



中华人民共和国国家标准

GB/T 9959.2—2026

代替 GB/T 9959.2—2008

鲜、冻猪肉及猪副产品 第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉

Fresh and frozen pork and pig by-products—
Part 2: Pork lean cuts

2026-02-27 发布

2026-09-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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。

本文件是 GB/T 9959《鲜、冻猪肉及猪副产品》的第 2 部分。GB/T 9959 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：片猪肉；
- 第 2 部分：分割鲜、冻猪瘦肉；
- 第 3 部分：分部位分割猪肉；
- 第 4 部分：猪副产品。

本文件代替 GB/T 9959.2—2008《分割鲜、冻猪瘦肉》，与 GB/T 9959.2—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了产品品类（见第 4 章，2008 年版的 4.1）；
- 更改了技术要求（见第 5 章，2008 年版的第 4 章）；
- 更改了检验方法（见第 6 章，2008 年版的第 5 章）；
- 更改了检验规则（见第 7 章，2008 年版的第 6 章）；
- 更改了标识、包装、贮存和运输要求（见第 8 章，2008 年版的第 7 章）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、北京二商肉类食品集团有限公司、中国肉类协会、铁骑力士食品有限责任公司、陕西蒲城大红门肉类食品有限公司、浙江青莲食品股份有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、华润五丰肉类投资（深圳）有限公司、合肥工业大学、天津医科大学、新希望六和股份有限公司、得利斯集团有限公司、四川高金食品股份有限公司。

本文件主要起草人：冯忠泽、高胜普、闵成军、张劭侯、崔钊伟、刘蕾、李宏宇、肖彤、刘丽华、尤华、曲萍、张新玲、代敏、刘钰杰、陈松、姜佳佳、高慧杰、周建川、臧明伍、李文祥、赵希桐、孟艳芬、翟凤霞、周辉、黄强力、李敏、张春、常光强。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 本文件 1988 年首次发布为 GB/T 9959.4—1988，2001 年第一次修订为 GB 9959.2—2001，2008 年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

引 言

GB/T 9959《鲜、冻猪肉及猪副产品》是指导我国鲜、冻猪肉及猪副产品生产、检验和使用的基础标准,由 4 个部分构成。

- 第 1 部分:片猪肉。目的在于规范片猪肉的加工技术要求和产品品质要求。
- 第 2 部分:分割鲜、冻猪瘦肉。目的在于规范分割猪瘦肉的产品种类、加工技术要求和产品品质要求。
- 第 3 部分:分部位分割猪肉。目的在于规范分部位分割猪肉的产品种类、加工技术要求和产品品质要求。
- 第 4 部分:猪副产品。目的在于规范可食用猪副产品的产品种类、加工技术要求和产品品质要求。

我国于 1988 年第一次发布 GB 9959 系列标准,包括 GB 9959.1—1988《带皮鲜、冻片猪肉》、GB 9959.2—1988《无皮鲜、冻片猪肉》、GB 9959.3—1988《分部位分割冻猪肉》、GB/T 9959.4—1988《分割冻猪瘦肉》。2001 年对 GB/T 9959.4—1988《分割冻猪瘦肉》进行了修订,修订后调整为 GB 9959.2—2001《分割鲜、冻猪瘦肉》。2008 年第二次修订,本次修订为第三次修订,将分部位分割猪瘦肉扩展到主要精细分割猪瘦肉产品。

鲜、冻猪肉及猪副产品

第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉

1 范围

本文件规定了分割鲜、冻猪瘦肉的产品种类、技术要求、检验规则及标识、包装、贮存和运输，描述了技术要求相应的试验方法。

本文件适用于生猪经检验检疫、屠宰后分割加工而成的鲜、冻猪瘦肉。

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 包装储运图形符号标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范
- NY/T 3227 屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

分割猪瘦肉 **pork lean cuts**

生猪经检验检疫、屠宰后，按不同部位分割成的去皮、去骨、去皮下脂肪的肌肉。

4 产品种类

分割猪瘦肉包括颈背肌肉(Ⅰ号肉)、前腿肌肉(Ⅱ号肉)、大排肌肉(Ⅲ号肉)、后腿肌肉(Ⅳ号肉)、小里脊肉(Ⅴ号肉)、横膈肌及面青肉等细分割猪瘦肉产品。

- a) 颈背肌肉,又称梅肉、梅花肉、梅头精肉,即从第五、第六肋骨中间斩下的颈背部位的肌肉。
- b) 前腿肌肉,又称前腿精肉,即从第五、第六肋骨中间斩下的前腿部位的肌肉。
- c) 大排肌肉,又称猪扒,即在脊椎骨下约4 cm~6 cm肋骨处平行斩下的脊背部位肌肉。
- d) 后腿肌肉,又称后腿精肉,即从腰椎与荐椎连接处(允许带腰椎一节半)斩下的后腿部位肌肉。
- e) 小里脊肉,又称腰大肌,即从腰椎内侧取出的呈长条状的肌肉。
- f) 横膈肌,又称猪罗膈肉,即胸腔与腹腔分隔开的肌肉。
- g) 面青肉,又称肉青、面肉,即位于猪耳根下方至猪颈骨上方并与之相连,至肩胛骨的夹层部位肌肉。
- h) 腱子肉,又称猪前腿弧(猪后腿弧)、猪前展(猪后展),即从猪前腿肘关节或后腿跗关节上方部位,沿筋腱肉的肌膜取下的小块伸肌。
- i) 筋腱肉,即从猪前腿肘关节或后腿跗关节上方部位、胫骨和腓骨处,沿肌膜取下的一块最大的伸肌。
- j) 元宝肉,即从Ⅳ号肉外侧取下的完整股四头肌。
- k) 外腿肉,即从猪后腿外侧,一边沿半腱肌与半膜肌结合处至髌骨结节处,另一边沿半腱肌与股四头肌、臀中肌结合处至髌骨结节处取下的肌肉。
- l) 内腿肉,即从猪后腿内侧沿缝匠肌前缘连接间膜处取下的,包括缝匠肌、耻骨肌、半膜肌、股薄肌、半腱肌等在内的肌肉。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 生猪养殖过程中养殖环境要求及控制、疫病防治以及饲料、饮水、兽药的应用应执行国家相关规定,不应使用国家明令禁用的药品、饲料添加剂及其他化合物。

5.1.2 宰前生猪应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的检疫证明。

5.1.3 不应使用种公猪、种母猪及晚阉猪作为分割猪瘦肉的原料。

5.2 加工

5.2.1 生产加工条件

应符合 GB 50317、GB/T 17236 中的相关要求。

5.2.2 屠宰

屠宰生猪应按照 GB/T 17236 的要求进行。

5.2.3 分割

5.2.3.1 宜采用冷分割,即以冷却猪肉为原料进行分割,分割剔骨间环境温度应控制在12℃以下,分割加工至入预冷库或冻结库的时间不应超过1 h。

5.2.3.2 采用热分割时,即以屠宰后未经冷却处理或经轻微冷却处理的鲜猪肉为原料进行分割时,分割

剔骨间环境温度应控制在 12℃ 以下,分割加工至入预冷库时间不应超过 45 min。

5.2.4 产品修整

猪瘦肉修整时,应修除表面的伤斑、淤血、血污、淋巴结、脓疱、浮毛、杂质及不应带有的其他组织。病害组织及有害腺体的处理见《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定。

5.2.5 冷却冷冻

- 5.2.5.1 生产冷却分割猪瘦肉时,应在 0℃~4℃ 的环境下使其中心温度达到 0℃~4℃。
- 5.2.5.2 生产冷冻分割猪瘦肉时,应在 -28℃ 以下环境下使其中心温度达到 -15℃ 以下后,再进入 -18℃ 以下的储存库。

5.3 检验检疫

应进行肉品品质检验和屠宰检疫,肉品品质检验见《生猪屠宰肉品品质检验规程(试行)》的规定,屠宰检疫见《生猪屠宰检疫规程》的规定。

5.4 产品

5.4.1 感官指标

分割猪瘦肉感官指标应符合表 1 的规定,包括鲜猪瘦肉和解冻后的猪瘦肉。

表 1 感官指标

项目	要求	
	鲜猪肉	冻猪肉(解冻后)
色泽	肌肉色泽鲜红或深红,有光泽,脂肪呈乳白色或粉白色	
黏度	外表微干燥或微湿润,不黏手	湿润,不黏手
组织状态	肉质紧密,质地正常,指按后能基本恢复	肉质紧密,质地正常,指按后能部分恢复
气味	具有猪肉正常的气味,无异味	
煮沸后肉汤	透明澄清,脂肪团聚于表面,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.4.2 水分指标

分割鲜、冻猪瘦肉的水分含量应符合 GB 18394 的规定。

5.4.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。



6 试验方法

6.1 温度测定

6.1.1 仪器

温度计:使用探针式温度计或其他非水银测温仪器。

6.1.2 测定

鲜品使用温度计的探针直接插入产品中心,约 3 min 后,平视温度计所示度数;冻品用直径略大于(不应超过 0.1 cm)温度计探针直径的钻头,钻至相应产品中心,拔出钻头,迅速将温度计插入孔中,3 min 后,平视温度计所示度数。

6.2 感官指标测定

6.2.1 色泽、黏度、组织状态、气味、杂质

取适量试样(冻品试样应预先在 0℃~4℃条件下自然解冻至完全解冻)置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、组织状态、肉眼可见异物,闻其气味,手触感觉组织状态和黏度。

6.2.2 煮沸后肉汤

称取 20 g 绞碎的试样,置于 200 mL 烧杯中,加 100 mL 水,用表面皿盖上加热至 50℃~60℃,开盖闻其气味,继续加热煮沸 20 min~30 min,观察肉汤色泽状态,品尝滋味。

6.3 水分含量测定

按 GB 18394 规定的方法测定。

6.4 净含量测定

按 JJF 1070 的规定进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

按 NY/T 3227 规定方法取样,保证抽样数量满足检验项目的需要。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批出厂产品应经检验,检验项目为标识、感官、净含量(定量包装产品)。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 每半年至少进行一次。有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年及以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关主管部门提出进行型式检验的要求时。

7.3.2.2 检验项目应包含 5.4、8.1 以及相关规定的項目。

7.4 判定

检验项目结果全部符合本文件,判为该批产品符合本文件要求。若有一项或一项以上指标不符合本文件要求时,可在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格,则判为该批产品符合本文件要求,如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件,则判该批次产品不符合本文件要求。

8 标识、包装、贮存和运输

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 NY/T 3383 的要求。

8.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,编织袋应符合 GB/T 8946 的规定,与产品直接接触的塑料包装膜、袋应符合 GB/T 4456、GB/T 5737、GB/T 10457 等相关标准的规定。

8.3 贮存

8.3.1 分割鲜、冻猪瘦肉储存库应符合 NY/T 3225 有关规定。

8.3.2 冷却分割猪瘦肉应贮存在温度 0℃~4℃ 的冷藏库。

8.3.3 冷冻分割猪瘦肉应贮存在温度-18℃ 以下的冷藏库,冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过 1℃。

8.3.4 储存库内不应存放有碍食品安全的物品,同一库内不应存放可能造成交叉污染或者串味的产品。

8.4 运输

8.4.1 运输工具内壁应完整、光滑、安全、无毒、防吸收、耐腐蚀、易于清洁。

8.4.2 冷却肉装运前应将产品中心温度降低至 0℃~4℃,运输过程中厢体内温度应保持在 0℃~4℃,并做好温度记录。

8.4.3 冻肉运输应符合 GB/T 28640 的规定。

参 考 文 献

- [1] 病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25号)
 - [2] 生猪屠宰检疫规程(农牧发〔2023〕16号 附件15)
 - [3] 生猪屠宰肉品品质检验规程(试行)(中华人民共和国农业农村部公告第637号)
 - [4] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)
-

