

ICS 67.120.10

CCS X 22

团 体 标 准

T/GZSX 078—2021

可乐猪腌腊制品

Cola pig pickled products

2021-08-05 发布

2021-08-20 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本文件根据 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》制定。

本文件由贵州省优幽食品有限公司、贵州省毕宝食品有限责任公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省优幽食品有限公司、贵州省毕宝食品有限责任公司、贵州省产品质量检验检测院、毕节市质量发展中心、赫章县乌蒙花海蜜蜂养殖专业合作社、赫章县林果种植农民专业合作社、赫章县农业农村局、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：周义、张倩、李荣英、黎成雪、罗弟永、马金会、吴菊、徐刚、刘文军、胡建、李关义、余华。

本文件的附录A为资料性附录。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

可乐猪腌腊制品

1 范围

本文件规定了可乐猪腌腊制品的术语和定义、要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以地理标志产品可乐猪为原料，加工而成的腌腊制品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质检总局【2005】75号令 定量包装商品计量监督管理办法
- DB52/T 583-2009 可乐猪

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

可乐猪腌腊制品 Cola pig pickled products

以符合DB52/T 583-2009 《可乐猪》的鲜肉及其可食用副产品为原料，添加食用盐、添加或不添加其他辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干、烟熏）等工艺加工而成的非即食腌腊肉制品。包括可乐猪腊肉、可乐猪火腿、可乐猪腊排、可乐猪香（腊）肠等。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 可乐猪

应符合 GB 2707、DB52/T 583-2009 及附录 A 的要求。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的要求。

4.1.3 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽，无霉斑	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽和形态。按食用方法烹饪，用温开水漱口后，品其滋味、闻其烹饪前后之气味。
滋味与气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味，无异味，无酸败味	
形 态	具有相应品种应有的形态	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤38.0 (仅限腊肠类)	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.5	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12

续表 2

镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1（肝脏制品≤0.5，肾脏制品≤1.0）	GB 5009.15
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤5.0（仅限烟熏类）	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤3.0	GB 5009.26

4.4 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局【2005】75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取4kg（不少于4个独立包装）样品。将样品分为2份，其中1/2作为检验样品，1/2作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、过氧化值。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.6 项目及标签。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，产品包装应有明显标志，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防爆晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿或影响产品质量的物品同处贮存。产品存放应离地、离墙，分类堆放，中间留出通道。

附录A

(资料性附录)

可乐猪

A.1 可乐猪品种特征、特性

可乐猪被毛多为黑色，也有棕毛、鼠毛，额心有旋毛，面微凹，部份猪以“六点白”、“三道箍”、“八卦图”为典型特征，即额心、尾尖、四足为白色，嘴筒有三道皱纹，额头有正“八”型和倒“八”型两个皱纹，两个“八”字皱纹间还镶嵌有皱纹；嘴筒较粗而直长，四肢粗壮，蹄质坚实，背腰平直或微凹，腹大紧凑，后躯较发达，有效乳头 5 对~7 对；成年公猪平均体重 116kg、体长 142cm；成年母猪平均体重 125kg、体长 146cm。

生长发育在消化能 12.37MJ/kg，粗蛋白 14%的饲养条件下，2 月龄断乳，仔猪体重 10.6kg~15.8kg，体长 42.3cm~53.0cm；后备公猪 6 月龄体重 37.2kg~55.7kg，体长 90cm~101cm；后备母猪 6 月龄体重 38.9kg~53.4kg，体长 89cm~101cm。

平均胴体品质 90kg 体段屠宰，屠宰率 70.0%，胴体瘦肉率 49.6%，肉色鲜红，嫩度（剪切力值）3.3Kg，肌肉脂肪含量 3.2%。

[DB 52/T 583-2009《可乐猪》，品种特征、特性 2]

A.2 饲养方式

放牧+熟食补饲。即每天天亮，将猪群赶到野外山间，让其食用中草药、野草的叶和茎，并拱食中草药、野草的根块，饮用山涧泉水，俗称“养猪不放，难以养壮”。傍晚把猪群赶回猪舍，将中草药、野草的叶和茎粉碎煮熟，并将土豆或玉米粉碎煮熟。最后，将煮熟的中草药、野草的叶和茎，以及煮熟的土豆或玉米汇合在一起对猪群进行补饲。

A.3 饲养周期

一年以上，俗称“年猪”

