

重庆市畜牧业协会文件

渝畜协发〔2026〕10号

重庆市畜牧业协会 关于《冷鲜猪肉原料肉质量要求》团体标准 征求意见的通知

各有关单位及专家：

由重庆市畜牧业协会立项的《冷鲜猪肉原料肉质量要求》团体标准的征求意见稿，现公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见或建议，并于2026年6月25日之前将《征求意见反馈表》以邮件的形式反馈至协会邮箱：cqsxmyxh@163.com，逾期未回复按无意见处理。

附件：1.重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

2.《冷鲜猪肉原料肉质量要求》（征求意见稿）



附件 1

重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

填表人： 单位： 职务/职称： 联系电话： 填表日期： 年 月 日

序号	团体标准名称	征求意见稿中章条编号或相关内容	修改意见
1			
2			
3			
4			
5			
6			

附件 2

ICS 65.020.30
CCS B 43

团 体 标 准

T/CQAAA X—XXXX

冷鲜猪肉原料肉质量要求

Chilled Pork Raw Material Quality Requirements

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

重庆市畜牧业协会 发 布

前 言

本文件按照 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。本文件的发布单位不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市畜牧技术推广总站提出。

本文件由重庆市畜牧业协会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市畜牧技术推广总站、西南大学、重庆市涪陵区畜牧水产技术推广站、忠县畜牧产业发展中心、重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市涪陵区宏吉肉类食品有限公司、忠县美健达食品有限公司、重庆市开洲食品有限公司。

本文件主要起草人：韦艺媛、谭宏伟、谭剑蓉、李洪军、王晨、刘士健、贺稚非、张甫生、高敏、蒋林峰、赖鑫、罗登、张鹏、蒋美山、黄琳惠、张国庆、黎光杨、胡春玲、汪冠军、陈宇涛。

冷鲜猪肉原料肉质量要求

1 范围

本文件规定了冷鲜猪肉原料肉的术语和定义、基本要求、感官指标、理化指标、微生物指标、兽药残留与污染物限量、检验方法、检验规则、标识、运输与暂存等要求。

本文件适用于以生猪为原料，经定点屠宰、检验检疫、冷却排酸后，作为肉制品加工、餐饮、中央厨房及生鲜销售用的冷鲜猪肉原料肉（含胴体、二分体、四分体及分割部位原料肉）。

本文件不适用于热鲜肉、冷冻肉、解冻肉、猪副产品、调理肉及肉制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷鲜猪肉

生猪经定点屠宰、宰后检验检疫合格，在 2 h 内将胴体中心温度降至 0℃~4℃，并在 0℃~4℃ 环境下排酸 24 h~48 h，全程不冻结、不解冻，中心温度始终维持 0℃~4℃，专供加工、餐饮、生鲜销售的生鲜猪肉。

3.2

原料肉

冷鲜猪肉未经腌制、滚揉、调味、熟制等加工，仅经修整、去杂、分级的原始肌肉组织及脂肪组织，不含骨骼、皮、毛、血污、腺体、淋巴结及病变组织。

3.3

中心温度

肉品几何中心部位的温度，用针式温度计插入测定。

3.4

汁液流失率

原料肉在规定条件下储存一定时间后，渗出的游离汁液质量占初始质量的百分比。

3.5

挥发性盐基氮

肉品在微生物作用下，蛋白质分解产生的碱性含氮物质，是衡量新鲜度的核心指标。

4 基本要求

4.1 原料来源

4.1.1 生猪应来自非疫区，养殖档案齐全，经官方检疫合格，佩戴耳标，可全程追溯。

4.1.2 不得使用病死猪、淘汰种猪、晚阉猪、注水猪、注胶猪及未经检疫或检疫不合格生猪。

4.2 屠宰与冷却

4.2.1 定点屠宰厂（场）应具备生猪定点屠宰资质。

4.2.2 屠宰放血充分，去毛、去头蹄、去内脏、去血污、去淋巴结、去腺体，修整干净。

4.2.3 宰后胴体应在 2 h 内将中心温度降至 0℃~4℃，冷却间温度 0℃~2℃，相对湿度 85%~95%，风速 0.5 m/s~1.5 m/s。

4.2.4 排酸时间 24 h~48 h，排酸期间中心温度 0℃~4℃，不得冻结。

4.3 卫生与追溯

4.3.1 加工环境、设备、工具、人员应符合 GB 31654 及相关卫生规范。

4.3.2 每批产品应建立追溯体系，记录养殖、屠宰、冷却、分割、检验、运输、暂存信息，保存期 ≥6 个月。

4.4 禁止性要求

4.4.1 不得添加防腐剂、保鲜剂、色素、香精、增稠剂、保水剂等食品添加剂。

4.4.2 不得使用解冻肉、复冻肉、重组肉、拼接肉冒充冷鲜猪肉原料肉。

4.4.3 不得与冷冻肉、热鲜肉、异味产品、有毒有害物质混放、混运。

5 感官指标

冷鲜猪肉原料肉的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	肌肉呈鲜红色至粉红色，有光泽；脂肪呈乳白色至洁白色，无黄变、无灰暗；切面色泽均匀，无发暗、无光、变色斑	在自然光线下，采用目视、嗅觉、手触、按压等方法对冷鲜猪肉原料肉的色泽、气味、组织状态、外观及汁液状态进行检验。
气味	具有新鲜猪肉固有的气味，无血腥味、酸败味、腐败味及其他异味	
组织状态	肌肉结构紧密，有弹性，指压后凹陷快速恢复；脂肪细腻，无黄膘、黄脂现象；无水肿、脓肿、出血点等病变	
外观	无毛发、无血污、无骨屑、无淋巴、无腺体、无异物、无病变组织	
汁液状态	表面微干不粘手，切面湿润、无大量血水渗出，汁液清澈、无浑浊、无血污	

6 理化指标

冷鲜猪肉原料肉的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
中心温度 (°C)	0~4，不得冻结	针式温度计，插入几何中心
水分含量 (%)	≤76	GB 5009.3
蛋白质含量 (%)	≥16	GB 5009.5
脂肪含量 (%)	8~20	GB 5009.6
pH值	5.3~6.8	采用酸度计直接插入肌肉组织中测定，每个样品测定不少于3个点，取平均值。
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤15	GB 5009.228

7 微生物指标

冷鲜猪肉原料肉的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数 (CFU/g)	≤1×10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/100g)	≤1×10 ⁵	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
单增李斯特氏菌	不得检出	GB 4789.30
致病性大肠埃希氏菌	不得检出	GB 4789.36

8 兽药残留与污染物限量

冷鲜猪肉原料肉的兽药残留与污染物限量应符合表 4 的规定。

表 4 兽药残留与污染物限量

项目	指标	检验方法
兽药残留	应符合 GB 31650 规定	参照 GB 31650
总砷（以As计，mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计，mg/kg）	≤0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计，mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计，mg/kg）	≤0.05	GB 5009.17
禁限用农药	不得检出	参照 GB 2763

9 检验规则

9.1 批次

以同一屠宰线、同一时间段、同一冷却工艺、同一排酸时间、同一运输条件的冷鲜猪肉原料肉为一批。

9.2 抽样

9.2.1 感官指标、理化指标：随机抽取 3 个独立包装，总量 ≥2 kg。

9.2.2 微生物指标、兽药残留与污染物限量：按照 GB 2707 及相关标准抽样，总量 ≥500 g。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验：每批产品应进行出厂检验，检验项目包括感官指标、中心温度、水分含量、pH 值、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

9.3.2 型式检验：每年至少进行一次型式检验，检验项目包括本标准规定的全部指标。有下列情况之一时，应进行型式检验：

9.3.2.1 新产品投产或产品定型鉴定时；

9.3.2.2 原料、工艺、设备、环境发生重大变化时；

9.3.2.3 产品停产 6 个月以上恢复生产时；

9.3.2.4 国家监督管理部门提出要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准规定的，判定为合格产品。

9.4.2 感官指标、微生物指标、兽药残留指标中有一项不符合本标准规定的，判定为不合格产品。

9.4.3 理化指标中有一项不符合本标准规定的，可重新抽取双倍数量的样品进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，判定为不合格产品。

10 标识、运输与暂存

10.1 标识

10.1.1 产品标识应包括产品名称、生产企业名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、储存温度、检验合格证明、生猪养殖基地信息追溯码等内容。

10.1.2 标识应清晰、牢固，易于识别，不得涂改、模糊不清。

10.2 运输

10.2.1 运输车辆应具备制冷设备，且制冷设备性能良好，能保证运输过程中产品温度始终保持在0℃~4℃。

10.2.2 运输车辆在使用前应进行清洗、消毒，确保车内干净卫生，无异味、无污染物。

10.2.3 产品应采用密闭包装，防止运输过程中受到污染，运输过程中应避免剧烈碰撞和挤压。

10.3 暂存

10.3.1 暂存环境温度 0℃~4℃，相对湿度 85%~95%，通风良好、无异味、无污染。

10.3.2 产品应分类存放，与其他食品、杂物等保持一定距离，避免交叉污染。

10.3.3 暂存期间不得冻结、不得解冻、不得复冻；中心温度每日至少检测 2 次，记录完整。