

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

川藏黑猪胴体等级评价规程

Carcass grades regulation in Chuanzang black pigs

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

四川省畜牧兽医学会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 川藏黑猪 1

 3.2 肉色 1

 3.3 pH 1

 3.4 滴水损失 1

 3.5 大理石纹 1

 3.6 肌肉脂肪 1

 3.7 背膘厚 1

 3.8 胴体重 1

 3.9 PSE 肉..... 2

 3.10 DFD 肉..... 2

4 技术要求 2

 4.1 猪只要求 2

 4.2 宰前管理 2

 4.3 屠宰加工与检疫 2

5 评定方法 2

 5.1 评定方法 2

 5.2 现场测定指标评定 2

 5.3 实验室指标评定 2

6 评定标准 2

 6.1 现场测定等级评定 2

 6.2 实验室等级评定 3

 6.3 综合等级评定 3

7 测定方法 3

 7.1 肉色 3

 7.2 pH 3

 7.3 滴水损失 3

 7.4 大理石纹 3

 7.5 肌肉脂肪 3

 7.6 背膘厚 4

 7.7 胴体重 4

 7.8 PSE 肉..... 4

 7.9 DFD 肉..... 4

8 标识 4

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。本文件的发布机构不承担专利识别的责任。

本文件由四川省畜牧兽医学会提出、归口并解释。

本文件起草单位：铁骑力士食品有限责任公司、四川省畜牧科学研究院、四川农业大学、四川省畜牧总站、西南科技大学、宜宾学院、西南民族大学、绵阳市畜牧站、四川古川藏黑猪育种有限公司、四川古川藏优食谷食品科技有限公司、绵阳斯坦瑞食品科技有限公司、四川铁骑力士实业集团有限公司、四川高金驰阳农牧科技有限公司、四川渝明阳农牧科技有限公司。

本文件主要起草人：敖翔、周建川、陶璇、余冰、梁艳、刘一辉、钱洪喜、刘静波、范明东、彭点懿、黄谦、顾以韧、程利、严鸿林、赵品瑶、赵建飞、柏雪、张鹏、付洋洋、杜姗、朱悦华、刘勇、谢美玲。

本文件为首次发布。

川藏黑猪胴体等级评价规程

1 范围

本文件规定了川藏黑猪胴体等级评价规程的术语和定义、技术要求、评定方法、评定标准、测定方法、标识。

本文件适用于川藏黑猪胴体的等级评定。

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。

NY/T 821 猪肉品质测定技术规程

NY/T 825 瘦肉型猪胴体性状测定技术规范

GB 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

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

NY/T 1759 猪肉等级规格

DB51/T XXX 川藏黑猪配套系生产技术规范（已报批）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 川藏黑猪

指川藏黑猪配套系商品代组合（SH451）。

3.2 肉色

指屠宰后规定时间内，肌肉横截面的颜色。

3.3 pH 值

指猪肌肉酸碱度的测定值。宰后 45 min 测定，记为pH_i。

3.4 滴水损失

指在无特定外力作用下，肌肉在特定条件和规定时间内流失或渗出的液体的量（单位：%）。

3.5 大理石纹评分

指肌肉横截面可见脂肪与结缔组织的分布情况。

3.6 肌肉脂肪

指肌肉组织内的脂肪含量（单位：%）。

3.7 背膘厚

指第 6~7 肋骨处游标卡尺测定的背膘厚度（单位：cm）。

3.8 胴体重

猪在放血、褪毛后，去掉头、蹄、尾和内脏（保留板油、肾脏）的两边胴体总重量（单位：kg）。

3.9 胴体屠宰率

为宰后胴体重与屠宰前空腹活重的百分比，计算公式为：屠宰率(%) = 胴体重量 / 畜禽活重 × 100% （单位：%）。

3.10 PSE 肉

宰后规定时间内，肌肉出现颜色苍白、质地松软没弹性和切面汁液外渗现象的肌肉。

3.11 DFD 肉

宰后规定时间内，肌肉出现颜色深暗、质地紧硬和切面干燥现象的肌肉。

4 技术要求

4.1 猪只要求

待宰活猪外貌特征、日龄、体重应符合 DB51/T XXX 的相关要求。

4.2 宰前管理

猪运到屠宰场后，经官方兽医生猪宰前检疫合格，按产地、批次分开存放。屠宰前停食12h~24h，给予充足的饮水。

4.3 屠宰加工与检疫

按照 GB/T 17236 和 GB/T 17996 规定执行。

5 评定方法

5.1 评定方法

胴体标准评定采用现场测定指标评定和实验室指标评定相结合的方法，综合评定胴体等级。

5.2 现场测定指标

包括胴体重、胴体屠宰率、背膘厚、pH₁肉质评价指标。

5.3 实验室测定指标

测定部位为背最长肌，包括肉色、滴水损失、大理石纹、肌内脂肪肉质评价指标。

6 评定标准

6.1 现场测定等级评定

胴体重、胴体屠宰率、背膘厚、pH₁指标现场测定，其中 PSE 肉和 DFD 肉不纳入评级。胴体重、胴体屠宰率、pH₁为必须符合指标，若有一项指标不符合要求，则不纳入评级。根据测定结果和评定标准按 A1 ~ A5 等级进行评定。评定标准具体要求见表 1。

表 1 现场测定评定标准表

项目	指标	等级
胴体重/kg	≥ 70.0	必须符合
胴体屠宰率/%	≥ 72.5	
pH ₁	5.9 ~ 6.5	

背膘厚/cm	$X < 2$	A1
	$2 \leq X \leq 3$	A2
	$3 < X \leq 3.5$	A3
	$3.5 < X \leq 4.0$	A4
	$X > 4$	A5

6.2 实验室等级评定

肉色、滴水损失、大理石纹、肌内脂肪指标实验室测定，根据测定结果和评定标准按 B1 ～ B2 等级进行评定，其中肉色和滴水损失指标其中有 1 项指标不符合标准要求时，不纳入评级。所有指标同时满足评定标准要求时，评定为 B1 级；除肉色和滴水损失外，1 项及以上指标不符合评定标准要求时，则评定为 B2 级。评定标准具体要求见表 2。

表 2 实验室测定评定标准表

项目	指标
肉色	3.0 ～ 4.0
滴水损失/%	1.5 ～ 3.0
大理石纹	≥ 3.0
肌内脂肪/%	≥ 3.8

6.3 综合等级评定

根据现场评定等级和实验室评定等级将川藏黑猪胴体综合等级分为特、优、良三个等级。等级划分具体要求见表 3。

表 3 综合等级评定标准表

现场评定等级	实验室评定等级	
	B1	B2
A1	优等	良等
A2	特等	优等
A3	特等	优等
A4	优等	良等
A5	良等	良等

7 测定方法

7.1 肉色

按照 NY/T 821 的规定执行。。

7.2 pH 值

按照 NY/T 821 的规定执行。

7.3 滴水损失

按照 NY/T 821 的规定执行。

7.4 大理石纹评分

按照 NY/T 821 的规定执行。

7.5 肌内脂肪

按照 NY/T 821 的规定执行。

7.6 背膘厚

第 6 ~7 肋骨处游标卡尺测定皮肤厚度。

7.7 胴体重

按照 NY/T 825 的规定执行。

7.8 PSE 肉

按照 NY/T 821 的规定执行。

7.9 DFD 肉

按照 NY/T 821 的规定执行。

8 标识

建立根据川藏黑猪胴体等级评价结果，对川藏黑猪猪肉进行标识。标识形式统一设计，标识内容可包括相关肉质评价指标等级水平。
