



ICS11.220

CCSB41

成都津兴农业服务有限公司企业标准

Q/JXNY-01-2026

川渝黑猪屠宰品肉质采购指标标准 Standards for meat quality indicators of Sichuan-Chongqing black pig slaughter products for procurement.

2026-09-08 发布

2026-09-08 实施



目录

前 言 III

1. 范围 4

2. 规范性引用文件 4

3. 术语和定义 4

4. 黑猪屠宰品采购来源要求 5

5. 感官指标 6

6. 理化指标 7

7. 安全指标 7

8. 检验检测 8

9. 其他要求 9

10 包装、标识、运输与贮藏 10



Q/JXNY-01-2026

前 言

本文件按照GB/T1.1—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。

本标准由成都天府乡村发展集团有限公司、成都津兴农业服务有限公司联合提出。

本标准起草单位：四川农业大学、成都天府乡村发展集团有限公司、成都津兴农业服务有限公司。

本标准主要起草人：朱玲、凌圣东、王健皓、陈泉鑫、陈远航、谢炜祺，杨畅、植玉鹏、胡成芳、徐志文、殷松

本标准首次发布时间，2026年09月08日。



川渝黑猪屠宰品肉质采购指标标准

1. 范围

本标准规定了川渝地区黑猪活体生猪采购要求、屠宰品肉质指标、食品安全要求、等级评定及检验规则，适用于企业采购川渝黑猪鲜猪肉、冷鲜猪肉的验收、等级划分及定价依据。

2. 规范性引用文件

下列文件对本标准的应用必不可少，凡注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件；凡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。

GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》

GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》

GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》

GB/T17236-2019《畜禽屠宰操作规程生猪》

GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》

GB/T9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》

GB/T40464-2021《冷却肉加工技术要求》

NY/T821《猪肉品质测定技术规程》

GB/T22210-2008《肉与肉制品感官评定规范》

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 川渝黑猪（Black pig breeds from the Sichuan-Chongqing region）

指在川渝地区养殖，含有中国地方黑猪血统的猪只，包括但不限于合川黑猪、邛崃黑猪（雅安黑猪及其杂交猪）、川乡黑猪等品种。

3.2 鲜猪肉（Fresh pork）

活猪屠宰加工后，不经冻结处理或经0℃~4℃处理后的猪肉。



3.3冷鲜猪肉（Chilledfreshpork）

屠宰后的猪体在0℃~4℃环境下进行冷却排酸处理，中心温度降至4℃左右，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0℃~4℃范围内的生鲜肉。

3.4PSE肉（Pale,Soft,Exudativemeat）

屠宰后规定时间内，肌肉出现苍白、质地松软、表面渗出肉汁的异常肉。

3.5DFD肉（Dark,Firm,Drymeat）

屠宰后规定时间内，肌肉出现颜色深暗、质地坚硬、切面干燥的异常肉。

3.6肌内脂肪（Intramuscularfat）

指肌肉组织内部及其周围分布的脂肪，以大理石纹形态呈现于肌肉横切面。

3.7肌纤维直径（Musclefiberdiameter）

指肌肉组织中肌纤维的横断面直径，单位为微米（ μm ），是影响猪肉嫩度和口感的重要指标。

3.8不饱和脂肪酸（Unsaturatedfattyacids）

指分子结构中含有不饱和键的脂肪酸，包括单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸，是评价猪肉营养品质的重要指标。

4.黑猪屠宰品采购来源要求

4.1猪种要求

川渝黑猪屠宰品原料以川渝本土黑猪品种（天府黑猪、川藏黑猪、蜀芯黑猪、成华猪、邛崃黑猪、内江黑猪、合川黑猪等）或其杂交后代为种源，经规范化养殖、达到屠宰出栏标准的活体生猪。品种包括但不限于：天府黑猪、川藏黑猪、蜀芯黑猪、成华猪、邛崃黑猪、合川黑猪、川乡黑猪、盆周山地猪、渠溪猪等。

4.2屠宰要求

4.2.1 宰前管理

生猪运输到屠宰场后，进入待宰圈静养12~24小时，减少应激反应，排空肠道内容物。宰前3小时停止喂水，但需提供充足饮水。

4.2.2 致昏

采用电致昏或二氧化碳麻醉法进行致昏，使生猪迅速失去知觉。致昏后猪应心脏跳动，呈昏迷状态，不得致死或反复致昏。从致昏至刺杀放血不应超过 30 秒。



4.2.3 刺杀放血

刺杀刀口长度约 5cm，对准第一肋骨咽喉正中偏右 0.5cm~1cm 处向心脏方向刺入，切断颈部动脉和静脉。沥血时间不少于 5 分钟。

4.2.4 浸烫脱毛

浸烫温度：58℃~63℃，浸烫时间：3~6 分钟，采用自动化脱毛设备进行脱毛。

4.2.5 排酸冷却

屠宰后1小时内用水冲洗胴体，在0℃~4℃环境下排酸24小时，湿度保持在85%~90%，使胴体中心温度降至4℃左右。

4.3 资质要求

供应商应提供以下有效证件。

- 1.营业执照。
- 2.生猪定点屠宰证书；
- 3.食品生产许可证或食品经营许可证；
- 4.动物防疫条件合格证。

5. 感官指标

5.1 详细指标

按照NY/T821规定，猪肉的感官要求及检测方法应符合表1、表2的规定。

表1 冷鲜黑猪肉感官指标表

项目	要求
肉色	肌肉鲜红色，有光泽
脂肪色	乳白色或白色，有光泽
大理石纹	微丰富或以上，大理石花纹明显
组织状态	肉质紧密，坚实而有韧性，指压后凹陷立即恢复
气味	具有猪肉固有气味，无异味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具黑猪特有香味



表 2 冷冻黑猪肉感官指标表

项目	要求
色泽	解冻后肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色或粉白色
组织状态	解冻后肉质紧密，肉质正常，指压后凹陷恢复较慢但可恢复
黏度	解冻后外表湿润，不粘手
气味	解冻后具有鲜猪肉正常气味，无异味
冻品外观	肉质坚硬，无干缩、无氧化发黑、无冰晶粗大现象

5.2检测方法

1. 冷鲜川渝黑猪屠宰品：按照 NY/T825-2004 规定；从屠宰的左半胴体中取样，置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

2. 川渝黑猪屠宰品：样品需在0~4℃条件下解冻至中心温度达到0~4℃后再进行检测。

6.理化指标

6.1基础理化指标

猪肉的理化指标及检测方法应符合表3的规定。

表 3 基础理化指标表

指标	标准值	备注
肌肉脂肪	>3.0%	黑猪核心品质指标
嫩度（剪切力）	<3.0kg	反映嫩度良好
24h 滴水损失	<3.0%	保水性能指标
pH 值 45min	≤6.5	判断正常肉与 PSE 肉的关键指标
肌肉粗蛋白	≥19%	营养指标
水分	≤72%	——

7.安全指标

猪肉中抗生素残留不应检出，其他兽药残留限量应符合GB31650的要求，污染物限量应符合GB2762的要求，农药残留限量应符合GB2763的要求，微生物限量应符合GB29921的要求；猪肉安全指标及检测方法应符合表4的规定。



表 4 安全指标

项目	要求/指标	检测方法
药物残留	应符合GB31650要求	GB31650
土霉素	不应检出	GB31650.1
金霉素		GB/T5009.116
阿维拉霉素		GB29686
青霉素类		GB/T20755
泰乐菌素		GB/T20762
氯霉素		NY/T3409
重金属残留	应符合GB2762规定标准	GB2762
砷（mg/kg）	≤0.5	GB5009.11
盐酸克伦特罗（瘦肉精）	不得检出	GB31650-2019
莱克多巴胺	不得检出	GB31650-2019
沙丁胺醇	不得检出	GB31650-2019
盐酸克伦特罗（瘦肉精）	不得检出	GB31650-2019

8.检验检测

8.1组批

同一供应商、同一批次屠宰、同一品种、同一等级、同一运输车辆的产品为一检验批。

8.2抽样

8.2.1感官与常规理化抽样

每批随机抽取3~5个样品，每个样品不少于500g；胴体抽样从不同部位采取，分割肉从不同包装中抽取。

8.2.2肉质气味指标

抽样每批次抽取背最长肌样品，不少于200g；新供应商首三批必检，稳定供应商每季度至少检测1次；等级验收时，每批次必检。

8.2.3安全指标抽样



Q/JXNY-01-2026

瘦肉精（ β -受体激动剂）：每批次必检；

其他兽药残留：每月至少抽检1次；

微生物：冷鲜肉每月至少抽检1次；

污染物：每半年至少检测1次。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，供应商应进行出厂检验，检验项目包括：

1. 感官指标；
2. 水分；
3. 瘦肉精快速检测；
4. 检疫检验合格证明。

8.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部技术要求，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一者应进行型式检验：

- (1) 屠宰加工条件及工艺发生较大变化时；
- (2) 相关行政主管部门提出型式检验要求时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 停产3个月以上恢复生产时。

8.5 判断规则

8.5.1 合格判定

所有检验项目均符合本标准要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 不合格判定

1. 安全指标（兽药残留、微生物、污染物）有一项不合格，判定该批产品不合格，不得复检；

2. 感官指标有不合格项时，可加倍抽样复检，复检仍不合格则判定不合格；

3. 基础理化指标不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准；

4. 肉质气味指标低于约定等级时，可降级接收或拒收。

9. 其他要求

污染物限量应符合 GB2762；



Q/JXNY-01-2026

兽药残留应符合 GB31650;

不得有病猪、死猪、公母种猪肉;

每片猪肉须盖有动检部门检疫章,且可追溯。

10 包装、标识、运输与贮藏

10.1 包装

应符合NY/T3383的相关规定,并强调包装的密封性和防潮性。

10.2 贮存

冷却猪肉在0℃~4℃贮存,冻猪肉在-18℃贮存,库温24h

升降幅度不超过1℃,同时需定期检查并记录贮存温度。

10.3 运输

按GB31605的规定执行,确保运输过程中的温度控制和卫生条件。

10.4 记录管理

所有记录应准确、规范,保存期于肉类保质期满后6个月。

10.5 溯源

所有数据记录与追溯规则按照GB/T40465要求执行,确保产品的可追溯性。