

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

环江香猪肉品质分级要求

Quality grading requirements of Huanjiang pig

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由环江毛南族自治县畜牧站提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：环江毛南族自治县畜牧站、广西毛苗瑶食品有限公司、环江东兴绿源生态养殖有限责任公司、广西环江香宝食品有限公司。

本文件主要起草人：谭宋帅、覃水平、蒙佳冠、韦必群、黎贞霞、韦晟纯、韦翔、张效河、覃佩高、韦恩、欧鹏、卢立正。

环江香猪肉品质分级要求

1 范围

本文件规定了环江香猪肉品质分级的基本要求、品质等级划分、标志、包装和记录的要求，描述了环江香猪肉的技术指标评定方法和质量等级评定方法。

本文件适用于环江香猪肉的品质分级。

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。

DB45/T 2825 地理标志产品 环江香猪

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

环江香猪应符合DB45/T 2825的要求。

5 品质等级划分

环江香猪肉按感官要求和理化指标分为三个等级：特级、一级、二级，感官要求见表1、理化指标见表2。

表 1 环江香猪肉感官品质分级表

项目	二级	一级	特级
日龄与体重	60 d~75 d，体重15~20斤	75 d~90 d，体重 20~25斤	90 d~110d，体重25~30斤
色泽	肌肉暗红，脂肪洁白，光泽较暗	肌肉深红，脂肪乳白或粉白，有光泽	肌肉鲜红，脂肪乳白，光泽明亮
黏度	外表微干或微湿润，不黏手		
气味	具有环江香猪特有的芳香味		
组织状态	按压后凹陷恢复较慢，微湿润	按压后凹陷恢复较快，不黏手	按压后凹陷立即恢复，不黏手

表 2 环江香猪肉理化指标分级表

项目	特级	一级	二级
水分 / (g/100 g) ≤	77.00	77.50	78.00
蛋白质 / (g/100 g) ≥	20.00	19.50	18.50
氨基酸总量 / (g/100 g) ≥	18.00	17.50	16.50
谷氨酸 / (g/100 g) ≥	2.74		
脂肪 / (g/100 g) ≥	0.80		
不饱和脂肪酸 / (%) ≥	47.30		
胆固醇 / (mg/100 g) ≤	73.20		
注：以上指标以香猪背肌鲜样计。			

6 检验方法

6.1 感官检验

应符合DB45/T 2825的要求。

6.2 理化指标

应符合 DB45/T 2825 的要求。

7 等级判定规则

包括：

- 同时满足感官要求和理化指标中同一等级所有指标的，判定为该等级；
- 若感官与理化指标等级不一致，以低等级为准；
- 若有一项指标低于二级要求，判定为等外品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 销售包装上应标注产品名称、等级（特级、一级、二级）、净含量、生产企业名称、地址、生产日期、保质期及贮存条件。

8.2 标志、标签、包装、运输、贮存应符合 DB45/T 2825 的要求。
