

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 114—2020

地理标志农产品 隆林猪

Agro-product geographical indications—Longlin pig

2020-10-20 发布

2020-10-27 实施

广西标准化协会 发布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由隆林各族自治县市场监督管理局提出。

本文件起草单位：隆林各族自治县市场监督管理局、隆林各族自治县农业农村局、隆林红姐食品有限公司、广西红谷农业产业发展有限公司。

本文件主要起草人：彭明剑、农芒、伍晓金、黄永利、龚大洋、何顺荣、王永桢、李卫红。

地理标志农产品 隆林猪

1 范围

本文件规定了地理标志农产品隆林猪的保护范围、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存和保质期。

本文件适用于地理标志农产品隆林猪。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量监督检验规则
- DB45/T 672 隆林猪

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

隆林猪 Agro-product geographical indications—Longlin pig

选择符合DB45/T 672的隆林猪品种并在地理标志农产品保护范围内饲养，出栏或屠宰后，质量符合本文件规定的生猪及鲜、冻猪肉产品。

4 保护范围

广西壮族自治区隆林各族自治县现辖行政区域(东经 $104^{\circ} 47' \sim 105^{\circ} 41'$ ，北纬 $24^{\circ} 22' \sim 24^{\circ} 59'$)，保护范围图见附录A。

5 要求

5.1 商品猪

5.1.1 体型外貌

体躯较高大、身躯较长、头大小适中。嘴筒较大、微凹、口叉深，额有皱纹，横纹较深，突出如狮头状，颈略粗，胸较深而略窄，背腰平直，腹大不及地，臀稍斜，四肢强健有力，尾长过飞节，被毛粗，鬃毛 $3\text{ cm} \sim 5\text{ cm}$ 。毛色有六白、全黑、花肚三种，以“六白”和“全黑”居多。

5.1.2 出栏指标

饲养8个月以上，体重达 90 kg 以上，即可出栏。

5.2 鲜、冻猪肉

5.2.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	色泽	组织状态	黏度	气味	煮沸后肉汤
鲜猪肉	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪乳白色，肉质细嫩	皮厚 $0.5\text{ cm} \sim 0.8\text{ cm}$ ，肌纤维致密，紧实，有弹性，指压后凹陷立即恢复	外表微干或微湿润，不黏手	具有鲜猪肉正常气味，无异味	澄清透明，脂肪团聚于表面；肉质香醇，味道鲜甜，瘦而不柴，肥而不腻
冻猪肉	肌肉色泽红色或稍暗，有光泽，脂肪乳白色	皮厚 $0.5\text{ cm} \sim 0.8\text{ cm}$ ，肌纤维紧密，有坚韧性，解冻后指压后凹陷恢复较慢	外表及切面有渗出液，不黏手	具有冻猪肉正常气味，无异味	澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面；肉质香醇，味道鲜甜，瘦而不柴，肥而不腻

5.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分(以肌肉计)/(g/100 g) \leq	77
蛋白质/(g/100 g)	20.10~23.20
脂肪/(g/100 g)	1.90~6.50
氨基酸/(g/100 g)	18.01~21.30
胆固醇/(mg/100 g)	21.01~27.80
硒/(mg/kg)	0.07~0.25
挥发性盐基氮/(mg/100 g) \leq	15

5.2.3 安全指标

污染物限量、农药最大残留限量和兽药残留限量应符合GB 2707的规定。

5.2.4 净含量

应符合国家相关规定。

6 检验方法

6.1 商品猪

6.1.1 体型外貌

采用目视法进行检验。

6.1.2 出栏指标

饲养时间通过查看饲养记录检验，体重用称检验。

6.2 鲜、冻猪肉

6.2.1 感官

6.2.1.1 色泽

用目测的方法检验。

6.2.1.2 组织状态、粘度

用手触、目测的方法检测。

6.2.1.3 气味

用嗅觉方法检测。

6.2.1.4 煮沸后肉汤

称取20 g绞碎的试样，置于200 mL烧杯中，加100 mL水，用表面皿盖上加热50 ℃~60 ℃，开盖检查气味，继续加热煮沸20 min~30 min，检查肉汤的气味、滋味和透明度，以及脂肪的气味和滋味。

6.2.2 理化指标

6.2.2.1 水分

按GB 18394的规定执行。

6.2.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.2.2.3 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

6.2.2.4 氨基酸

按GB 5009.124的规定执行。

6.2.2.5 胆固醇

按GB 5009.128的规定执行。

6.2.2.6 硒

按GB 5009.93的规定执行。

6.2.2.7 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定执行。

6.2.3 安全指标

按污染物限量、农药最大残留限量、兽药残留限量和挥发性盐基氮按GB 2707的规定执行。

6.2.4 净含量

按JFF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养条件，同时出栏或屠宰加工的产品为一批次。

7.2 抽样

按照GB/T 9695.19的规定执行。

7.3 检验类别

7.3.1 商品猪出栏检验

每批生猪出栏前，按5.1的要求进行出栏检验，并逐头检疫检验合格后方可出栏。

7.3.2 鲜、冻猪肉出厂检验

每批鲜、冻猪肉经出厂检验合格并发放合格证明后方可出厂，检验项目为：感官和净含量。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

7.4.2 检验项目中有不符合本文件要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 获得批准后，可使用地理标志农产品专用标志。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 商品猪上市前应经有关管理部门按本文件要求对品种进行确认后，方可挂上地理标志农产品专用标志。

8.1.3 定量包装鲜、冻猪肉的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

采用外纸箱和食品级内塑料封袋真空包装，纸箱规格为1kg/箱～25kg/箱。食品接触用塑料材料及制品应符合GB 4806.7的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输前的核查

产品标签、生产批号（日期）、检疫证明均齐全的情况下方可起运，并正确、完整地填写运输单据的项目和内容。

8.3.2 活体运输

运输工具应清洁、卫生，温度、湿度、饮水、通风等环境条件适宜，减少对生猪的应激。

8.3.3 胴体运输

运输工具应为符合食品卫生要求的冷藏车（船）或保温车，且不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 温度

冷鲜猪产品贮存温度为0 ℃～4 ℃；冻猪产品贮存在-18 ℃以下的冷库，库温最高不得超过-15 ℃。

8.4.2 环境

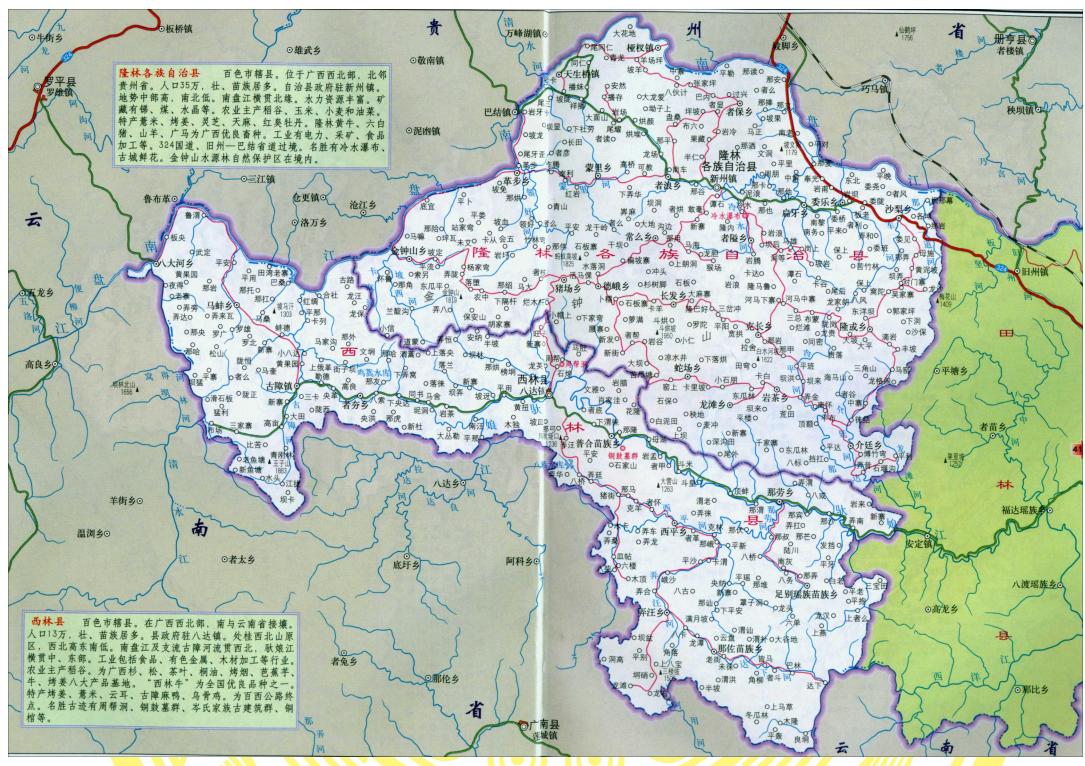
贮存场所清洁、无毒、无任何有害残留，防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独分区存放，并有醒目的标识。

8.5 保质期

企业可以根据自身定量包装鲜、冻猪肉产品的质量状况确定保质期。

附录 A
(规范性附录)
地理标志农产品隆林猪保护范围图

地理标志农产品隆林猪保护范围见图A.1。



图A.1 地理标志农产品隆林猪保护范围

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品 隆林猪

T/GXAS 114—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究