SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0410.1—95

出口冻猪肉及冻猪副产品

Frozen pork and pork offals for export

1995-09-20发布　　1996-01-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0410.1—95

出口冻猪肉及冻猪副产品

代替 ZB X22 003—86

Frozen pork and pork offals for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻猪肉(片肉)、冻猪分割肉和冻猪副产品的技术要求。

本标准适用于健康猪只经屠宰、分割的出口冻猪肉(片肉)、冻猪分割肉及冻猪副产品。

2 引用标准

GB 2722 鲜猪肉卫生标准

GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱

GB 7718 食品标签通用标准

SN/T 0410.2 出口冻猪肉及冻猪副产品检验规程

3 术语

3.1 冻猪肉(片肉)

经剖腹开片的猪肉。

3.2 冻猪分割肉

按不同部位分割成的猪肉。

3.3 猪副产品

猪的各脏器及舌、蹄、尾等产品。

4 技术要求

4.1 猪肉及猪副产品须来自安全非疫区之猪只。

4.2 应按 SN/T 0410.2 进行宰前、宰后兽医卫生检验合格。

4.3 各道工序应建立良好操作规范、危害分析及关键控制点。

4.4 品质

4.4.1 猪肉及猪副产品须放血,加工良好,新鲜洁净,色泽、气味正常,修割整齐,冷冻适宜,不得有干枯、腐败和进行二次冷冻。

4.4.2 严重苍白的白肌肉及其周围有浆液浸润的结缔组织或有小出血点的肌肉应予剔除。

4.4.3 冻猪肉和分割肉不得有出血、淤血、炎症、脓胞及外露的淋巴结。

4.4.4 不得有毛、血、粪污等杂质,分割肉不应有碎骨、软骨及硬骨膜,特别是有害杂质。

4.5 规格

4.5.1 冻猪肉(片肉)

4.5.1.1 去内脏、腹腔内脂肪(板油)、鬃毛。

4.5.1.2 去头及槽头肉,以第一颈椎前横向直线平齐割下。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-09-20批准　　1996-01-01实施

4.5.1.3 去蹄，前蹄在腕关节、后蹄在跗关节割断。

4.5.1.4 去尾，自臀部平行割下，不可凸出或凹进。

4.5.1.5 奶头、黄汗、色素沉着物均应修除干净。

4.5.1.6 横膈膜肌、残留内脏、生殖器官、大血管、附着脂肪以及非传染病引起的明显异常淋巴结均应修净。

4.5.1.7 臀部和鼠蹊部的黑皮、皱皮和肛门括约肌以及各种因素所诱发的红斑、痂皮、黑渍、伤痕、局限性脓肿、残留毛绒、皮肤结节等均应修净。

4.5.1.8 胴体无血迹、骨屑、浮毛及其他污染物。

4.5.1.9 自第六、七肋骨中间平行至第六胸椎棘突前下方除皮后的皮下脂肪层厚度，以米尺量之（等级、部位按对外贸易合同要求）。

4.5.2 冻猪分割肉

4.5.2.1 冻猪颈背肌肉(Pork meat Ⅰ)：每块净重不少于 0.8 kg。

4.5.2.2 冻猪前腿肌肉(Pork meat Ⅱ)：每块净重不少于 1.35 kg。

4.5.2.3 冻猪大排肌肉(Pork meat Ⅲ)：每块净重不少于 0.55 kg。

4.5.2.4 冻猪后腿肌肉(Pork meat Ⅳ)：每块净重不少于 2.2 kg。

每块肌肉表层脂肪应尽量修净，不破坏肌膜。Ⅱ、Ⅲ号肌肉允许保留腱膜。

4.5.2.5 冻猪大排：取自猪脊背第五、六胸椎至腰荐椎连结部，去皮及皮下脂肪层，肋骨宽度 4～6 cm。脊背下带腰肌，但不留检验刀口，要求块形平直，切面整齐。

4.5.2.6 冻猪小排：取自前胸肋骨部位，带肋骨五根。去脊椎、硬胸骨。呈“A”字形。去脂肪要保持肌肉完整。

4.5.2.7 冻猪肋排：取自方肉肋骨部位，带肋骨八根。去脂肪，保持肌肉完整。去横膈膜肌不露肋骨。带腹肌不超过 3 cm，边缘修割成弧形。

4.5.2.8 冻猪方肉：取自肋骨肉部位，带皮、腰、骨，去板油、奶脯，宽度、重量不限，皮下脂肪厚度不超过 2.5 cm，修割整齐。

4.5.3 冻猪副产品

4.5.3.1 冻猪肝：肝叶完整，去脂肪、胆囊、粗输胆管。允许有检验刀口和轻微修割，揩抹干净。

4.5.3.2 冻猪腰（肾）：去脂肪和肾外膜，外形完整、无炎症脓肿等病变，允许有检验刀口一处。

4.5.3.3 冻猪舌：外形完整，不要划破舌肉。去舌根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪等，不得带金属物。

4.5.3.4 冻猪心：外形完整，允许有检验刀伤。去心耳和大血管，要洗净凝血、沥干水分。

4.5.3.5 冻猪脚（蹄）：去蹄壳、带蹄筋、刮净毛和趾间黑垢。轻微伤痕允许浅修。不得有畸形脚。

4.5.3.6 冻猪尾：去毛洁净，不带毛根及绒毛。轻微伤痕允许浅修。

4.5.3.7 冻猪大肠头：取直肠部位，无炎症、溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，剪去肠头毛圈，修去附着脂肪，洗净肠内容物，沥干水分，气味正常。

4.5.3.8 冻猪生肠（子宫及子宫角）：取子宫体粗大肉厚部位，从尿道切断，去卵巢、输卵管及尿道口粘膜层。无病变，气味正常。

4.5.3.9 冻猪沙肝（脾）：去脂肪，无充血、出血点及肿胀等病灶。

4.5.3.10 冻熟猪肚（胃）：形态完整，去脂肪、食道及十二指肠肠头，肚面切口处不宜过大，洗净污物及胃粘液，刮除开口处的白膜，局部病灶允许修割，成熟度达七成。

5 包装卫生条件

5.1 包装物料必须无毒、无害、无异味，清洁卫生。

5.2 外包装必须牢固，不得破损，唛头标记清晰、无污染。

5.3 重量准确。

6 冷冻与储藏

6.1 预冷库温度保持0～4℃，相对湿度75%～84%，肉中心温度不高于7℃。

6.2 冻结库温度保持－35℃以下，相对湿度95%以上，冻结时间不超过48 h，肉中心温度达－15℃以下。

6.3 冷藏库温度稳定在－18℃以下，出口产品不得与非出口产品混堆。批次清楚，库内无异味。

6.4 冷藏车船(包括机械及保温车船)装货前应进行彻底清洗消毒，符合肉品装载卫生、技术条件。

7 检验

按SN/T 0410.2进行。

8 运输

8.1 车、船冷藏仓透气、关闭不严、冰箱漏水、排水管堵塞、垫板不全及保温性能不良的不得使用。

8.2 机械冷藏车、船装运前车厢或船舱温度降到0～4℃。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国江苏进出口商品检验局、中华人民共和国国家进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人蒋辉斌、黄信忠、史书声。