



中华人民共和国国家标准

GB/T 22289—2008

冷却猪肉加工技术要求

Requirement for processing chilled pork

2008-08-12 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冷 却 猪 肉 加 工 技 术 要 求
GB/T 22289—2008

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号
邮 政 编 码 : 100045

网 址 www.spc.net.cn

电 话 : 68523946 68517548

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷
各 地 新 华 书 店 经 销

*

开 本 880×1230 1/16 印 张 0.5 字 数 8 千 字
2008 年 10 月 第 一 版 2008 年 10 月 第 一 次 印 刷

*

书 号 : 155066 · 1-34432

如 有 印 装 差 错 由 本 社 发 行 中 心 调 换
版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话 : (010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部屠宰技术鉴定中心、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司。

本标准主要起草人：王玉芬、王永林、陈松、王继鹏、王巧玲、张新玲、胡新颖。

冷却猪肉加工技术要求

1 范围

本标准规定了冷却猪肉的相关术语和定义、加工技术要求、标志、标签、包装、贮存和运输要求。本标准适用于冷却猪肉的生产与加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程

GB/T 17236 生猪屠宰操作规程

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

NY/T 632 冷却猪肉

《肉品卫生检验试行规程》(59)农牧委字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、(59)检一联字第 231 号和(59)商卫联字第 399 号文

3 术语和定义

GB/T 19480 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

猪肉 pork

生猪屠宰后所得可食部分的统称。包括胴体(骨除外)、头、蹄、尾、内脏。

3.2

冷却猪肉 chilled pork

冷鲜肉 cold meat

严格执行检疫、检验制度屠宰后的生猪胴体，经锯(劈)半后迅速进行冷却处理，使胴体深层肉温(一般为后腿中心温度)在 24 h 内迅速降为 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，并在后续的分割加工、流通和销售过程中始终保持在冷链条件下的新鲜猪肉。

3.3

片猪肉 half carcass

白条 half carcass

在良好操作规范和良好卫生条件下，将宰后的整只猪胴体沿脊椎中线，纵向锯(劈)成两分体的猪