

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 632—2002

---

## 冷却猪肉

Chilled pork

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业  
行业标准  
冷却猪肉

NY/T 632—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字  
2003年4月第一版 2003年4月第一次印刷  
印数 1—800

\*

书号: 155066·2-15044  
网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

\*

科目 635—527

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、中国农业大学食品学院、杭州肉类食品有限公司、漯河双汇实业集团有限责任公司、大连畜禽屠宰流通管理办公室、大连市农业局、北京国农工贸发展中心。

本标准主要起草人：刘素英、南庆贤、龚海岩、朱杭、邸振久、于凌飞、王玉芬、戴瑞彤、赵宇、蔡英华、李艳华。

本标准由农业部畜禽产品质量监督检验测试中心负责解释。

# 冷却猪肉

## 1 范围

本标准规定了冷却猪肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输。  
本标准适用于生猪经屠宰冷却加工后,按要求生产的半胴体和分割猪肉。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中总铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法
- NY/T 468 动物组织中盐酸克伦特罗的测定 气相色谱-质谱法
- 农牧发[1998]17号 畜禽肉中磺胺残留量检验方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 冷却猪肉 **chilled pork**

生猪经宰前、宰后检验检疫合格。胴体经冷却,其腿部肌肉深层中心温度在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。冷却胴体在良好操作规范和良好卫生条件下,在 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的车间内进行分割、分切工艺制得的冷却猪肉。