

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1281—2026

地理标志农产品 浦北黑猪加工产品仓储 管理规范

Specifications for warehouse management of processed products of
Pubei black pig—Agro-product geographical indication

2026 - 04 - 16 发布

2026 - 04 - 22 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
4.1 人员要求	1
4.2 管理要求	1
4.3 设施与设备	1
5 产品仓储	2
5.1 验收入库	2
5.2 在库维护	2
5.3 出库	3
6 仓储安全	3
6.1 人员安全	3
6.2 设施设备安全	3
6.3 产品安全	3
7 记录与追溯	3
参考文献	4

前 言

本文件参照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。

本文件由浦北县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：浦北县农业农村局、浦北县市场监督管理局、浦北县畜牧站、浦北县动物疫病预防控制中心、浦北县伟超食品有限公司、浦北县广源食品有限责任公司、广西扬丰食品有限公司、广西寿乡海平食品有限公司、浦北县越州黑猪养殖专业合作社、浦北精丰农牧业有限公司。

本文件主要起草人：宋云鹤、刘冬、赵祥秀、韦宇、钟英波、张仁球、林小莉、梁婷、黄振华、符科宗、黄娟、钟福、邓桂潮、陈润武、庞传威、颜传新、杨眉、黄敬权、张真建、庞巍、覃春丽、黄建勋、庞衍锋、谢廷伟、颜滨、宁炳令、林婵祥、**蔡芳华**。

地理标志农产品 浦北黑猪加工产品仓储管理规范

1 范围

本文件界定了浦北黑猪加工产品的术语和定义，规定了地理标志农产品浦北黑猪加工产品仓储管理的基本要求、产品仓储、仓储安全、记录与追溯的要求。

本文件适用于地理标志农产品浦北黑猪加工产品的仓储管理。

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 14440 低温作业分级
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 28009 冷库安全规程
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 40465 畜禽肉追溯要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浦北黑猪加工产品 processed products of Pubei black pig

以取得地理标志产品保护的浦北黑猪为原料，生产的冷鲜肉、腊味制品、卤味制品等产品。

4 基本要求

4.1 人员要求

4.1.1 仓储人员应经过岗前培训，掌握产品特性、储存条件、应急处理等知识和技能。特种作业人员应持证上岗，相关要求见国家相关规定。人员卫生管理应符合 GB 14881 的规定。

4.1.2 仓储人员上岗前应穿戴防护服，冷链工作人员应穿戴防护手套。

4.2 管理要求

4.2.1 加工产品的仓储卫生要求应按照 GB 12694、GB 14881 的规定执行。

4.2.2 产品入库、在库保管到出库的全过程，采用信息化管理系统对库存、温湿度等进行监测与管理，并保留库房温湿度记录。

4.2.3 应建立产品安全防护制度，对温湿度变化、清洁卫生、食品安全管理等进行防护。

4.2.4 应建立冷链运输车辆箱体温湿度测量与监测制度，并保留温湿度记录。

4.3 设施与设备

4.3.1 仓库应设置清晰的待检区、合格品区、不合格品区、退货区，各区应设置明显的标识牌（标识牌应包含区域名称、管理要求等信息），不同类别产品应分区域、分垛存放，垛位应设置标识卡，注明产品名称、规格、批次、生产日期、保质期、储存条件等关键信息。其他仓储设施应符合 GB 14881 的规定。

4.3.2 应根据产品特性配置相应温区的库房，并配备温湿度自动监控、记录和报警系统。冷库设备应符合 GB/T 30134 的规定。

5 产品仓储

5.1 验收入库

5.1.1 冷库接收的屠宰或加工产品，应按照如下要求进行验收：

- 收货前，应检查并记录运输车辆箱体内的环境温度和运输过程中的温度记录是否符合要求，确认随附单证是否一致齐全、符合要求，随附单证应包括生产许可证、防疫合格证、肉品品质检验合格证、入库通知单，单证信息应与产品包装标注一致，查验产品包装上的品种标识是否为“浦北黑猪”。查货物包装是否完整、物品中心温度是否符合相关规定；
- 收货中发现产品温度异常不符合要求的，应立即将货物转入温度达标的冷藏库或冷冻库，单独隔离存放并做好隔离标识，并记录异常情况；通知质检复检，待供需双方共同确认质量合格后，方可入库；若复检不合格，应拒收并做好拒收记录；
- 收货后，应立即放置于冷库的待验区进行到货包装的验收检查，并保留验收记录。

5.1.2 入库贮藏的冷藏、冷冻加工产品应按 GB/T 24616 规定执行。

5.1.3 所有产品入库前，应查验随货凭证，加工产品入库查验重点与储存条件指标见表 1。

表1 浦北黑猪加工产品入库查验与储存条件指标

产品类别	具体品类	入库重点查验	产品中心温度	堆码要求
冷鲜肉	梅花肉（颈背肌）、五花肉（腹肋肉）、排骨、前腿肉、后腿肉	肉色鲜红有光泽，脂肪洁白，肉质有弹性，包装无血水渗漏，切面无渗水；无淤血，无异物	0℃~4℃	离墙≥30 cm，离地≥15 cm，离顶≥150 cm，不同部位分区存放
腊味制品	腊肠、腊肉、腊边腿、腊猪蹄	包装完好，无胀袋，具有腊制品特有香味，无哈败味	/	离墙≥20 cm，离地≥15 cm，离顶≥150 cm，分类分区存放
卤味制品	卤肉、卤猪蹄、卤猪耳（真空包装，经高温杀菌）	包装密封性良好，无破损漏气，形态正常，色泽均匀	冷藏入库储存时中心温度应在0℃~4℃；常温入库储存时中心温度应≤25℃	离墙≥20 cm，离地≥15 cm，离顶≥150 cm，分类分区存放

5.2 在库维护

5.2.1 在产品储存期间，应定期对库存产品进行检查。加工产品在库维护与检查应符合表 2 的规定。

表2 加工产品在库维护与检查

产品类别	储存温度	储存湿度	检查频率	检查内容与异常处理	保质期
冷鲜肉	0℃~4℃	85%~90%	至少每日2次	检查颜色是否变暗、脂肪是否黄变、有无异味、包装有无渗漏。发现异常立即隔离。	不超过72 h（从产品生产完成时间起算）
腊味制品	常温或冷库（≤-18℃）储存	60%~65%	每周5次	检查有无哈喇味、霉变、虫蛀。发现胀袋、严重氧化应立即移出合格品区。	常温120 d；冷库365 d
卤味制品	常温或冷库（0℃~4℃）储存	-	常温：每周5次；冷藏：至少每日1次	检查包装是否胀气、破损，产品汤汁是否浑浊。发现胀袋、异味立即报废处理。	常温180 d（真空并经高温杀菌）；冷库储存以产品标签为准

5.2.2 产品码放应按照不同品种、规格，分区、分类分别码放。

5.2.3 冷库温度波动不应超过±2℃。冷库温度记录间隔时间每次不应超过 30 min。

5.2.4 货物应置于垫板上，不直接落地，应严格执行“先进先出”的原则进行管理。

5.2.5 出现异常情况应及时处理，具体如下。

- 冷鲜肉：超过 4℃立即报警，评估产品品质，必要时转移或报废。发现变色、异味、发黏等，作不合格品处理。

——腊味制品：

- 霉变/虫蛀：立即隔离，出现霉变可作不合格品处理；
- 哈败：出现明显哈喇味，作不合格品处理。

——卤味制品：

- 胀袋/漏气：一经发现，立即报废，作不合格品处理；
- 温度异常：冷藏产品超温，立即处理并评估。

5.2.6 不合格品处理流程：应在不合格品区单独标识存放，并应在 72 h 内完成处置。

5.3 出库

5.3.1 产品出库时应再次复核产品信息，复核无误后，复核人员签字确认。

5.3.2 装车时应检查运输车辆的卫生状况，确保车内温度符合产品运输要求。冷鲜肉和卤肉冷藏制品需预冷车厢至 ≤ 4 ℃方可装车。

5.3.3 加工产品出库操作指标如下：

- 冷鲜肉：快速检查包装有无破损，肉色是否正常，有无异味。距保质期截止时间不足 24 h 的产品不得出库；
- 腊肉制品：检查包装完整性，确认无霉变、无哈败气味；
- 卤肉制品：重点检查真空包装是否完好，有无胀袋、漏气。冷藏产品需检查是否有变质迹象。

5.3.4 出库交接手续应齐全，记录应完整，实现产品去向可追溯。

6 仓储安全

6.1 人员安全

6.1.1 应制定并落实仓储的设备操作安全制度、食品安全管理制度。

6.1.2 企业应根据 GB/T 14440 对个人最长连续低温作业时间做出规定。

6.2 设施设备安全

6.2.1 转运产品时应防止物品、作业设备工具、托盘在移动过程中与人员和设施发生碰撞。

6.2.2 根据产品特性和仓储要求对作业区域、作业设备、托盘和工具进行清洁和消毒。低温冷库应定期除霜。

6.2.3 仓储其他安全控制措施应符合 GB/T 28009 的要求。

6.3 产品安全

应及时掌握产品质量及温湿度变化情况，发现问题应即刻报告并处理，调整库房温度到规定值。

7 记录与追溯

7.1 应建立完整的仓储管理记录，所有记录应真实、准确、清晰、完整。应建立信息管理制度，纸质记录及时归档，电子记录及时备份，记录应至少保存 2 年。

7.2 浦北黑猪冷鲜肉产品追溯应符合 GB/T 40465 相关规定。腊味制品和卤味制品应符合 GB/T 28843 的规定。

参 考 文 献

- [1] 农产品地理标志管理办法(农业农村部令〔2019〕2号)
 - [2] 中华人民共和国安全生产法[M]. 北京:中国法制出版社, 2022.
 - [3] 特种作业人员安全技术培训考核管理规定(应急管理部令〔2025〕19号)
-

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品 浦北黑猪加工产品仓储管理规范

T/GXAS 1281—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究