

ICS 67.120.01  
X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9959.2—2008  
代替 GB 9959.2—2001

---

## 分割鲜、冻猪瘦肉

Fresh and frozen pork lean, cuts

2008-08-12 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

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。

## 分割鲜、冻猪瘦肉

### 1 范围

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。

### 2 规范性引用文件

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 9959.1 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

### 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 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)。

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。

4.2 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,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 90 min。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 分割猪瘦肉应在  $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$  的环境下,24 h 内将肉块中心温度冷却至  $7^{\circ}\text{C}$  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  $-15^{\circ}\text{C}$ 。

4.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

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

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
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)	≤ 0.2
滴滴涕/(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

## 4.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ $1 \times 10^6$
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ $1 \times 10^4$
沙门氏菌	不得检出

## 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。

## 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。

## 5.2 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 SN0208 规定的方法测定。
- 5.2.11 氯霉素:按 SN0215 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 JJF 1070 的规定进行检验。

5.3 微生物检验

按 GB/T 4789.17 规定的方法测定。

5.4 温度测定

5.4.1 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。

5.4.2 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约 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 2 kg 作为检验样品。

抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
<1 200	5	0	1
1 201~35 000	8	1	2
>3 500	13	2	3

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。

## 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/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,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 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷藏间,分割冻猪瘦肉应贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏间。冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

### 7.4 运输

应符合 GB/T 20799 的规定。

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
分 割 鲜、冻 猪 瘦 肉  
GB/T 9959.2—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字  
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-34801 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 9959.2-2008