

SB/T 10293—1998

前 言

《乳猪肉》标准是中华人民共和国国内贸易部根据市场需要提出的。制定本标准广泛征求了专家的意见,反复修改而成的。制定本标准满足了市场的需要,便于国际间的交流。为提高产品质量,保护消费者及企业的利益特制定本标准。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中国肉类食品综合研究中心归口。

本标准由湖南省肉食水产公司负责起草。

本标准主要起草人:覃云族、冷跃斌、吴新文、程大公、吴廷海、王津生。

中华人民共和国商业行业标准

乳 猪 肉

SB/T 10293—1998

Sucking pigs

1 范围

本标准规定了猪肉的定义、产品分类和规格、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于仔猪经屠宰、加工制成的鲜、冻乳猪肉。

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 2707—1994 猪肉卫生标准

GB/T 4456—1984 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388—1986 运输包装收发货标志

GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱

GB 9687—1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688—1988 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 乳猪肉 sucking pigs

将约 30 日龄、体重不超过 8kg 的仔猪,经屠宰、加工,去除内脏、蹄壳、保留皮、头、蹄、尾的胴体。

3.2 冷浸 cold curing

将乳猪肉置入 $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 水中,浸泡 5~8min 的过程。

3.3 主要部位 main parts

乳猪肉的颈部、肩胛部、背部、胸部、腰部和臀部。

4 产品分类和规格

4.1 分类

按加工方式分为鲜乳猪肉和冻乳猪肉。

4.1.1 鲜乳猪肉:仔猪屠宰加工后不经冷浸、冻结。

4.1.2 冻乳猪肉:仔猪屠宰加工后经冷浸、冻结,后腿深层中心温度低于 -15°C 。

4.2 规格

按每头公斤数分为 4 级,见表 1。

表 1 乳猪的等级、规格

等 级	一 级 品	二 级 品	三 级 品	四 级 品
规格,kg/头	3.1~4.0	4.1~5.0	5.1~6.0	<3.1 或 >6.0

5 技术要求

5.1 原料

应选用来自非病区,健康良好,个体丰满,皮嫩,无大面积外伤,经兽医检验合格的仔猪。

5.2 感官

感官应符合表 2 的要求。

表 2 乳猪肉感官要求

项 目	冻乳猪肉(鲜冻后)	鲜 乳 猪 肉
色 泽	皮、脂肪均呈乳白色,瘦肉呈浅玫瑰色,有光泽。4 级产品允许肉皮有外伤斑痕、色斑和其他轻微污染斑痕	
外 形	1 级产品猪体完整。2 级和 3 级产品猪体较完整,主要部位允许有 1 条长度不超过 1cm 的刀伤。4 级产品猪体尚完整,允许头、蹄、尾或耳有一处残缺。各级产品表面无鬃毛、绒毛;密集毛根面积不得超过 5cm ² ;分散毛根面积之和不得超过 10cm ² ;主要部位不得修割;非主要部位修割不得超过 2 处,每处修割面积不得超过 1cm ²	
气 味	具有乳猪肉应有的气味,无异味	
组织状态	肉质紧密。解冻前冻结良好,坚实	肉质有弹性,坚韧
粘 性	表面湿润,不粘手。切面允许有漏出液	表面湿润,不粘手
煮沸后的肉汤	基本澄清透明,脂肪团聚于液面,具有乳猪肉特有的香味	

5.3 理化指标

乳猪肉挥发性盐基氮的含量不得超过 20mg/100g。

6 屠宰、加工要求

加工过程中的卫生应符合 GB 12694 中第 7 章的要求。

7 试验方法

7.1 色泽、外形、组织状态、粘性

目测、手触鉴别。

7.2 气味

嗅觉鉴别。

7.3 煮沸后的肉汤

按 GB/T 5009.44 中 3.2 规定的方法检验。

7.4 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 中 4.1 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

产品出厂前由工厂技术检验部门按本标准逐批检验,并出具质量合格证书。

8.2 检验项目

产品规格,感官,挥发性盐基氮。

8.3 组批

同一规格产品为一批。

8.4 抽样

从产品库码放产品的不同部位随机抽取。

批量 10T(含 10T)以下,抽取 1%;批量 10T 以上,抽取 0.5%。

8.5 判定规则

本标准 8.2 规定的检验项目全部符合本标准时,判定为合格产品,并按本标准 4.2 定级。

8.6 复验规则

经检验某项不符合本标准规定时,可加倍抽样复验。复验后有一项指标不符合本标准,则判定为不合格产品。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

每头乳猪肉应盖印迹清晰的兽医检验印章。

包装箱的标注内容应符合 GB/T 6388 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 9687 和 GB 9688 的规定。

包装时将乳猪肉四肢前伸,两耳平展对称后贴,尾插入盆腔,用塑料薄膜裹紧,两端扭紧、扎牢固。

9.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

包装纸箱应完整、牢固,底部应封牢,箱外用塑料带捆扎牢固。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的冷藏或保温车(船)。

9.4 贮存

冻乳猪肉应贮存在低于 -18°C 的冷藏间。冷藏间每 24h 升、降温幅度不得超过 1°C 。

符合上述条件时,产品保质期不少于 12 个月。
