ICS 67.120.10
CCS B 41

团　　体　　标　　准

T/SAAV 3—2026

川藏黑猪胴体等级评价规程

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
4 技术要求 2
5 测定方法 2
6 评定方法 3
7 评定标准 3
8 标识 5

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识别专利的责任。

本文件由四川省畜牧兽医学会提出并归口。

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、上海好客田园食品科技有限公司、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、铁骑力士食品有限责任公司、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、测定方法、评定方法、评定标准、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。

GB/T 17996-1999　生猪屠宰产品品质检验规程

NY/T 821-2019　猪肉品质测定技术规程

NY/T 825-2004　瘦肉型猪胴体性状测定技术规范

DB51/T 2019-2026　川藏黑猪配套系生产技术规范

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

符合 DB51/T 2019-2026 规定的川藏黑猪配套系商品代。

3.2

肉色

屠宰后 45 min～60 min 内，肌肉横截面的颜色。

3.3

pH 值

猪肌肉酸碱度的测定值。宰后 45 min～60 min 测定，记为 pH1。

3.4

滴水损失

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。

3.5

大理石纹评分

肌肉横截面可见脂肪与结缔组织的分布情况。

3.6

肌内脂肪含量

肌肉组织内的脂肪含量。

3.7

背膘厚

第 6 根～7 根肋骨处游标卡尺测定的背膘厚度。

3.8

胴体重

猪在放血、煺毛后，去掉头、蹄、尾和内脏（保留板油、肾脏）的两边胴体总重量。

3.9

屠宰率

宰后胴体重与屠宰前活重的百分比，计算公式为：屠宰率(%)=胴体重量/宰前活重×100。

3.10

苍白、松软、渗出性肉（PSE 肉）

宰后规定时间内，肌肉呈现色泽苍白、质地松软、缺乏弹性、切面汁液大量渗出特征的劣质异常肉。

3.11

暗色、坚硬、干燥肉（DFD 肉）

宰后规定时间内，肌肉呈现色泽深暗、质地坚硬、切面干燥特征的劣质异常肉。

4 技术要求

4.1 猪只要求

符合 DB51/T 2019-2026 规定的川藏黑猪配套系商品代，屠宰日龄≥180 天、体重≥95 kg。

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、批次分栏饲养管理。屠宰前停食 12 h 以上，给予充足的饮水。

4.3 屠宰加工与检疫

按照 GB/T 17996-1999 规定执行。

5 测定方法

5.1 肉色

按照 NY/T 821-2019 的规定执行。

5.2 pH 值

按照 NY/T 821-2019 的规定执行。

5.3 滴水损失

按照 NY/T 821-2019 的规定执行。

5.4 大理石纹评分

按照 NY/T 821-2019 的规定执行。

5.5 肌内脂肪含量

按照 NY/T 821-2019 的规定执行。

5.6 背膘厚

第 6 根～7 根肋骨处游标卡尺测定的皮下脂肪厚度。

5.7 胴体重

按照 NY/T 825-2004 的规定执行。

5.8 测定部位

各测定指标切取流程和取样部位按照 NY/T 821-2019 的规定执行。

6 评定方法

6.1 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。

6.2 现场测定指标

包括胴体重、屠宰率、背膘厚、pH1 等肉质评价指标。

6.3 实验室测定指标

测定部位为背最长肌，测定指标包括肉色、滴水损失、大理石纹评分、肌内脂肪含量等肉质评价指标。

7 评定标准

7.1 现场测定等级评定

胴体重、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、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
屠宰率/%	≥72.5	
pH_1	5.9～6.5	
背膘厚/mm	X<20.0	A1
	20.0≤X≤30.0	A2
	30.0<X≤35.0	A3
	35.0<X≤40.0	A4
	X>40.0	A5

7.2 实验室等级评定

肉色、滴水损失、大理石纹评分、肌内脂肪含量指标实验室测定，根据测定结果和评定标准按 B1 级～B2 级进行评定，其中肉色和滴水损失为必须符合指标，其中有一项不符合标准要求时，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；大理石纹评分、肌内脂肪含量其中一项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
大理石纹评分	≥3.0
肌内脂肪含量/%	≥3.8

7.3 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	优级	良级
A2	特级	优级
A3	特级	优级
A4	优级	良级
A5	良级	良级

8 标识

根据川藏黑猪胴体等级评价结果，可对川藏黑猪胴体进行标识。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。