|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 22 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

南宁老友粉原料 猪肉

Nanning Laoyoufen raw materials—pork

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc212651710)

[1 范围 1](#_Toc212651711)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc212651712)

[3 术语和定义 1](#_Toc212651713)

[4 要求 1](#_Toc212651714)

[4.1 原料 1](#_Toc212651715)

[4.2 感官要求 1](#_Toc212651716)

[4.3 理化指标 2](#_Toc212651717)

[4.4 食品安全指标 2](#_Toc212651718)

[5 试验方法 2](#_Toc212651719)

[5.1 感官检验 2](#_Toc212651720)

[5.2 理化指标 2](#_Toc212651721)

[6 检验规则 2](#_Toc212651722)

[6.1 组批 2](#_Toc212651723)

[6.2 抽样 2](#_Toc212651724)

[6.3 交收检验 2](#_Toc212651725)

[6.4 型式检验 2](#_Toc212651726)

[6.5 判定规则 3](#_Toc212651727)

[7 标识、包装、贮存及运输 3](#_Toc212651728)

[7.1 标识 3](#_Toc212651729)

[7.2 包装 3](#_Toc212651730)

[7.3 贮存及运输 3](#_Toc212651731)

[参考文献 4](#_Toc212651732)

1. 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。

本文件由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出、宣贯并归口。

本文件起草单位：南宁市水产畜牧兽医技术推广站、广西豫桂食品有限公司、广西甲骏管理有限公司、南宁市动物疫病预防控制中心、广西标准化协会、南宁市老友粉协会、南宁市食品药品检验所、南宁市工业促进和中小企业服务中心、南宁职业技术大学、广西工商职业技术学院、广西质量工程职业技术学院、广西复记食品科技有限公司、南宁万国食品有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁海关技术中心、广西职业技术学院、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、南宁学院、南宁古源香餐饮管理有限公司、南宁银河有限责任公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西开谷特食品科技有限公司、广西品冠食品有限责任公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店。

本文件主要起草人：。

南宁老友粉原料 猪肉

* 1. 范围

本文件界定了南宁老友粉原料猪肉涉及的术语和定义，规定了猪肉质量要求、检验规则以及标志、标识、包装和运输等要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于南宁老友粉原料猪肉的生产、检验和销售。

* 1. 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB 20799 食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 33833 畜禽产品包装与标识

* 1. 术语和定义

GB/T 19480界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 要求
     1. 原料

宜选择前腿、后腿、梅花等部位猪肉，屠宰前的猪应经动物卫生监督机构检疫、检验合格，猪肉应符合GB 9959.1、GB/T 9959.2的规定。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色 |
| 组织形态 | 肉质结构清晰，指压后凹陷立即恢复，带有弹性 |
| 粘度 | 外表微干或微湿润，不黏手 |
| 气味 | 具有鲜猪肉正常气味，无异味 |
| 煮沸后肉汤 | 煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有肉香味 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分（以肌肉计）（g/100g） ≤ | 75 |
| 肌间脂肪（g/100g） ≤ | 10 |
| 蛋白质（g/100g） ≥ | 16 |

* + 1. 食品安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留量应符合GB 2707的规定。

* 1. 试验方法
     1. 感官检验

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，用触觉鉴别组织状态与粘度，视觉鉴别色泽、肉汤和杂质，嗅觉鉴别气味。

* + 1. 理化指标
       1. 水分

按GB 18394规定的方法测定。

* + - 1. 肌间脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

* + - 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

* + - 1. 食品安全指标

按GB 2762、GB 2763、GB 2707规定的方法测定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

* + 1. 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

* + 1. 交收检验

每批猪肉交收前，应进行交收检验，并按4.1、4.2的规定，检验合格后方可交收。

* + 1. 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目，有下列情形之一时，应进行型式检验：

1. 更换设备或长期停产再恢复生产时；
2. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
3. 国家市场监管机构提出进行型式检验的要求时。
   * 1. 判定规则

检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

检验结果中其他项目不符合本文件要求时，可按相关规定进行加倍抽样复检；如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

* 1. 标识、包装、贮存及运输
     1. 标识

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合NY/T 33833的要求。

* + 1. 包装

应使用符合食品安全标准的包装材料，并符合GB/T 6388的规定。

* + 1. 贮存及运输

产品贮存及运输应GB 20799的要求。

参考文献

1. DBS45/ 053—2024 食品安全地方标准 南宁老友粉
2. DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
3. 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局第70号令）

