

ICS 65.020.30  
B 43  
备案号：50131-2016

# DB46

## 海南省地方标准

DB 46/T 369—2016

---

### 地理标志产品 屯昌黑猪

2016-05-31 发布

2016-08-24 实施

---

海南省质量技术监督局

发布

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1和GB/T 17924制定。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由海南省屯昌县人民政府提出

本标准由海南省质量技术监督局监督局归口。

本标准由海南省农业科学院畜牧兽医研究所起草。

本标准主要起草人：王峰、晁哲、郑心力、魏立民、孙瑞萍、刘圈炜、刘海隆。

# 地理标志产品 屯昌黑猪

## 1 范围

本标准规定了屯昌黑猪的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的屯昌黑猪。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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/T 17236 生猪屠宰操作规程
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- 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
- 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
- DB 46/T 35 屯昌猪品种
- DB 46/T 71 屯昌黑猪（商品猪）饲养技术规程

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 屯昌猪

符合 DB 46/T 35 规定的猪品种。

#### 3.2

##### 屯昌黑猪

在海南省屯昌县现辖行政区域内生产，以屯昌猪为母本与杜洛克公猪杂交的商品黑猪。

### 4 地理标志产品保护范围

海南省屯昌县现辖行政区域，见附录A。

### 5 要求

#### 5.1 自然环境

##### 5.1.1 气候

产区属于热带季风气候，阳光充足，雨水充沛，气候适宜，年平均气温 23℃，年平均日照时数 1900～2100 h，年平均降雨量 1900～2400 mm。

##### 5.1.2 地貌

产区位于海南岛中部偏北，地处北纬 19°08'～19°37'，东经 109°45'～110°15'，属于低山丘陵地带，地势呈西南高、东北低、中间较平坦，自然土壤以砖红壤为主。

#### 5.2 产地条件

养殖场位于丘陵缓坡，周边有充足的木薯、红薯、象草、王草等种植，青绿饲料资源丰富。

#### 5.3 体型外貌

毛色为黑色，体型结实紧凑，发育良好。

#### 5.4 饲养管理

5.4.1 参照 DB 46/T 71 中的规定执行。

5.4.2 养殖方式：规模化饲养与农户放养相结合。

5.4.3 猪舍要求：具有良好的保温、隔热和通风换气条件，舍饲条件下，生长阶段占栏面积每头不小于 2.5 m<sup>2</sup>。

5.4.4 饲料条件：以本地稻谷、米糠、木薯、红薯、花生饼为主，以红薯藤、象草、王草等为青绿饲料。

#### 5.4.5 饲养管理要点

5.4.5.1 去势：公母仔猪 20 日龄前。

5.4.5.2 生长猪：30~65 kg 期间，青绿饲料占日粮的比例不少于 15%。

5.4.5.3 育肥猪：66~100 kg 期间，放牧饲养。

5.4.5.4 禁止性要求：全期禁用任何药物添加剂。治疗药物的使用与休药期严格遵守相关标准和规定。

5.4.6 出栏标准：7 至 8 月龄，活体重 90 kg~100 kg。

5.4.7 环境、安全要求：饲养环境、疫情疫病的防治与控制严格执行国家相关规定。

### 5.5 生产性能

#### 5.5.1 体重

表1 屯昌黑猪体重

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

表2 活体重90-100kg屯昌黑猪胴体品质

项目	指标
屠宰率/%	69~77
胴体斜长/cm	82~92
背膘厚/cm	2.5~4.2
眼肌面积/cm <sup>2</sup>	27~30
皮厚/cm	0.4~0.5

### 5.6 屠宰加工要求

5.6.1 参照 GB/T 17236 中的规定执行。

5.6.2 猪源标准：来自保护区内符合活体质量要求的健康猪只。

5.6.3 关键工艺要求：宰前空腹静养 24 小时，减少应激，机械褪毛。

### 5.7 感官指标

表3 屯昌黑猪猪肉感官指标

项目	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，大理石纹丰富，肉质细嫩	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

## 5.8 肉质指标

表4 体重90-100kg屯昌黑猪肉质指标

项目	指标
水分/%	≤77
PH <sub>1</sub> 值	5.9~6.4
PH <sub>24</sub> 值	5.6~6.0
滴水损失(48 h) /%	3.8~6.0
肌内脂肪含量/%	4.5~5.1
肉色/分	3.0~4.0
嫩度/N	21~43

## 5.9 卫生指标

表5 屯昌黑猪猪肉卫生指标

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 <sup>6</sup>
鲜猪肉总大肠菌群/ (MPN/100 g)	≤	1×10 <sup>4</sup>
冻猪肉菌落总数/ (cfu/g)	≤	1×10 <sup>5</sup>
冻猪肉总大肠菌群/ (MPN/100 g)	≤	1×10 <sup>3</sup>

## 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 感官指标

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。

### 6.4 肉质指标

按NY/T 821和GB 18394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/T 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 噻乙醇

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，同时出栏的为一批。

#### 7.2 抽样

##### 7.2.1 活猪

从同一批产品中随机抽取 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，其于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

每批猪出场前，按5.2体型外貌的要求逐头检验，合格后方可出场。

#### 7.3.2 型式检验

下列任何一种情况下，应进行型式检验：

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

型式检验项目为：体型外貌、生产性能、感官指标、肉质指标、卫生指标。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 合格品判定

出场检验：体型外貌符合本标准规定，为合格产品。

型式检验：体型外貌、生产性能、感官指标、肉质指标、卫生指标均符合本标准规定，为合格产品。

#### 7.4.2 不合格品判定

7.4.2.1 体型外貌不符合本标准规定，为不合格品。

7.4.2.2 体型外貌符合规定，但生产性能、感官指标、肉质指标和卫生指标中有一项不符合本标准规定，仍为不合格品。不合格项可进行复验。

#### 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 首次复验结果仍有不合格项目，允许再次复验。再次复验为终验。再次复验的抽样数与首次复验相同。

7.4.3.3 复验结果全部达到规定要求，方可判为合格品。

## 8 标志、包装、贮存和运输

### 8.1 标志

8.1.1 检验合格后，可使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 产品标志包含产地、批次等信息。

8.1.3 标志标贴在产品的显著部位。

### 8.2 包装

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0℃~4℃；冻猪产品贮存在-18℃以下的冷库，库温最高不得超过-15℃。

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

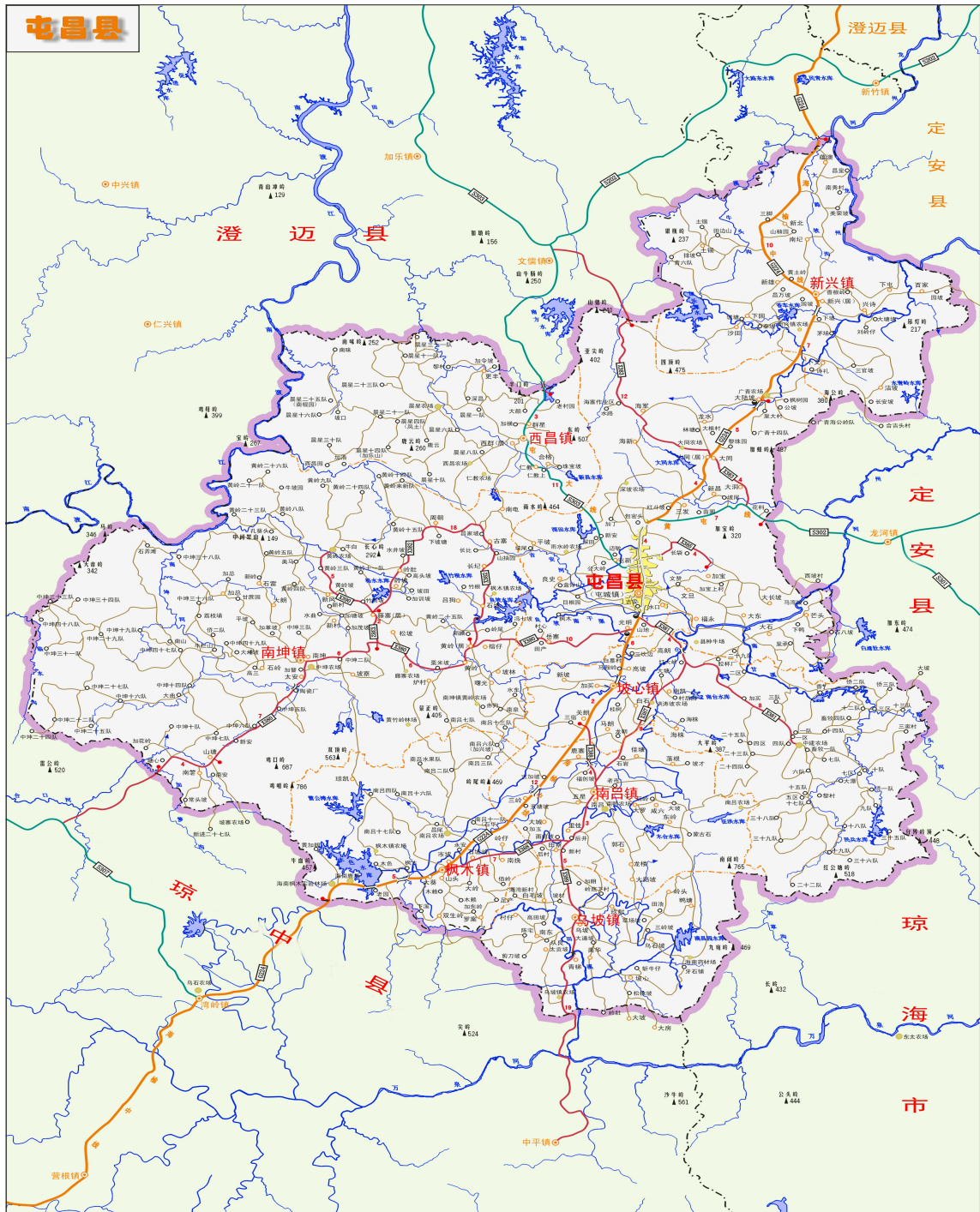
8.4.1 产品运输时使用符合食品卫生要求的冷藏车（船）或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

8.4.2 活猪的运输工具应清洁、卫生，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。

附录 A  
(规范性附录)  
屯昌黑猪地理标志产品保护范围图

屯昌黑猪地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 屯昌黑猪地理标志产品保护范围图