

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1282—2026

地理标志农产品 浦北黑猪加工产品质量 安全控制规范

Specifications for quality and safety control 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 选址及厂区	1
4.2 厂房和车间	1
4.3 设施设备	2
4.4 加工人员	2
5 原料要求	2
6 加工过程控制要求	2
6.1 冷鲜肉	2
6.2 腊味制品	2
6.3 卤味制品	2
6.4 卫生管理	2
7 标签、包装、贮存与运输	2
7.1 标签	2
7.2 包装	3
7.3 贮存和运输	3
8 产品追溯与召回	3
8.1 产品追溯	3
8.2 产品召回	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、广西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、张仁球、林小莉、梁婷、黄振华、符科宗、黄娟、钟福、邓桂潮、颜传新、宋奇峰、钟英波、郑玉梅、覃春丽、张志平、温光镇、毛永友、黄建勋、庞衍锋、谢廷伟、彭承键、林婵祥、赵师广、陈志华、蔡芳华。

地理标志农产品 浦北黑猪加工产品质量安全控制规范

1 范围

本文件界定了浦北黑猪加工涉及的术语和定义，规定了基本要求、原料要求、加工过程控制要求、标签、包装、贮存与运输、产品追溯与召回等要求。

本文件适用于浦北黑猪加工产品的质量安全控制。

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 2730	食品安全国家标准	腌腊肉制品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12694	食品安全国家标准	畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 17236	畜禽屠宰操作规程	生猪
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB/T 23586	酱卤肉制品质量通则	
GB 31616	食品安全国家标准	食用畜禽副产品加工卫生规范
GB/T 40465	畜禽肉追溯要求	
GB/T 40466	畜禽肉分割技术规程	猪肉
NY/T 2783	腊肉制品加工技术规范	
NY/T 4282	腊肠加工技术规范	
T/GXAS 1280	地理标志农产品	浦北黑猪养殖技术规范
T/GXAS 1281	地理标志农产品	浦北黑猪加工产品仓储管理规范

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，生产的鲜肉、腊味制品、卤味制品等产品。

4 基本要求

4.1 选址及厂区

4.1.1 屠宰加工厂静养区周边宜保持安静，其他应符合 GB 12694 的规定。

4.1.2 腊味制品、卤味制品加工厂应符合 GB 14881 的规定。

4.2 厂房和车间

4.2.1 屠宰加工厂符合 GB 12694 的规定，腊味制品、卤味制品加工厂符合 GB 14881 的规定。

4.2.2 腊味制品应配备自然晾晒区，并保持通风干燥，具备防蝇、防鼠、防尘等设施，远离污染源。

4.2.3 加工产品应有独立、隔离的生产线，配备独立人员、物料通道，不同产品生产线不应交叉使用工具。

4.3 设施设备

- 4.3.1 屠宰加工厂符合 GB 12694 的规定，腊味制品、卤味制品加工厂符合 GB 14881 的规定。
- 4.3.2 屠宰分割宜采用自动化设备，设备尺寸应与浦北黑猪体型尺寸相适应。
- 4.3.3 设备专人管理并定期维护。
- 4.3.4 应根据产品类型配置不同温度的储存库，储存温度符合 T/GXAS 1281 的规定。

4.4 加工人员

屠宰加工厂符合 GB 12694 的规定，腊味制品、卤味制品加工厂符合 GB 14881 的规定。

5 原料要求

选择符合 T/GXAS 1280 规定的浦北黑猪，进场时检查耳部地理标志产品标识、检疫合格证明、承诺达标合格证等。

6 加工过程控制要求

6.1 冷鲜肉

6.1.1 屠宰

- 6.1.1.1 致晕、放血、剥皮、烫毛、脱毛等操作按 GB/T 17236 的规定执行。
- 6.1.1.2 屠宰前宜采用低压喷淋方式进行待宰猪只体表清洁。
- 6.1.1.3 从放血到胴体放入预冷间不应超过 30 min，预冷间温度为 0℃~4℃。

6.1.2 分割

- 6.1.2.1 分割操作按 GB/T 40466 的规定执行。
- 6.1.2.2 分割前对胴体或片猪肉信息进行复核，确保来源为认证的浦北黑猪，且色泽、气味等无异常。
- 6.1.2.3 分割车间温度 8℃~12℃，分割尺寸可按产品需求确定。

6.2 腊味制品

- 6.2.1 宜选取浦北黑猪肋条肉或腿肉，并符合 GB 2730 的规定。
- 6.2.2 原料来源可追溯至浦北黑猪养殖场。
- 6.2.3 各类型产品原料应在专用区域进行解冻、分切、修整等操作，不应与其他产品原料交叉混放。
- 6.2.4 应严格控制腌制和烘干温度、时间等关键指标，并建立连续监控记录，记录应真实、完整。
- 6.2.5 加工过程应符合 GB 14881、NY 2783、NY/T 4282 的规定。

6.3 卤味制品

- 6.3.1 加工过程符合 GB 14881、GB 31616 的规定。
- 6.3.2 原料处理后应进行预煮，并及时用冷水洗净。
- 6.3.3 卤制时间应根据原料部位和大小确定，卤制后产品感官要求、理化指标应符合 GB/T 23586 规定。
- 6.3.4 卤制完成后，产品应及时转移至冷却间。
- 6.3.5 应建立卤汁管理档案，定期检查、更换新卤汁。

6.4 卫生管理

屠宰加工厂符合 GB 12694 的规定，腊味制品、卤味制品加工厂符合 GB 14881 的规定。

7 标签、包装、贮存与运输

7.1 标签

- 7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 应标注浦北黑猪农产品地理标志，标志使用应符合《农产品地理标志管理办法》规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全要求，清洁、无毒、无害、无异味。

7.2.2 冷鲜肉包装车间温度为 8℃~12℃，腊味制品、卤味制品包装车间温度为 23℃~25℃。

7.2.3 包装应完整、牢固，能够保护产品不受污染和损伤。

7.2.4 腊味制品、卤味制品包装应符合 GB 23350 的规定。

7.3 贮存和运输

7.3.1 加工产品贮存应符合 T/GXAS 1281 的规定。

7.3.2 运输车辆应清洁、无毒、无害、无异味，符合食品安全要求。

7.3.3 运输过程中应避免日晒、雨淋、挤压和碰撞。

8 产品追溯与召回

8.1 产品追溯

8.1.1 应建立产品追溯系统，记录原料来源、生产日期、批号、生产过程记录、检验记录、销售记录等信息。信息应真实、准确、完整，并至少保存 2 年。

8.1.2 冷鲜肉产品追溯还应符合 GB/T 40465 的规定。

8.2 产品召回

8.2.1 应建立产品召回制度，发现产品存在安全隐患时应及时启动召回程序。

8.2.2 召回信息应及时向相关部门报告，并向社会公布。

GXAS
广西标准化协会

参 考 文 献

- [1] 农产品地理标志管理办法（中华人民共和国农业部令11号）
-

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品 浦北黑猪加工产品质量安全控制规范

T/GXAS 1282—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究