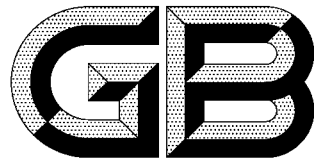


ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9959.2—2001

分割鲜、冻猪瘦肉

Frozen pork muscle, cuts

2001-07-20 发布

2001-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
分 割 鲜、冻 猪 瘦 肉
GB 9959.2—2001

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码：100045

<http://www.spc.net.cn>

电话：63787337、63787447

2001年12月第一版 2005年7月电子版制作

*

书号：155066·1-17900

版权专有 侵权必究
举报电话：(010) 68533533

前 言

本标准的4.5和4.6为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准是对GB/T 9959.4—1988《分割冻猪瘦肉》的修订。

本次修订对理化指标作了两点修改,即产品的挥发性盐基氮指标,由原来的“ $\leq 15 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”改为“ $\leq 20 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”,并增加了一项水分限量指标。

本标准自实施之日起,同时代替GB/T 9959.4—1988。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由国家国内贸易局消费品流通司归口。

本标准起草单位:中国肉类食品综合研究中心。

本标准主要起草人:李气清、薛元力。

分割鲜、冻猪瘦肉

代替 GB/T 9959.4—1988

Frozen pork muscle, cuts

1 范围

本标准规定了分割鲜、冻猪瘦肉的术语、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存、运输。

本标准适用于以鲜、冻片猪肉,按部位分割后,冷却或不冷却、冷冻或不冷冻、包装或不包装的分割鲜、冻猪瘦肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 4456—1996 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388—1986 运输包装收发货标志

GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱

GB 9959.1—2001 鲜、冻片猪肉

GB 18394—2001 畜禽肉水分限量

(59)农牧伟字第 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《肉品卫生检验试行规程》

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 猪瘦肉 pork lean

每片猪肉按不同部位分割成四块,去皮、去骨、去皮下脂肪的肌肉。

3.2 颈背肌肉 boneless boston shoulder

从第五、六肋骨中间斩下的颈背部位的肌肉(简称 I 号肉)。

3.3 前腿肌肉 boneless picnic shoulder

从第五、六肋骨中间斩下的前腿部位的肌肉(简称 II 号肉)。

3.4 大排肌肉 boneless loin

在脊椎骨下约 4 cm~6 cm 肋骨处平行斩下的脊背部位肌肉(简称 III 号肉)。

3.5 后腿肌肉 leg

从腰椎与荐椎连接处(允许带腰椎一节半)斩下的后腿部位肌肉(简称 IV 号肉)。

4 技术要求

4.1 品种