

ICS 67.120.10
CCS X 22

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 33—2023

“吉致吉品” 黑猪肉

“Jizhijipin”- pork of black swine

2023-11-28 发布

2023-12-8 实施

吉林省品牌建设促进会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林农业大学、吉林大学、吉林省农业科学院、吉林省动物疫病预防控制中心、白山市动物疫病预防控制中心、公主岭国家农业科技园区飞马斯牧业有限公司、吉林精气神有机农业股份有限公司、吉林棋盘生态农业集团有限公司。

本文件主要起草人：赵元、张晶、张淑莹、潘丽、孙博兴、孙武胜、李娜、张远征、刘庆雨、张琪、张全、张净搏、范文超、张树敏。

引　　言

吉林省特色黑猪产业发展较为迅速，已成为我国主要的优质黑猪种源中心及商品猪生产中心，通过标准化屠宰加工，科学排酸，精细加工，全程冷链等技术管控，生产出“肉细嫩鲜美，味道纯正，安全放心”的“吉致吉品”黑猪肉。

随着吉林省畜牧业强有力的发展，孕育了民猪，松辽黑猪，吉神黑猪等特色地方品种，“吉致吉品”黑猪肉将对我省开发和生产优质特色猪肉产品，提高猪肉质量，满足国内市场对优质特色猪肉的需求，走向国际市场出口创汇及实施优质特色肉猪生产产业化示范必将产生积极的影响和推动作用。

“吉致吉品” 黑猪肉

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”黑猪肉的黑猪肉来源、技术要求、检验规则、包装、贮存和运输。本文件适用于“吉致吉品”黑猪肉品质要求。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
- NY/T 2793 肉的食用品质客观评价方法
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- NY/T 3380 猪肉分级
- 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

“吉致吉品” 黑猪肉 “Jizhijipin” - pork of black swine

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的黑猪肉。

4 黑猪肉来源

- 4.1 在吉林省境内饲养的黑猪，黑猪品种应为民猪、松辽黑猪、吉神黑猪、东辽黑猪、松雷黑猪和杂交改良后代等黑猪。
- 4.2 黑猪养殖场应符合动物防疫条件。
- 4.3 活猪应来自经产地动物防疫监督机构检疫检验合格的养殖场。
- 4.4 带皮胴体体重在 70 kg~105 kg 之间，去皮胴体体重下调 5 kg，背膘厚度 ≤ 3.5 cm。
- 4.5 黑猪肉应具备《动物产地检疫合格证》。且应符合下列条件之一：
- 产品获得地理标志认证；
 - 获得绿色、有机或无抗产品认证；
 - 通过无疫小区、疫病净化场评估；
 - 屠宰加工企业的自有养殖场或与屠宰加工企业签订长期稳定供货协议，且符合屠宰加工企业对活猪验收标准的养殖场。

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求见表 1。

表1 猪肉的感官要求

项目	要求
色泽	肌肉颜色光泽好，无 PSE 肉，冷鲜肉肌肉呈鲜红色，有光泽，脂肪白色或乳白色。冷冻肉肌肉呈鲜红色，有光泽，脂肪白色。
弹性	冷鲜肉指压后的凹陷立即恢复。冷冻肉肉质紧密，有坚韧性，解冻后指压后凹陷恢复较慢。
黏度	冷鲜肉外表及切面微平或微湿润，冷冻肉外表或切面湿润。冷鲜肉或冷冻肉不应粘手。
组织状态	按照 NY/T 3380 的规定，要求胴体分级达到 2 级以上。具有正常形态，不破坏肌膜，不带软膘，允许保留腱膜。体表修割整齐，无连带碎肉、碎膘，带皮白条表面无修割破皮现象，体表无鞭伤、淤血印记、无炎症。去皮白条要求体面修割平整，无伤斑、无修透肥膘现象。
气味	冷鲜肉具有鲜猪肉正常气味。冷冻肉解冻后具有鲜猪肉固有的气味，无异味。
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有猪肉汤应有的鲜味。
肉质风味	具有鲜猪肉的固有香味，熟肉鲜嫩爽口，肥而不腻，风味独特。
可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛及其他杂物。

5.2 测定指标及要求

5.2.1 评定部位

冷却胴体最后肋骨处的背最长肌横断面。

5.2.2 肉色

对照肉样和肉色比色板在自然光线下进行目测评分，按照 NY/T 821 的规定，肉色评分要求在 3 分~4 分，其中 3 分为鲜红色，4 分为深红色。

5.2.3 肌肉 pH

剔除肉样外周肌膜，切成小块置于洁净绞肉机中绞成肉糜状，采用 pH 计测定，记录猪停止呼吸后 45 min ~ 60 min 内的 pH₁，猪停止呼吸后 24 h ± 10 min 的 pH₂₄。按照 NY/T 821 的规定，要求 pH₁ 在 5.9 ~ 6.5，pH₂₄ 在 5.6 ~ 6.0。

5.2.4 大理石纹

将肉样在 0 °C ~ 4 °C 冰箱内保存 24 h，在自然光照条件下，按照 NY/T 821，进行目测评分，大理石纹评分要求 ≥ 3.5 分。

5.2.5 新鲜度

按 GB 5009.228 规定的方法检测, 挥发性盐基氮含量 $\leq 15 \text{ mg}/100 \text{ g}$ 。

5.2.6 汁液流失

按 NY/T 2793 进行测定, 汁液流失 $\leq 2.5\%$ 。

5.2.7 剪切力

按 NY/T 2793 进行测定, 剪切力 $\leq 40 \text{ N}$ 。

5.2.8 兽药残留

兽药残留限量及检验方法应符合 GB 31650 的规定。

5.2.9 瘦肉精

不得检出, 且应有“瘦肉精”自检报告。

5.2.10 微生物

微生物限量及检验方法应符合 NY/T 2799 的规定。

5.2.11 污染物

污染物限量及检验方法应符合 GB 2762 的规定, 见表2。

表 2 关于鲜、冻肉品的污染物限量及检验方法

项目	要求	检验方法
总砷 / (mg/kg)	≤ 0.5	按 GB 5009.11 规定方法测定
铅 (以Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	按 GB 5009.12 规定方法测定
镉 (以Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	按 GB 5009.15 规定方法测定
铬 (以Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	按 GB 5009.123 规定方法测定
总汞 (以Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	按 GB 5009.17 规定方法测定

5.2.12 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂前逐批检验, 并出具质量合格证书。检验项目依次按照第 5 项规定的指标进行检测。

6.2 型式检验

型式检验项目为第 5 项的全部要求。有下列情形之一时, 应进行型式检验:

- 正常生产时, 每年进行一次;
- 新产品投产时;
- 品种、加工工艺、设备等有较大改变, 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别时;
- 长期停产后恢复生产时;
- 国家质量监督管理部门或食品药品监督管理部门提出型式检验要求时。

6.3 组批

同一地区、同一养殖场、同一时段屠宰分割加工猪肉为一批。

6.4 抽样

产品抽样应按 GB/T 9695.19 执行。

6.5 判定规则

按照第5项规定的指标进行检测，若有一项指标不符合要求时，则判定该批产品不合格。其中5.1规定的感官指标有一项不符合要求时，应加倍抽样复检，复检后仍不符合要求时则判定该批产品为不合格。

7 包装、贮存和运输

7.1 包装

包装材料应符合GB 9683的规定，包装使用“吉致吉品”品牌标识，应符合NY/T 3383的规定。

7.2 贮存和运输

产品贮存和运输应按 GB 20799 执行。