

ICS 67.120.10  
TS 251.5

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5029—2008  
代替 NY 5029—2001

---

## 无公害食品 猪肉

2008-05-16 发布

2008-07-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准代替 NY 5029—2001《无公害食品 猪肉》。

本标准与 NY 5029—2001 相比,主要修改如下:

- 增加了感官指标的具体内容;
- 删除了猪肉中解冻失水率、六六六、滴滴涕、氯霉素 4 个检测项目;
- 修订了猪肉中金霉素、土霉素、伊维菌素、磺胺类药物含量的检测方法;
- 修订了汞和铅的残留限量;
- 增加了莱克多巴胺、喹乙醇 2 个检测项目;
- 增加了检验规则。

本标准由中华人民共和国农业部市场与经济信息司提出并归口。

本标准起草单位:农业部农产品质量安全中心、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、徐州师范大学。

本标准主要起草人:张春雷、丁保华、谢明、樊红平、侯水生、刘继红、黄苇、王艳红。

本标准于 2001 年 9 月首次发布,本次为第一次修订。

## 无公害食品 猪肉

### 1 范围

本标准规定了无公害猪肉的质量安全要求、试验方法、标志、包装、贮存和运输。  
本标准适用于无公害猪肉的质量安全评定。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌
- GB 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- 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 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB/T 20759 畜禽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 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱—紫外检测法
- GB/T 20797 肉与肉制品中唑乙醇残留量的测定 液相色谱法
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- 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 5030 无公害食品 畜禽饲养兽药使用准则
- NY 5031 无公害食品 生猪饲养兽医防疫准则
- NY/T 5033 无公害食品 生猪饲养管理准则
- NY/T 5344.6 无公害食品 产品抽样规范 畜禽产品
- 农业部 781 号公告—5—2006 动物源性食品中阿维菌素类药物残留量的测定 高效液相色谱法
- 农业部 958 号公告—3—2007 动物源性食品中莱克多巴胺残留量的测定 高效液相色谱法

### 3 要求

#### 3.1 原料

3.2 屠宰加工

生猪屠宰按 GB/T 17236 和 NY 467 规定进行,屠宰加工过程中的卫生要求按 GB 12694 执行。

3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

	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,脂肪白色
组织状态	纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复	肉质紧密,有坚韧性,解冻后指压凹陷恢复较慢
黏度	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

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤15
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0
金霉素,mg/kg	≤0.10
土霉素,mg/kg	≤0.10
磺胺类(以磺胺类总量计),mg/kg	≤0.10
伊维菌素(脂肪中),mg/kg	≤0.02
喹乙醇,mg/kg	不得检出
盐酸克仑特罗,μg/kg	不得检出
莱克多巴胺,μg/kg	不得检出

注:其他农药和兽药残留量应符合国家有关规定。

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	鲜猪肉	冻猪肉
菌落总数,cfu/g	≤1×10 <sup>6</sup>	≤1×10 <sup>5</sup>
总大肠菌群,MPN/100 g	≤1×10 <sup>4</sup>	≤1×10 <sup>3</sup>
沙门氏菌	不得检出	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

按 GB/T 5009.44 规定执行。

4.2 理化检验

4.2.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定执行。



#### 4.2.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

#### 4.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 4.2.4 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 4.2.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

#### 4.2.6 铬

按 GB/T 5009.123 规定执行。

#### 4.2.7 金霉素

按 GB/T 20764 规定执行。

#### 4.2.8 土霉素

按 GB/T 20764 规定执行。

#### 4.2.9 磺胺类

按 GB/T 20759 规定执行。

#### 4.2.10 伊维菌素

按农业部 781 号公告—5—2006 规定执行。

#### 4.2.11 噻乙醇

按 GB/T 20797 规定执行。

#### 4.2.12 盐酸克仑特罗

按 NY/T 468 规定执行。

#### 4.2.13 莱克多巴胺

按农业部 958 号公告—3—2007 规定执行。

### 4.3 微生物检验

#### 4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

#### 4.3.2 总大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

#### 4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以来源于同一地区、同一养殖场、同一时段屠宰的分割加工猪肉为一组批。

### 5.2 抽样

按 NY/T 5344.6 的规定执行。

### 5.3 型式检验

型式检验应检验卫生要求中全部项目。在下列之一情况时应进行型式检验：

- a) 申请无公害农产品认证和进行无公害农产品年度抽查检验；
- b) 活猪来源发生变化时；

- c) 屠宰加工条件或工艺发生变化时;
- d) 质量监督检验机构或有关主管部门提出进行例行检验的要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 以本标准的试验方法和要求为判定方法和依据。

5.4.2 感官指标仅作为判定的参考,不作为产品合格或不合格的依据。

5.4.3 若检验结果符合本标准要求则为合格。检验结果如有一项理化指标或一项微生物学指标不符合本标准要求,即判为本批产品不合格。

5.4.4 若对检验结果有争议,可申请复检。复检时应对留存样进行复检,或在同批次产品中按本标准规定重新加倍抽样,对不合格项复验,按复验结果判定本批产品是否合格。

### 6 标志、包装、贮存、运输

#### 6.1 标志

按农业部无公害农产品标志有关规定执行。

#### 6.2 包装

包装材料按 GB 9687 和 GB 11680 规定执行。

#### 6.3 贮存

产品应贮存在通风良好的场所,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷却分割猪肉应贮存在 0℃~4℃,相对湿度 80%~95%,冷冻分割猪肉应贮存在低于-18℃的冷藏库内。

#### 6.4 运输

应使用符合卫生要求的冷藏车(船)或保温车(船),市内运输可使用封闭、防尘车辆,不得与对产品发生不良影响的物品混装。

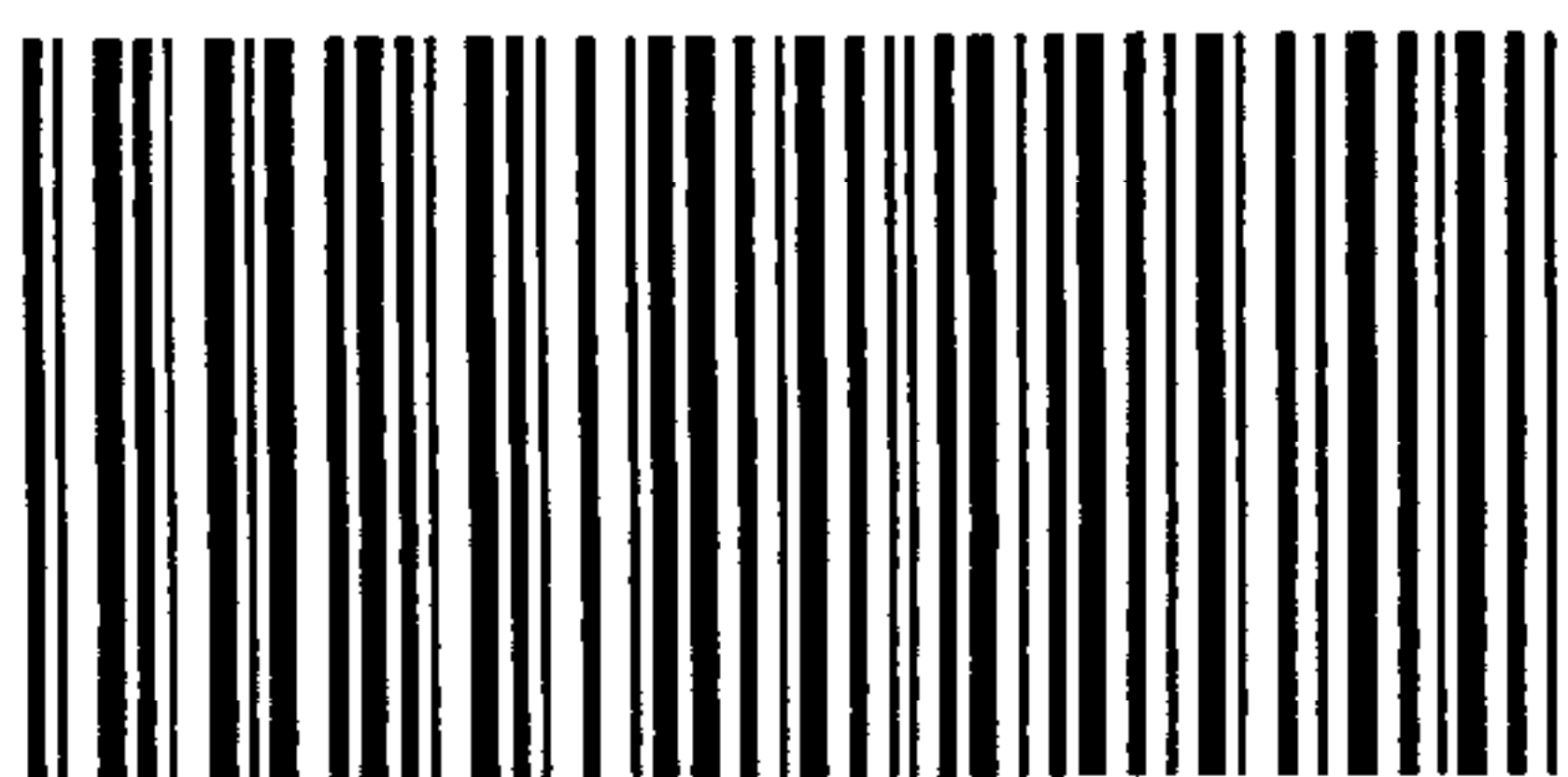
中华人民共和国  
农业行业标准  
无公害食品 猪肉  
NY 5029—2008

\* \* \*

中国农业出版社出版  
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)  
(邮政编码: 100125 网址: [www.ccap.com.cn](http://www.ccap.com.cn))  
北京昌平环球印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字  
2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月北京第 1 次印刷  
书号: 16109·1641



NY 5029-2008

版权专有 侵权必究  
举报电话: (010) 65005894