



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9959.1—2019  
代替 GB 9959.1—2001

---

## 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉

Fresh and frozen pork and pig by-products—  
Part 1: Demi-carcaass pork

2019-03-25 发布

2019-10-01 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

GB/T 9959《鲜、冻猪肉及猪副产品》分为以下4个部分：

- 第1部分：片猪肉；
- 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉；
- 第3部分：分部位分割猪肉；
- 第4部分：猪副产品。

本部分为GB/T 9959的第1部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分代替GB 9959.1—2001《鲜、冻片猪肉》，与GB 9959.1—2001相比，主要变化如下：

- 修改标准名称为《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》；
- 修改了规范性引用文件(见第2章,2001年版的第2章)；
- 修改了术语和定义(见第3章,2001年版的第3章)；
- 修改了原料要求(见4.1,2001年版的4.1)；
- 修改了加工要求(见4.2,2001年版的4.2)；
- 修改了检验检疫要求(见4.3,2001年版的4.3)；
- 修改了食品安全指标(见4.5,2001年版的4.3)；
- 删除了产品分级(见2001年版的4.6)；
- 修改了试验方法(见第5章,2001年版的第5章)；
- 修改了检验规则(见第6章,2001年版的第6章)；
- 修改了标识要求(见7.1,2001年版的7.1)；
- 增加了包装要求(见7.2)；
- 修改了贮存要求(见7.3,2001年版的7.2)；
- 修改了运输要求(见7.4,2001年版的7.3)。

本部分由中华人民共和国农业农村部提出。

本部分由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本部分起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、江苏雨润肉类产业集团有限公司、山东新希望六和集团有限公司。

本部分主要起草人：徐宝才、刘龙海、黄强力、陶龙斐、闵成军、高胜普、尤华、李文祥。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9959.1—1988、GB 9959.1—2001；
- GB/T 9959.2—1988。

# 鲜、冻猪肉及猪副产品

## 第 1 部分：片猪肉

### 1 范围

GB/T 9959 的本部分规定了片猪肉的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标识、包装、贮存、运输。

本部分适用于生猪经检验检疫、屠宰加工而成的片猪肉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- 生猪屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件1)
- 食品动物禁用的兽药及其它化合物清单(中华人民共和国农业部第193号公告)

### 3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**片猪肉** **demi-carcass pork**

**猪白条**

将猪胴体沿脊椎中线，纵向锯(劈)成两分体的猪肉，包括带皮片猪肉、去皮片猪肉。

#### 3.2

**带皮片猪肉** **demi-carcass pork with skin**

**带皮白条**

猪屠宰放血后，经烫毛、脱毛、去头蹄尾、内脏等工艺流程加工后的片猪肉。