稿）。

(4) 2024 年 7 月 18 日，全国屠宰加工标准化技术委员会组织标准审查会对《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 2 部分：分割猪瘦肉》标准征求意见稿（送审讨论稿）进行审查，标准起草组根据审查会要求补充本标准内容与其他相关标准内容差异的具体说明，对部分内容进行了细化完善，形成了标准征求意见稿。

2. 征求意见阶段

3. 审查阶段

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）标准修订原则

标准制定过程中，密切联系我国生猪屠宰生产实际，确保制定的标准具有科学性和可操作性，以促进生猪屠宰行业规范化发展。本标准的制定遵循以下三个原则：

一是科学性原则。遵照与我国现行食品法律、法规协调一致的原则，参考有关法律、法规、标准和文献资料，结合我国生猪屠宰生产实际和调研情况，科学地确定标准文本框架与修订内容，并对其进行详细的说明。

二是与国家强制标准对接原则。依法治国是新时代中国特色社会主义发展重要方略之一。为维护已有法律、法规，食品安全国家标准强制权威性，在充分尊重各工作单位与调研单位修订意见的基础上，对于争议问题以国家食品安全标准之规定作为选择或选用依据。

三是先进性原则。注重参考或借鉴国际组织、国外发达国家先进标准或经验。

四是适用性原则。与我国现行屠宰法律、法规、标准保持协调一致，保证标准的适用性。

（二）主要内容及其确定依据

标准名称

原标准:

分割鲜、冻猪瘦肉 *Fresh and frozen pork lean, cuts*

修订后:

鲜、冻猪肉及猪副产品 第2部分: 分割猪瘦肉

Fresh and frozen pork and pork offal-Part 2: Pork lean cuts

修订依据:

与 GB/T 9959.1、GB/T 9959.3、GB/T 9959.4 系列标准命名保持一致。

前言

原标准:

本标准是对 GB 9959.2-2001《分割鲜、冻猪瘦肉》的修订,与 GB 9959.2-2001 相比,主要差异如下:

——增加了部分引用标准;

——对 4.6 理化指标作了补充,增加了重金属镉、铅、砷、净含量指标,以及农药、兽药残留指标;

——增加了 4.7 微生物指标。

本标准自实施之日起,代替 GB 9959.2-2001。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、临沂新程金锣肉制品有限公司。

本标准主要起草人:张立峰、张季川、张京茂、张新玲、胡新颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 9959.4-1988;

——GB 9959.2-2001。

修订后:

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。

修订依据：

根据修订内容，对前言进行了修改，并将主要技术变化内容进行了细化。

1. 范围

原标准：

本标准规定了分割鲜、冻猪瘦肉的相关术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标识、贮存和运输。

本标准适用于以鲜、冻片猪肉按部位分割后，加工成的冷却（鲜）或冷冻的猪瘦肉。

修订后：

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。

修订依据：

1. 根据修订后标准文本的内容，调整了相应的要求。
2. 适用范围部分将分割原料由“鲜、冻片猪肉”修订成“生猪”。主要基于以下以下原因：本标准中包含面青肉、横膈肌，面青肉来源于猪头，横膈肌来

源于红脏加工间，并不在片猪肉上。

2. 规范性引用文件

原标准：

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验肉与肉制品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.116 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定（高效液相色谱法）

GB/T 5009.192 动物性食品中克伦特罗残留量的测定

GB/T 5737 食品塑料周转筐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 99591 鲜、冻片猪肉

GB 10457 聚乙烯自粘保鲜膜

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

SN 0215 出口禽肉中氯霉素残留量检验方法

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[2005]第 75 号令

修订后:

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

修订依据:

本章引导部分根据 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》中引用格式修改。

引用文件原则：引用近期发布的国家标准、行业标准。

原标准引用的 GB 9683《复合食品包装袋卫生标准》、GB 9687《食品包装

用聚乙烯成型品卫生标准》、GB 9688《食品包装用聚丙烯成型品卫生标准》已废止，因此删除；原标准中 GB/T 4789.17《食品卫生微生物学检验肉与肉制品检验》、GB/T 5009.11《食品中总砷及无机砷的测定》、GB/T 5009.12《食品中铅的测定》、GB/T 5009.15《食品中镉的测定》、GB/T 5009.17《食品中总汞及有机汞的测定》、GB/T 5009.19《食品中六六六、滴滴涕残留量的测定》、GB/T 5009.20《食品中有机磷农药残留量的测定》、GB/T 5009.44《肉与肉制品卫生标准的分析方法》、GB/T 5009.116《畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定（高效液相色谱法）》、GB/T 5009.192《动物性食品中克伦特罗残留量的测定》、GB 7718《预包装食品标签通则》、GB/T 20799《鲜、冻肉运输条件》等食品安全标准未引用，因此删除；《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[2005]第 75 号令作为规章，按要求放入参考文献，不在规范性引用文件中列出。

本标准中增加引用了部分标准，按照国标 GB/T 20001.5-2017《标准编写规则 第 5 部分：规范标准》及其他标准格式列出，确保了标准内容和相关技术指标与相关标准的协调性。

原标准：

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 猪瘦肉 pork lean

每片猪肉按不同部位分割成的去皮、去骨、去皮下脂肪的肌肉。

3.2 颈背肌肉 pork 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 pork 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 pork loin

在脊椎骨下约 4cm~6cm 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 pork 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）。

修订后：

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。

修订依据:

为了使标准条目更加清晰准确且具有良好的操作性,本次修订将猪瘦肉进行了重新定义,扩展了范围。

删除了颈背肌肉、前腿肌肉、大排肌肉、后腿肌肉的定义,在基本要求中对上述4种产品进行了详细描述。

原标准:

4 技术要求

4.1 品种

分割鲜、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)、后腿肌肉(简称IV号肉)及其精细分割产品。

修订后:

4 基本要求

4.1 品种(分割肉名称)

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4cm~6cm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之相连，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，沿肌膜取下的四号肉外侧的一块圆形的肌肉。

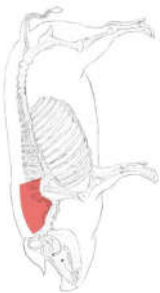

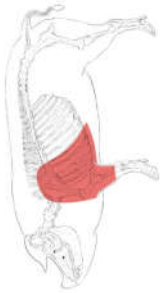

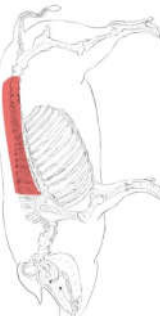



修订依据：

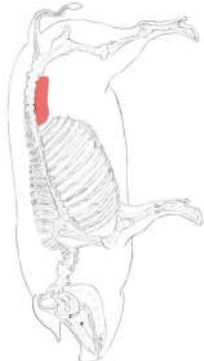

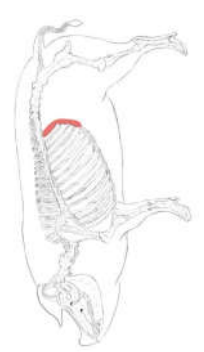

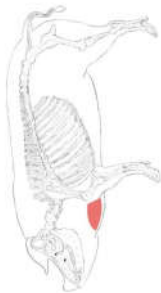

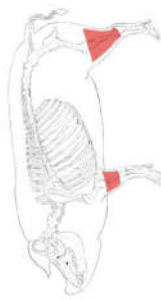

随着市场经济发展，餐饮企业、肉制品加工企业对猪瘦肉需求越来越精细，但现有标准仅包括颈背肌肉、前腿肌肉、大排肌肉、后腿肌肉，已远远不能满足需求。同时在腮肉部位的面青肉、猪体腔内的横膈肌是烧烤优质食材，已被广泛应用，需要统一规范。为此增加部位肉种类，扩大猪瘦肉加工的原料来源，规范企业分割方法和产品标准，可提高猪瘦肉产品质量一致性、稳定性、市场对应性、消费方便性和适意性，降低分割猪瘦肉后续加工成本，提高生猪养殖、屠宰加工、经营效益具有十分重要的意义。

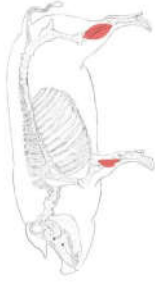



根据现有行业实际情况，标准起草组共确定了颈背肌肉（即 I 号肉）、前腿肌肉（即 II 号肉）、大排肌肉（即 III 号肉）、后腿肌肉（即 IV 号肉）、小里脊肉（即 V 号肉）、横膈肌、面青肉、猪腱子肉、猪筋腱肉、元宝肉。

鲜冻猪瘦肉分割示意表

序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
----	----	------	---------	------

1	颈背肌肉（简称I号肉）	从第五、六肋骨中间斩下的颈背部位的肌肉		
2	前腿肌肉（简称II号肉）	从第五、六肋骨中间斩下的前腿部位的肌肉		
3	大排肌肉（简称III号肉）	在脊椎骨下约4cm~6cm肋骨处平行斩下的脊背部位肌肉		
4	后腿肌肉（简称IV号肉）	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		

5	猪小里脊肉（简称V号肉）	有突出的头部，整体呈长条状的猪深腰脊肌肉		
6	猪横膈肌，又称猪罗隔肉，	胸腔与腹腔分隔开的膜状肌肉		
7	面青肉，又称猪颈肉	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		
8	猪腱子肉，又称猪后腿弧（猪前腿弧）、猪后展（猪前展），	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		

9	猪筋腱肉	取自猪前腿肘关节或后腿路关节上方部位、胫骨和腓骨处，沿肌膜取下的一块最大的伸肌		
10	元宝肉	取自猪后腿股四头肌净肉，沿肌膜取下的四号肉外侧的一块圆形的肌肉		

原标准：

4.2 原料

应符合 GB 9959.1 的要求。

修订后：

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。

修订依据:

本次修订将猪瘦肉进行了重新定义,扩展了范围。包括非猪片猪肉中的面青肉、横膈肌,为此需要对原料要求进行重新描述。

因本标准未引用内容 GB/T 9959.1《鲜、冻猪肉及猪副产品 片猪肉》,为与 GB/T 9959.1《鲜、冻猪肉及猪副产品 片猪肉》原料要求保持一致,特增加 4.2.1 条。

为与 GB/T 17236-2019《畜禽屠宰操作规程 生猪》衔接,特制定 4.2.2 条。

为了防止种公母猪、晚阉猪被当作正常猪肉销售,GB/T 9959.1《鲜、冻猪肉及猪副产品 片猪肉》明确规定种公母猪、晚阉猪不得用于加工无皮片猪肉。而分割猪瘦肉更难仅从外观判定是否公母猪肉和晚阉猪肉,为此制定 4.2.3 条,明确规定“不应使用种公猪、种母猪及晚阉猪作为分割猪瘦肉的原料”以防止误用。

原标准:

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,应严格卫生条件,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 90min,分割间环境温度应 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 。

4.3.1.2 分割肉应修割去除伤斑、出血点、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓包、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 分割猪瘦肉应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的环境下,24h 内将肉块中心温度冷却至 7°C 以下。

4.3.2.2 分割冻猪瘦肉冻结终温,其肌肉深层中心温度不应高于 -15°C 。

修订后:

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。

修订依据：

因本标准猪瘦肉涉及到面青肉、横膈肌，为此增加了 4.3.1 生产加工条件、4.3.2 待宰、4.3.3 屠宰等工序。

新制定的 GB/T 40464-2021《畜禽肉分割技术规程 猪肉》5.2 规定了“胴体预冷间和产品冷却间温度应设定为 0℃~4℃，分割剔骨间温度应控制在 12℃ 以下”，6.1 规定了“以屠宰后未经冷却处理的鲜片猪肉为原料进行分割，分割至入预冷库时间不应超过 45min”、6.2 规定了“以冷却猪肉为原料进行分割，冷却猪肉的中心温度应控制在 7℃ 以下。以冷冻猪肉为原料进行分割，解冻至适宜的分割温度（如 -2℃~4℃，也可根据需要进行冻切加工，分割加工时间不应超过 1h”。为了保证标准的一致性，4.3.4 分割涉及的环境温度、时间要求采纳 GB/T 40464-2021《畜禽肉分割技术规程 猪肉》相关要求。

4.3.5 产品修整将描述进行了规范修改，其中原标准“碎骨、软骨”“严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润的组织应剔除。”删除，原因为严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润的组织属于品质不合格，碎骨、软骨是加工过程中不规范导致的残留，均可归类于不应带有的其他组织。另还规定了“病害组织及有害腺体的处理。

4.3.6 冷却冷冻除冷却肉冷却终温与 GB 12694-2016 保持一致外，其他内容仅做了编辑性修改，与原标准 4.3.1 内容基本一致。

原标准：

无

修订后：

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。

修订依据：

本条为新增内容。因原标准以片猪肉为原料，不需要再次检验检疫。而本标准修订后，以生猪为原料，为此屠宰过程需要进行肉品品质检验和检疫。

原标准：

4.5 感官

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
组织状态	肉质紧密，有坚实感
气味	具有猪肉固有的气味，无异味

修订后：

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

修订依据：

结合企业实际情况，对感官指标进行了细化，便于消费者对产品质量有直观了解。

原标准：

4.5 理化指标

符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分/% ≤	77
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	15
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.05
镉(Cd)/(mg/kg) ≤	0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.2
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.05
六六六/(mg/kg)/(mg/kg)	0.2

项目	要求
≤	
滴滴涕/(mg/kg)/(mg/kg) ≤	0.2
敌敌畏	不得检出
金霉素/(mg/kg) ≤	0.1
四环素/(mg/kg) ≤	0.1
土霉素/(mg/kg) ≤	0.1
磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg) ≤	0.1
氯霉素	不得检出
克伦特罗	不得检出

修订后:

4.5 水分指标

应符合 GB 18394 的规定。

修订依据:

理化指标中挥发性盐基氮、污染物、农药残留、兽药残留等项目为食品安全指标,由食品安全标准进行规范要求,本标准不再涉及。

水分限量指标已由 GB 18394 规定,直接引用该标准即可。

原标准:

4.6 微生物指标

符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	要求
菌落总数/(CFU/g) ≤	1×10^6

项目	要求
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	1×10^4
沙门氏菌	不得检出

修订后:

无。

修订依据:

微生物指标为食品安全指标，由食品安全标准进行规范要求，本标准不再涉及。

原标准:

4.7 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

修订后:

4.6 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。

修订依据:

与相关标准一致。

原标准:

5 检验方法

5.4 温度测定

5.4.1 仪器

温度计：使用 $\pm 50^\circ\text{C}$ 非汞柱普通玻璃温度计或其他测温仪器。

5.4.2 测定

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

修订后:

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3min后，平视温度计所示度数；冻品用直径略大于（不应超过0.1cm）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3min后，平视温度计所示度数。

修订依据：

随着科技的发展，现探针式温度计可直接插入肌肉中测温，无需钻孔，为此在试验方法中增加了探针式温度计的使用。

原标准：

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。

修订后：

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

修订依据：

对试验方法进行细化，便于检验人员操作。

原标准：

5.2 理化检验

5.2.1 水分：按GB 18394规定的方法测定。

- 5.2.2 挥发性盐基氮：按 GB/T 5009.44 中规定的方法测定。
- 5.2.3 总汞：按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
- 5.2.4 镉：按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。
- 5.2.5 铅：按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.6 无机砷：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 5.2.7 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。
- 5.2.8 敌敌畏：按 GB/T 5009.20 规定的方法测定。
- 5.2.9 金霉素、四环素、土霉素：按 GB/T 5009.116 规定的方法测定。
- 5.2.10 磺胺类：按 SN 0208 规定的方法测定。
- 5.2.11 氯霉素：按 SN 0215 规定的方法测定。
- 5.2.12 克伦特罗：按 GB/T 5009.192 规定的方法测定。
- 5.2.13 净含量：按 JJF1070 的规定进行检验。

修订后：

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。

修订依据：

挥发性盐基氮、污染物、农药残留、兽药残留本标准未规定，为此对应的检验方法随之删除。

原标准：

5.3 微生物检验

按 GB/T 4789.17 规定的方法测定。

修订后：

无。

修订依据：

微生物指标本标准未规定，为此对应的检验方法随之删除。

原标准：

6 检验规则

6.1 组批

同日生产、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

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

6.2.2 样品数量：从样本中随机抽取 2kg 作为检验样品。

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 检验项目为净含量、感官。

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 国家质量监督机构进行抽查时。

6.3.2.2 检验项目为本标准 4.4、4.5 和 4.6 中规定的所有项目。

6.4 判定规则

6.4.1 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(微生物指标除外)不符合标准要求时，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标准，则判该批次为不合格品。

6.4.2 微生物指标不符合本标准，则判该批次为不合格品，不得复验。

修订后：

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）等。

6.3.2 型式检验

6.3.2 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。

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。

修订依据：

将涉及食品安全的相关检测内容删除。

原标准：

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB/7718 的要求。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T191、GB/T6388 的规定。

7.2 包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的规定，塑料包装材料应符合 GB/T 5737、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 10457 及相关法规、标准的规定。

7.3 贮存

分割鲜猪瘦肉应贮存在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏间，分割冻猪瘦肉应贮存在 -18°C 以下的冷藏间。冷藏间温度-昼夜升降幅度不得超过 1°C 。

7.4 运输

应符合 GB/T20799 的规定。

修订后：

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 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 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 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，运输过程中箱体内温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，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 及其以下的温度，运输过程中箱体内温度应保持在 -15°C 及其以下的温度，并做好温度记录。

修订依据：

产品标签应符合 NY/T 3383 等的要求。GB 7718 适用于预包装食品，猪肉术语食用农产品，符合 NY/T 3383 即可满足标识要求。

包装材料原引文标准卫生标准，本次引用更改为相关产品标准，更便于应用。

贮存、运输直接关系到猪肉品质，为此本标准对贮存、运输进行了详细规范，更便于标准执行。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

（一）主要试验或验证的分析

无。

(二) 预期的经济效益、社会效益和生态效益

本标准发布后，有利于指导生猪屠宰、分割企业按照标准生产猪瘦肉，提高猪瘦肉质量一致性，规范猪肉市场流通，具有显著的经济效益和社会效益。

四、与国际、国内同类标准水平的对比情况

本标准主要根据我国猪瘦肉生产实际制定，未采用国际和国外先进标准。

五、以国际标准为基础的起草情况

本标准未以国际标准为基础起草。

六、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本标准在现行法律法规的框架内起草，执行相关法律法规的有关规定，与现行法律法规协调一致，没有矛盾或冲突。

该标准的制定按照《中华人民共和国食品安全法》、GB 12694等法律、强制性标准要求，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》和GB/T 20001.6-2017《标准编写规则 第6部分 规程标准》要求编写，符合现行法律、法规和国家标准的要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

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。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

本标准规定了猪瘦肉的产品品种和加工技术要求，未直接涉及人身健康、财产安全，建议作为推荐性国家标准发布。该标准作为畜禽产品系列化标准之一，对于规范各类生猪屠宰、分割企业生产管理，生产符合国家食品安全标准要求的猪肉产品具有指导意义，建议尽快颁布实施。

十、其他应予说明的事项
无。