

**T/GXAS**

团 体 标 准

T/GXAS 1164—2025

---

南宁老友粉原料 猪肉

Nanning Laoyoufen raw materials—pork

2025 – 12 – 05 发布

2025 – 12 – 11 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 部位选择 ..... 1

5 要求 ..... 1

    5.1 基本要求 ..... 1

    5.2 感官 ..... 1

    5.3 理化指标 ..... 2

    5.4 食品安全 ..... 2

6 检验方法 ..... 2

    6.1 感官检验 ..... 2

    6.2 理化指标 ..... 2

    6.3 食品安全 ..... 2

7 检验规则 ..... 3

    7.1 组批 ..... 3

    7.2 抽样 ..... 3

    7.3 交收检验 ..... 3

    7.4 型式检验 ..... 3

    7.5 判定规则 ..... 3

8 标志、标识、包装、运输及贮存 ..... 3

    8.1 标志、标识 ..... 3

    8.2 包装 ..... 3

    8.3 运输及贮存 ..... 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。

本文件由南宁市农业农村局指导。

本文件由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出、归口并宣贯。

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、广西烹饪餐饮行业协会、广西壮族自治区农业科学院农产品质量与安全检测技术研究所、广西卫生职业技术学院、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、南宁市元盛商贸有限责任公司、广西开谷特食品科技有限公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店。

本文件主要起草人：方丽婷、梁勇俊、许丽丹、孟世杰、韦罗璐、杨寒祺、韦兰锋、蒙善朝、黄宇、徐铁纯、廖均原、吴东栋、甘方泽、闭思维、黄天玲、匡建容、张丽霞、马春植、劳伟雄、谢宏昭、黄林华、杨磊、李影球、李维祥、刘发富、王海军、蓝仁善、赵茂桦、王蕾、付晶晶、林征、李梅、李星亚、刘祁云、黄强、苏子华、唐菲、陈波、尹航、罗婷、农劲柏、王力婉、梁宁、董又滋、李琬婧、黄超、梁焱惠、郑娟梅、温日秀、林跃华、董海龙、吴良萍、徐盼盼、吴亨、黄娇丽、邵清露、覃国新、周昕仪、张黎明、周奇生、秦志诚、陈慧、石敏、郭静婕、黄春兰、韦秋幸、何培起、宁娟、黄坚水。

# 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，规定了部位选择、猪肉要求、标志、标识、包装、运输和贮存等要求，描述了相应的检验方法、检验规则。  
本文件适用于南宁老友粉原料猪肉的选用。

## 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 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**南宁老友粉原料 猪肉** Nanning Laoyoufen raw materials—pork  
专用于制作南宁老友粉，且肉质鲜嫩富有弹性、肉汁鲜甜、肉香温润的猪前腿、颈背肌肉等部位的鲜、冻猪肉。

## 4 部位选择

宜选择前腿肉、后腿肉、颈背肌肉部位的肌肉。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

选用具有动物检疫证明（产品）、肉品品质检验合格证、动物检疫合格验讫印章、肉品品质检验合格验讫印章的市售鲜猪肉或冻猪肉。

### 5.2 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 鲜猪肉                      | 冻猪肉（解冻后）                |
|-------|--------------------------|-------------------------|
| 色泽    | 肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色 | 肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白，无霉点    |
| 组织形态  | 肉质结构清晰，指压后凹陷立即恢复，带有弹性    | 肉质紧密，有坚实感               |
| 粘度    | 外表微干或微湿润，不黏手             | 外表及切面湿润，不黏手             |
| 气味    | 具有鲜猪肉正常气味，无异味            | 具有冻猪肉正常气味，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  | 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              | 无正常视力可见外来杂质             |

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目                 | 鲜、冻猪肉 |
|--------------------|-------|
| 水分（以肌肉计）（g/100 g）  | 66~76 |
| 肌内脂肪（g/100 g）<br>≥ | 1.2   |
| 蛋白质（g/100 g）<br>≥  | 16    |

5.4 食品安全

5.4.1 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量

应符合GB 2707的规定。

5.4.2 微生物指标

应符合GB/T 9959.2规定。

6 检验方法

6.1 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。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 18394规定的方法测定。

6.2.2 肌内脂肪

按NY/T 821规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.3 食品安全

6.3.1 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量

按GB 2707、GB 2762、GB 2763规定的方法测定。

6.3.2 微生物指标

按GB/T 9959.2规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

### 7.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定进行随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 7.3 交收检验

每批猪肉交收前，应按5.1、5.2的规定进行交收检验。

### 7.4 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：

- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 交收检验时，项目全部符合本文件要求，判定该批产品合格；在整批产品中不合格品率超过10%，判定不合格。

7.5.2 型式检验时，项目全部符合本文件要求，判定该批产品合格。感官指标中不合格品率超过10%时，判定其不合格。食品安全指标不符合本文件规定，则判定该批产品不合格，不得复检。理化指标检验有一项或一项以上不符合本文件规定，允许加倍抽样复检，若复检仍有一项或一项以上不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。

## 8 标志、标识、包装、运输及贮存

### 8.1 标志、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 3383的规定。

### 8.2 包装

应使用符合食品安全标准的包装材料。

### 8.3 运输及贮存

产品贮存及运输应符合GB 20799的规定。

### 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）
-

中华人民共和国团体标准

南宁老友粉原料 猪肉

T/GXAS 1164—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究