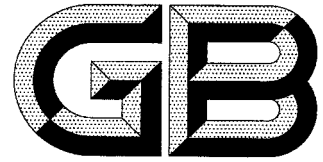


ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9959.1—2001

鲜、冻片猪肉

Fresh and frozen demi carcass pork

2001-07-20 发布

2001-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准的 4.4 和 4.5 为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准是对 GB/T 9959.1—1988《带皮鲜、冻片猪肉》和 GB/T 9959.2—1988《无皮鲜、冻片猪肉》的修订。考虑到原两个标准只有带皮与无皮的区别,因此在修订时合为一个标准,取名为《鲜、冻片猪肉》。

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 9959.1—1988 和 GB/T 9959.2—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。

鲜、冻片猪肉

代替 GB/T 9959.1—1988
GB/T 9959.2—1988

Fresh and frozen demi carcass pork

1 范围

本标准规定了鲜、冻片猪肉的术语、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存、运输。
本标准适用于生猪经屠宰、加工的鲜、冻片猪肉。

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 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 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 片猪肉 demi-carcass pork

将宰后的整只猪胴体沿脊椎中线,纵向锯(劈)成两分体的猪肉。

3.2 鲜片猪肉 fresh demi-carcass pork

宰后的片猪肉,经过凉肉,但不经过冷却工艺过程的猪肉。

3.3 冷却片猪肉 chilled demi-carcass pork

片猪肉经过冷却工艺过程,其后腿肌肉深层中心温度不高于 4℃,不低于 0℃的猪肉。

3.4 冷冻片猪肉 frozen demi-carcass pork

片猪肉经过冻结工艺过程,其后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的猪肉。

3.5 猪平头 swine head

从齐耳根进刀,直线划至下颌骨,将颈肉在离下巴痣 6 cm~7 cm 处割开,不露脑顶骨的猪头。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 生猪应来自非疫区,并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。

4.1.2 公、母种猪及晚阉猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。

4.2 加工

4.2.1 屠宰加工要求(见表 1)