

NY

海南名牌农产品标准

DBHN/010—2014

海南名牌农产品 海南黑猪

2014-12-15 发布

2015-1-1 实施

海南省农业厅 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南省农业厅提出。

本标准由海南省农业科学院畜牧兽医研究所、华中农业大学和海南龙健屯昌猪研究所起草。

本标准主要起草人：王峰、雷明刚、晁哲、李龙生、郑心力、魏立民、孙瑞萍、刘圈炜、刘海隆。

1 范围

本标准规定了海南名牌农产品海南黑猪的保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于海南名牌农产品海南黑猪的产品质量评定及管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定（高效液相色谱法）
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 18407.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉产地环境要求
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20797 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定
- GB/T 21320 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 468 动物组织中盐酸克伦特罗的测定 气相色谱/质谱法
- NY/T 821 猪肌肉品质测定技术规范
- NY/T 825 瘦肉型猪胴体性状测定技术规范
- NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- DB 46/T 71 屯昌黑猪（商品猪）饲养技术规程
- DB 46/T 73 定安黑猪饲养管理技术规程
- 农业部958号公告-3-2007 动物源食品中莱克多巴胺残留量的测定 高效液相色谱法-质谱法

3 海南名牌农产品海南黑猪保护范围

海南省现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

海南猪

原产于海南岛北半部及东、西部沿海地区的屯昌县、临高县、文昌市、定安县、海口市等市县，是在海南各产区生态环境与饲养条件下，长期培育而成的猪品种资源。目前分为屯昌猪、临高猪、定安猪和文昌猪四个类群。

4.2

海南黑猪

以海南猪为母本，毛色为黑色的商品猪。

4.3

鲜猪肉

活猪屠宰加工后，不经冻结处理或经预冷（0℃～4℃）处理后的猪肉。

4.4

冻猪肉

活猪屠宰加工后，经低温（-25℃～-35℃）冻结处理后的猪肉。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

海南省具有热带海洋气候特色，全年暖热，雨量充沛，干湿季节明显，台风活动频繁，气候资源多样。海南岛年日照时数为 1750～2550 h，年平均气温在 23～26℃之间，全年无冰霜。全岛降雨充沛，年平均降雨量在 1600 mm 以上，东多西少，中部和东部相对湿润，西南部沿海相对干燥。降雨季节分配不均匀，冬春雨少，夏秋雨多。

5.1.2 地貌

海南岛位于东经 108°37′～111°03′，北纬 18°10′～20°10′之间，地形中间高，四周低，呈穹隆状。山地和丘陵是海南岛地貌的主要特征，占全岛总面积的 38.7%。土壤类型主要有砖红壤、赤红壤、黄壤、水稻土等 15 种。

5.1.3 水质

水质应符合 NY 5027 的要求。

5.2 饲养环境

养殖地必须选择在生态环境良好、无或不直接受工业“三废”及农业、城镇生活、医疗废弃物污染的生产区域。选地应参照国家相关标准的规定，避开水源防护区、风景名胜区、人口密集区等环境敏感地区，符合环境保护、兽医防疫要求，场区布局合理，生产区和生活区严格分开。无公害肉猪养殖环境应符合 GB/T 18407.3 的要求。

5.3 体型外貌

海南黑猪全身被毛为黑色，头大小适中，两耳向前上方直立或平伸，面微凹，额较宽，背肩结合良好。背腰宽平直或微拱，腹小。四肢健壮，腿臀较丰满，体质结实，结构匀称。

5.4 饲养管理

5.4.1 猪的引进

种猪和猪苗原则上只从海南境内种猪场和繁殖场引进，鼓励自繁自养。应从非疫区引进，并有产地检疫证明。猪在装运及运输过程中避免接触其它偶蹄动物，运输车辆应做彻底清洗消毒。猪只引入后，至少隔离饲养30天，在此期间进行观察、保健、消毒，确认为健康后合群饲养。

5.4.2 饲养密度

海南黑猪饲养密度应符合表1的规定。

表1 各阶段猪占地面积一览表

阶段		小猪	中猪	大猪（育肥）
体重（kg）		7~30	30~65	65~100
占地栏面积 （m ² ）	实地	0.5	1	1.3
	全漏缝	0.3	0.6	0.9

5.4.3 哺乳仔猪的饲养管理

5.4.3.1 仔猪产出后，立即用消毒过的纱布，抠出仔猪口鼻中的粘液，抹干身体，剪断脐带（保留3~5 cm），断端用碘酒或紫药水消毒，如断端流血，用缝线扎紧止血。剪掉犬牙，保留尾巴。假死仔猪要及时救护。

5.4.3.2 仔猪产出后1~2小时及时吃上初乳，超前免疫猪瘟的，注射疫苗后2小时再吃初乳。仔猪全部产出后，固定奶头，将个体大的放在后面奶头，个体小的放在前面奶头，体质弱的要人工辅助吃奶。定时哺乳。

5.4.3.3 寄养：当母猪无乳、死亡或产仔数超过有效乳头时，要将仔猪放在同时产仔的另一头母猪寄养，母猪带仔数以10头为宜。

5.4.3.4 保温防压：垫铺或采用其他设备保温5~14天。注意防压。

5.4.3.5 预防黄白痢：保持产后母猪栏干燥、卫生，仔猪黄白痢要采用综合防治措施。可在母猪产前一个月接种仔猪黄白痢基因工程疫苗。

5.4.3.6 饮水、补铁、补料、去势：仔猪出生后3天要饮水；仔猪1~3日龄补铁，每头肌注铁制剂（150~200 mg/头），一星期后视情况再注射一次；仔猪5日龄开始补饲乳猪料，少喂勤添；仔猪7~15日龄去势。

5.4.4 断奶仔猪的饲养管理

仔猪30日龄断奶。断奶前三天对母猪适当减料，尽可能减少断奶应激。仔猪断奶后维持在原栏饲养5~7天，使用原来的饲料，逐步进行饲料、饲养制度和环境过渡。仔猪从断奶后开始饲喂断奶仔猪料，少喂勤添、晚上加喂一餐。投喂方法为3~4次/天，投喂量（以干物质计算）1.0~1.5 kg/天。

5.4.5 生长猪的饲养管理

5.4.5.1 分群：根据猪的体重大小、强弱性别分群，保证同栏仔猪大小均匀，密度合理。

5.4.5.2 调教：调教吃料、睡位和排便地点固定并分开。适量活动，适量日照。

5.4.5.3 喂料：由喂仔猪料逐渐过渡喂生长猪料。饲喂方法为2~3次/天，投喂量（以干物质计算）1.5~2.0 kg/天。

5.4.6 育肥猪的饲养管理

5.4.6.1 分群：育肥猪同栏猪按体重大小分群、密度合理。适量活动，适量日照。

5.4.6.2 喂料：饲料由生长猪料过渡育肥猪料，并采取适当限制投料的饲喂方法，2次/天，投喂量（以干物质计算）2.5~3.0 kg/天。

5.4.7 饲养周期

哺乳仔猪饲养阶段为30天，断奶仔猪饲养阶段为30天，生长猪饲养阶段为60天，育肥猪饲养阶段为80~100天，体重达90~100 kg出栏。大猪适时出栏，可取得最好的经济效益。

5.4.8 饲料与疫病防治

参照DB 46/T 71和DB 46/T 73中的规定执行。

5.5 生产性能

5.5.1 体重

海南黑猪体重应符合表2的规定。

表2 海南黑猪体重

项目	体重 (kg)
2月龄	9~14
4月龄	36~50
6月龄	63~86
8月龄	90~124
10月龄	116~158

5.5.2 胴体品质

海南黑猪胴体品质应符合表3的规定。

表3 海南黑猪胴体品质（活体重 90~100kg）

项目	指标
屠宰率（%）	70~78
胴体长（cm）	86~96
平均背膘厚（mm）	25~42
皮厚（mm）	4~6
眼肌面积（cm ² ）	23~33
胴体瘦肉率（%）	44~61

5.6 屠宰加工

5.6.1 致昏

宜采用电致昏或二氧化碳麻醉法进行致昏。

5.6.2 刺杀放血

至昏后应立即进行卧式放血或用链钩套住猪左后脚跗骨节,将其提升上轨道(套脚提升)进行立式放血。从致昏至刺杀放血,不应超过30 s。刺杀放血刀口长度约5 cm。沥血时间不宜少于5 min。

5.6.3 剥皮

5.6.3.1 机械剥皮

按剥皮机性能,预剥一面或两面,确定预剥面积。

5.6.3.2 人工剥皮

将屠体放在操作台上,按顺序挑肚皮、剥臀皮、剥肚皮、剥脊背皮。剥皮时不应划破皮面,少带肥膘。

5.6.4 浸烫脱毛

5.6.4.1 浸烫

采用蒸汽烫毛隧道或浸烫池进行烫毛。应按猪屠体的大小、品种和季节差异,调整浸烫温度、时间。

5.6.4.2 脱毛

采用脱毛机脱毛。应根据季节不同适当调整脱毛时间,脱毛机内的喷淋水温度控制在59℃~62℃之间,脱毛后屠体应无浮毛、无机械损伤、无脱皮现象。

5.6.5 预干燥

采用预干燥机或人工刷掉猪体上的残留猪毛与水分。

5.6.6 燎毛

采用喷灯或燎毛炉燎毛，烧去猪体表面残留猪毛及杀死体表微生物。

5.6.7 清洗抛光

采用人工或抛光机将猪屠体体表残毛、毛灰刮干净并进行清洗。

5.6.8 割尾、头、蹄

5.6.8.1 割尾

一手抓猪尾，一手持刀，贴尾根部关节割下，使割后肉尸没有骨梢突出皮外，没有明显凹坑。

5.6.8.2 割头

割杭头，从生猪左右嘴角、眼角处各4 cm齐两耳根割下；割平头，经颈部第一皱纹下1~2 cm位置下刀，走势呈弧形，刀中圆滑，不应出现刀茬和多次切割。

5.6.8.3 割蹄

前蹄从腕关节处下刀，后蹄从跗关节处下刀，隔断连带组织。

5.6.9 雕圈

刀刺入肛门外围，雕成圆圈，掏开大肠头垂直放入骨盆内。应使雕圈少带肉，肠头脱离扩约肌，不应割破直肠。

5.6.10 开膛、净腔

包括挑胸，剖腹，拉直肠，割膀胱，取肠、胃（肚）、心、肝、肺，冲洗胸、腹腔。

5.6.11 劈半

可采用手工劈半或自动劈半。劈半时应沿着脊柱正中央线将胴体劈成两半。劈半后的片猪肉应摘除肾脏，撕断腹腔板油，冲洗血污、浮毛等。

5.6.12 整修、复验

按顺序整修腹部，修割乳头、放血刀口、割除槽头、护心油、暗伤、脓包、伤斑和遗漏病变腺体。整修后的片猪肉应进行复验，计量分级。

5.6.13 整理副产品

分离心、肝、肺、脾、胃（肚）、大肠、小肠，从肠系膜中将胰脏摘下。

5.6.14 预冷

5.6.14.1 一段式预冷

片猪肉冷却间相对湿度应为75%~95%，温度-1℃~4℃，胴体间距3~5 cm，时间16~24 h。

5.6.14.2 二段式预冷

快速冷却：将片猪肉送入-15℃以下的快速冷却间进行冷却，时间1.5~2 h，然后进入预冷间预冷。

预冷：预冷间温度-1℃~4℃，胴体间距3~5 cm，时间14~20 h。

5.7 感官特征

海南黑猪感官特征应符合表4的规定。

表4 海南黑猪猪肉感官特征

项目	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色	肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪乳白色
组织状态	组织结构清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚韧性，解冻后指压后凹陷恢复较慢
粘度	外表湿润，不粘手	外表湿润，切面有渗出液，不粘手
气味	具有鲜猪肉固有的气味，无异味	解冻后具有鲜猪肉固有的气味，无异味
煮沸后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面	澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面
肉质风味	具有鲜猪肉的固有香味，熟肉鲜嫩爽口，肥而不腻，风味独特	

5.8 肉质指标

海南黑猪肉质指标应符合表5的规定。

表5 海南黑猪肉质指标（活体重90~100kg）

项目	指标
水分（%）	≤77
PH _{45min}	5.9~6.4
PH _{24h}	5.6~6.0
滴水损失（%）	3.8~6.0
肌内脂肪含量（%）	2.1~5.1
肉色/分	3.0~4.0
嫩度/N	21~43

5.9 卫生指标

海南黑猪卫生指标应符合表6的规定。

表6 海南黑猪猪肉卫生指标

项目	指标
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.05

镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.05
金霉素/（mg/kg）	≤	0.1
土霉素/（mg/kg）	≤	0.1
磺胺类（以磺胺类总量计）/（mg/kg）	≤	0.1
伊维菌素（脂肪中）/（mg/kg）	≤	0.02
喹乙醇		不得检出
盐酸克伦特罗		不得检出
莱克多巴胺		不得检出
沙门氏菌		不得检出
鲜猪肉菌落总数/（cfu/g）	≤	1×10^6
鲜猪肉总大肠菌群/（MPN/100 g）	≤	1×10^4
冻猪肉菌落总数/（cfu/g）	≤	1×10^5
冻猪肉总大肠菌群/（MPN/100 g）	≤	1×10^3
注：兽药、农药最高残留限量和其它有毒有害物质限量应符合国家相关规定。		

6 检验方法

6.1 体型外貌

目测检验。

6.2 生产性能

按NY/T 825规定执行。

6.3 感官特征

6.3.1 色泽：目测。

6.3.2 组织状态、粘度：手触、目测。

6.3.3 气味：嗅觉检验。

6.3.4 煮沸后肉汤：按GB/T 5009.44规定方法检验。

6.3.5 肉质风味：嗅觉、味觉检验。

6.4 肉质指标

按GB 18394、NY/T 821和NY/T 1180规定执行。

6.5 卫生指标

6.5.1 挥发性盐基氮

按GB/T 5009.44规定执行。

6.5.2 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

6.5.3 镉

按GB/T 5009.15规定执行。

6.5.4 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

6.5.5 铬

按GB/T 5009.123规定执行。

6.5.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.5.7 金霉素、土霉素

按 GB/T 5009.116 规定执行。

6.5.8 磺胺类

按GB/T 20759规定执行。

6.5.9 伊维菌素

按GB/T 21320规定执行。

6.5.10 喹乙醇

按GB/T 20797规定执行。

6.5.11 盐酸克伦特罗

按NY/T 468规定执行。

6.5.12 莱克多巴胺

按农业部958号公告-3-2007规定执行。

6.5.13 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.5.14 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

6.5.15 总大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一饲养条件，同一时间从同栏或同场出栏一定数量的猪为一批。

7.2 抽样

7.2.1 活猪

从同一批活猪中随机抽检比例不低于3%，每批抽样数不得少于3头。

7.2.2 冷鲜、冷冻猪肉

据抽样数量要求，每一批次随机多点抽取样品3份，一份由被抽样单位保存，两份供检测单位留样和检测分析。

7.3 检验类别及项目

7.3.1 出场检验检疫

每批猪出场前，按5.3体型外貌的要求逐头检验和产地检疫，合格后方可出场。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为：体型外貌、生产性能、感官特征、肉质指标、卫生指标。正常生产情况下，每年进行一次型式检验。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 每年首批猪出栏前；
- b) 饲养方法有变更或喂养饲料配比有变化时；
- c) 屠宰加工条件或工艺发生较大变化时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 合格判定

出场检验：体型外貌符合本标准规定，并经产地检疫合格。

型式检验：体型外貌、生产性能、感官特征、肉质指标、卫生指标均符合本标准规定。

7.4.2 不合格判定

7.4.2.1 体型外貌不符合本标准规定或产地检疫不合格。

7.4.2.2 体型外貌符合规定，但生产性能、感官特征、肉质指标和卫生指标中有一项不符合本标准规定。不合格项可进行复验（微生物指标除外）。

7.4.3 复验

7.4.3.1 复验抽样数为初次检验的2倍。

7.4.3.2 复验结果全部达到规定要求，方可判为合格品。

8 标志与标签、包装、贮存、运输和销售

8.1 标志与标签

8.1.1 标志

产品标志应符合海南名牌农产品品牌标志使用管理规定。标志应贴在产品的显著部位。

8.1.2 标签

产品标签应包含产地、批次等信息。必须具备食品名称、配料表、净含量及固形物重、厂名、批号、日期标志及贮藏指南、食（使）用方法指导、质量等级和产品标准代号等内容。

8.2 包装

8.2.1 冷鲜猪肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 12℃ 的环境中进行包装。

8.2.2 冷冻猪肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 0℃ 的环境中进行包装。

8.2.3 包装材料按 GB 9687 和 GB 11680 规定执行。

8.3 贮存

8.3.1 冷鲜猪产品贮存温度为-1℃~4℃，冻猪产品贮存温度-18℃以下，昼夜温度变化不超过 1℃。

8.3.2 产品贮存地须清洁、无毒、无任何有害残留，防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独分区存放，并有醒目的标识。

8.4 运输

8.4.1 产品运输时使用符合食品卫生要求的冷藏车（船）或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

8.4.2 活猪的运输工具应消毒，温度、湿度、饮水、通风等环境条件适宜，减少对猪的应激。

8.4.3 运输前进行产品质量核查，在产品标签、生产批号（日期）、检疫证明均齐全的情况下方可起运，填写运输单据的项目齐全、内容准确。

8.5 销售

活猪销售应符合生猪流通条件，加工产品销售应符合食品流通条件。

附录 A
(规范性附录)

海南名牌农产品海南黑猪保护范围图

海南名牌农产品海南黑猪保护范围见图 A。



图A 海南名牌农产品海南黑猪保护范围图