

ICS 65.020.30
B 43
备案号：44874-2015

DB63

青海省地方标准

DB 63/ T 1375—2015

地理标志产品 乐都藏香猪

地方标准信息服务平台

2015 - 02 - 09 发布

2015 - 03 - 15 实施

青海省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1-2009的规则编写。

本标准由青海省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：青海省海东市乐都区农牧局、海东市乐都区凯程养殖专业合作社。

本标准起草人：杨占兴、尹惠兰、保万秀、李鹏风、马福海、李永元、吴义祥、童成存、赵建军、逯克庆。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 乐都藏香猪

1 范围

本标准规定了地理标志产品乐都藏香猪的术语和定义、产品保护范围、生产技术、产品质量、检验方法、标志、标签、包装、储存和运输等技术要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的乐都藏香猪。

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/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.87 食品中磷的测定

GB/T 5009.91 食品中钾的测定

GB/T 5009.92 食品中钙的测定

GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9959.3 分部位分割冻猪肉

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 16549 畜禽产地检疫规范

GB 18406.3 农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求

NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则。

DB63/T 376 生猪屠宰检疫规范

DB63/T 434 生猪规模养殖饲养防疫技术

DB63/T 1351 藏香猪

地理标志产品保护规定(国家质量监督检验检疫总局令第78号)

关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告(国家质量监督检验检疫总局公告2006年第109号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

乐都藏香猪肉

在地理标志产品保护范围内，按本标准要求进行饲养管理、屠宰加工、生产所取得的其质量符合本标准要求的藏猪肉。

4 地理标志产品保护范围

保护范围为青海省海东市乐都区下营乡、城台乡、峰堆乡、瞿县镇、蒲台乡、中坝乡、达拉乡、共和乡、寿乐镇、中岭乡、李家乡、马营乡、芦花乡、马厂乡、高店镇、雨润镇、碾伯镇、高庙镇和洪水镇共19个乡镇现辖行政区域。保护范围见附录A。

5 生产技术要求

5.1 种源

藏猪

5.2 饲养环境

饲养区应位于地理标志产品保护范围内海拔2000m-3200m以下草地资源相对充裕的脑、浅山地区，放牧地或养殖区有符合人畜饮用水标准的天然或人工水资源。饲养环境、疫情疫病的防治与控制符合国家相关规定。

5.3 饲养管理技术

5.3.1 放牧

采用放牧为主，舍饲为辅的饲养方式。饲养者应充分保证乐都藏香猪享有一定的放牧空间，每天在圈舍以外觅食或运动时间不少于4小时。

5.3.2 补饲

放牧结束后对猪只进行必要的精料补饲，补饲精料以青稞、燕麦、豆类、小麦、洋芋等当地所产农作物及其副产品为主。不同季节每日补饲的时间、方法和补饲量符合DB63/T 1351的规定。饲料和饲料添加剂的使用应符合NY/T 471的规定。

5.3.3 饲养期

从仔猪出生到商品肉猪出栏的饲养期为18月龄-30月龄。

5.3.4 出栏体重

活体重达40kg-50kg时适时出栏。

5.4 防疫技术

符合DB63/T 434的规定。

5.5 屠宰条件

5.5.1 检疫

乐都藏香猪产地检疫应符合 GB 16549 的规定、屠宰检疫符合 DB/T 376 的规定。

5.5.2 屠宰加工

经宰前检疫→淋浴→放血→脱毛→清洗→燎毛→清洗→宰后胴体检疫→修整→分割→包装的屠宰加工流程后，生产出鲜、冻分割猪肉。鲜肉在分割、流通、销售中始终保持0℃-4℃的范围内；需冷冻后冷藏的肉，分割完后经一次冻结或二次冻结后，放置于-18℃的贮藏间。乐都藏香猪屠宰加工及卫生要求应符合GB 12694的规定。

5.5.3 胴体质量

净膛胴体重25kg-30kg, 胴体背膘厚度0.8cm-2.5cm, 皮厚0.22cm-0.32cm。

6 产品质量要求

6.1 感官要求

鲜肉肉色鲜红、色泽鲜亮，肉质紧实，有弹性，肌纤维清晰。脂肪层薄，脂肪乳白色，有硬度。冻肉肉色鲜红或略暗、肌肉有光泽，肉质紧密，肌纤维清晰。脂肪层薄，脂肪白色。熟肉香味浓厚，弹牙，具有乐都藏香猪肉独特的口感风味，有嚼劲。

6.2 理化指标及检验方法

乐都藏香猪肉的理化指标及检验方法应符合表2的规定。

表2 乐都藏香猪猪肉理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
蛋白质 (g/100g)	≥ 19.00	食品中蛋白质的测定 GB/T 5009.5
粗脂肪 (%)	≤ 14.00	食品中脂肪的测定 GB/T 5009.6
肌间脂肪 (%)	≥ 8.00	食品中脂肪的测定 GB/T 5009.6
氨基酸总量 (g/100g)	≥ 18.00	食品中氨基酸的测定 GB/T 5009.124
谷氨酸 (g/100g)	≥ 2.50	食品中氨基酸的测定 GB/T 5009.124
赖氨酸 (g/100g)	≥ 1.40	食品中氨基酸的测定 GB/T 5009.124
不饱和脂肪酸总量 (g/100g)	≥ 3.90	食品中脂肪的测定 GB/T 5009.6
钙 (mg/100g)	≥ 3.67	食品中钙的测定 GB/T 5009.92
磷 (mg/100g)	≥ 172.00	食品中磷的测定 GB/T 5009.87
钾 (mg/100g)	≥ 280.00	食品中钾的测定 GB/T 5009.91

6.3 产品安全、卫生要求

产品安全及卫生要求符合GB 18406.3的规定。

7 标签、标志

7.1 标签

产品标签内容应符合GB 7718的规定，在产品或包装上应标注地理标志保护产品的名称“乐都藏香猪”、生产地、本标准号，以及蛋白质、粗脂肪、肌间脂肪、氨基酸总量、微量元素等理化指标。

7.2 标志

地理标志产品专用标志的内容应符合国家质量监督检验检疫总局公告 2006 年第 109 号文件的规定，使用应符合《地理标志产品保护规定》。

8 包装、储存和运输

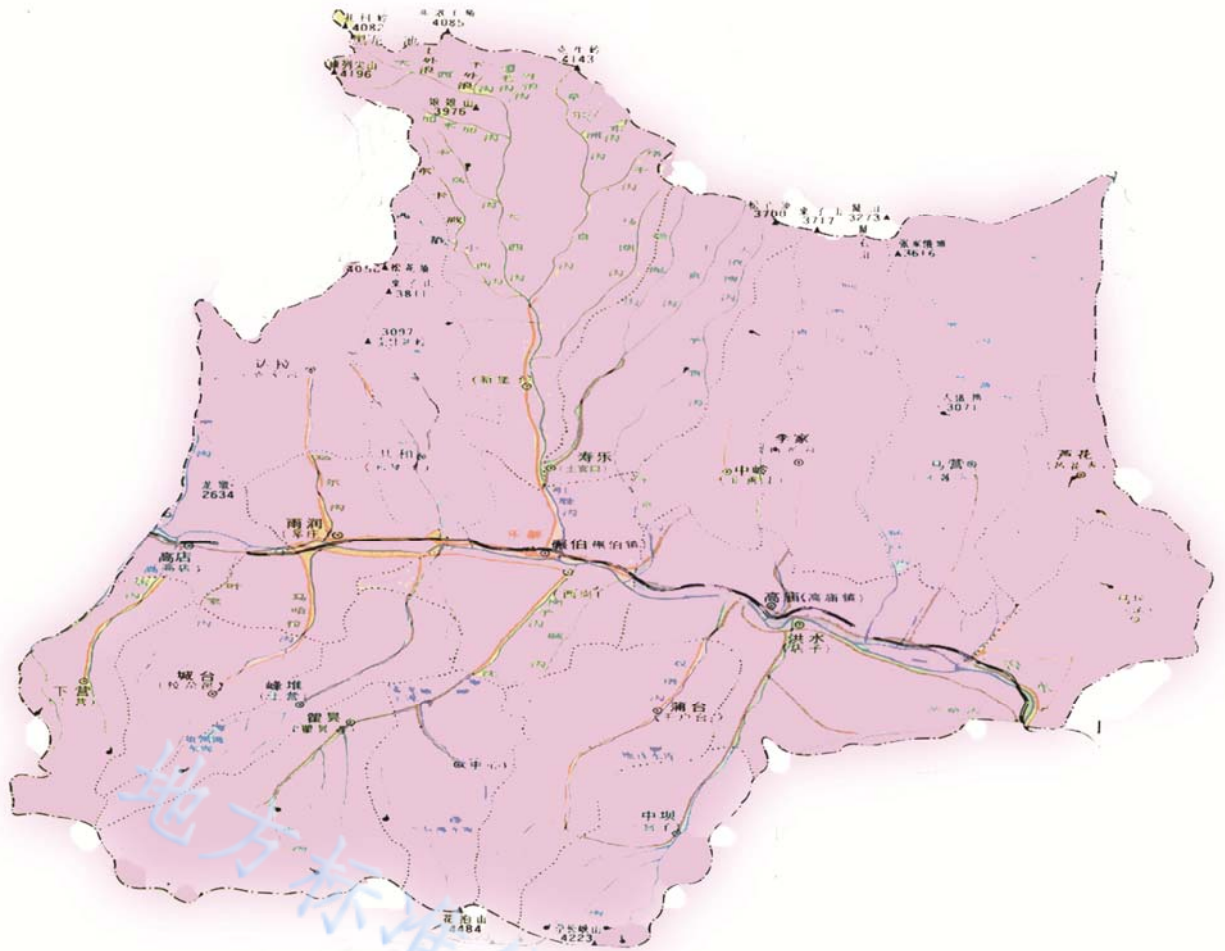
8.1 鲜乐都藏香猪肉通过迅速冷却处理，用聚乙烯成型品包装，材料应符合 GB 18406.3 的规定，并且在后续储存和运输过程中始终保持 0℃-4℃ 的范围内。

8.2 冻乐都藏香猪肉先用符合 GB 18406.3 的规定的聚乙烯成型品进行内包装，然后用符合 GB/T9959.3，在-18℃的贮藏间冷冻储藏，冷藏间温度一昼夜升降幅度不超过 1℃，储存场所应清洁卫生，不得与有毒有害物品混存混放，采用无污染的交通工具冷藏运输，不得与其他有毒有害物品混装混运。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性附录)
乐都藏香猪地理标志产品保护范围

图A.1 给出了乐都藏香猪地理标志产品保护范围。



图A.1 乐都藏香猪地理标志产品保护范围