

团体标准

T/SZS 2351—2024

代替 T/SZS 2351—2019

供深食品 猪肉

Shenzhen quality food—Pork

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2351—2019《供深食品 猪肉》，与T/SZS 2351—2019相比，主要技术变化如下：

- 修订了范围；
- 增加了术语和定义；
- 修订了技术要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了标签和标识、包装、运输和储存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市深圳标准促进会。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2351—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 猪肉

1 范围

本文件规定了供深食品 猪肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标签和标识、包装、运输和储存。

本文件适用于鲜（冻）猪肉，不适用于即食猪肉制品。

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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- T/SZS 1350 供深食品 畜肉质量安全基础要求

3 术语和定义

GB 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜猪肉 fresh pork

活猪宰杀、加工后，不经过冷冻处理的肉。

3.2

冻猪肉 frozen pork

活猪宰杀、加工后，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷冻处理的肉。

3.3

肉眼可见异物 visible foreign matter

肉品上不能食用的病变组织、胆汁、瘀血、浮毛、血污、金属、肠道内容物等。

4 技术要求

4.1 感官要求

猪肉的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
组织状态	肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位	NY/T 2799
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有产品固有的色泽	
气味	具有产品固有的气味，无异味	
肉眼可见异物	无正常视力可见外来异物	

4.2 理化要求

猪肉的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求	来源
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15	GB 2707
水分含量/（g/100g）	≤ 76	GB 18394

4.3 安全要求

猪肉的安全要求应符合T/SZS 1350的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 标签和标识

6.1 应符合 GB 7718 和国家有关规定。

6.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 和国家有关规定。

7.2 运输

7.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

7.2.2 应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输。

7.2.3 运输过程中应控制运输温度，鲜肉和冷却肉为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻肉应低于 -18°C ，温度允许变化幅度为 1°C 。

7.3 储存

7.3.1 鲜肉和冷却肉应储存在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 85%~90%的冷却间。

7.3.2 冻肉储存于 -18°C 以下的冷冻库内，库温昼夜变化幅度不超过 1°C 。

深圳市深圳标准促进会团体标准

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法
-

深圳市深圳标准促进会团体标准