

ICS 65.020.30
B 43
备案号：44850-2015

DB63

青海省地方标准

DB 63/ T 1351—2015

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

本标准按照GB/T 1.1-2009的规则编写。

本标准由青海省农牧厅提出并归口。

本标准起草单位：青海省海东市乐都区农牧局。

本标准起草人：杨占兴、保万秀、李鹏凤、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

藏香猪

1 范围

本标准规定了藏香猪的术语和定义、外貌特征和特性、生产性能、生产技术、产品质量、检验方法等技术要求。

本标准适用于青海省境内海拔4200m以下地区藏香猪的生产。

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 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 16548 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程
- 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
- GB/T 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

藏香猪

藏香猪，又称蕨麻猪。属高原型藏猪的一种，是经过长期自然选育而成，日间放牧于海拔4200 m以下的草地、林地、山地，早、晚只补饲少量精料即可满足其生长发育，采用放牧为主、舍饲为辅饲养方式的优良地方猪。

3.2

藏香猪猪肉

按藏香猪生产技术要求生产的，符合本产品质量要求的藏猪猪肉。

4 外貌特征和特性

4.1 外貌特征

藏香猪体型较小，头狭长、额面直且无皱纹，嘴长略尖，耳小直立。体躯窄，背腰微凸，后躯较前躯略高，复线较平，尻部倾斜、尾细长，四肢结实紧凑，蹄蹄者较少。正常乳头6-7对，排列整齐。被毛以黑色为主，部分猪额部、肢端、尾尖有白毛，鬃毛长而密，冬季被毛下有大量绒毛。

4.2 品质特性

具有耐粗饲、耐高寒、耐粗放管理、青绿饲料利用率高、对高原缺氧环境具有良好的适应性和抗逆性、母猪护仔性强的特点。

4.3 体尺体重

成年藏香猪公、母猪体尺体重指标符合表1的规定。

表1 成年藏香猪公、母猪体尺体重

项目	体长 (cm)	体高 (cm)	胸围 (cm)	体重 (kg)
成年公猪	83.0-93.9	55.0-63.5	71.3-75.6	39.6-50.0
成年母猪	80.2-92.6	53.5-62.3	68.5-73.4	38.3-47.9

5 生产性能

5.1 繁殖性能

藏香猪初情期3月龄-4月龄。发情周期20天-30天，发情持续期3天-4天，藏香母猪初配年龄4月龄-5月龄，两年3胎-4胎，妊娠期112天-116天。初产母猪窝产仔猪2头-7头，经产母猪窝产仔猪6头-10头，初生重0.4 kg-0.6 kg，繁殖率83.3%-90%。藏香猪公猪初配年龄8月龄。

5.2 产肉性能

成年活重40 kg以上的藏香猪，屠宰率为60.0%-62.6%。成年藏香猪胴体重25.0 kg-31.3 kg，皮厚0.22 cm-0.32 cm，背膘厚0.8 cm-2.8 cm，眼肌面积26 cm²-30 cm²，瘦肉率52.0%-56.6%。

6 生产技术要求

6.1 种源

藏猪。

6.2 饲养管理技术

6.2.1 放牧

可终年放牧，采用放牧为主，舍饲为辅的饲养方式。主要放牧于海拔4200 m以下的草地、林地、山地。饲养者应给藏香猪提供充分的放牧条件，放牧时间以每天不少于4小时。

6.2.2 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。夏秋季，补饲在傍晚收牧后进行，断乳后的仔猪、5 kg-10 kg猪、10 kg-30 kg猪、30 kg-50 kg猪，每日分别补0.1 kg-0.2 kg、0.3 kg-0.5 kg、0.7 kg-1.0 kg、1.0 kg-1.5 kg的配合精料；冬春季，补饲在早晨出牧前和傍晚收牧后进行，以上各饲养阶段藏香猪的日补饲量增加30%-50%。饲料和饲料添加剂的使用应符合NY/T 471的规定。

6.3 防疫技术

符合DB63/T 434的规定。

6.4 环境、安全要求

放牧环境应无动物传染病及工矿企业污染源，保证有足量的符合人畜饮用的水资源、适宜牧草等基础条件。舍饲环境符合NY/T 388的规定，畜禽病害肉尸及其产品无害化处理符合GB 16548的规定，污物处理和排放符合GB/T 18596的规定。

6.5 屠宰加工

藏香猪产地检疫应符合GB 16549的规定，屠宰检疫符合DB63/T 376的规定，藏香猪屠宰加工及卫生要求应符合GB 12694的规定。

7 产品质量要求

7.1 感观要求

鲜（冻）藏香猪肉感官指标符合表2的规定。

表2 鲜（冻）藏香猪肉感官指标

项目	鲜藏香猪肉	冻藏香猪肉
色泽	肌肉有光泽、红色均匀，脂肪乳白色，且有透明状	肌肉有光泽、肉色鲜红或略暗，脂肪白色
粘度	外表微干或微湿润，不粘手	外表湿润，切面有渗出液，不粘手
组织状态	质地紧实，肌纤维清晰，有弹性，指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚韧性，解冻后指压凹陷恢复较慢
气味	具有鲜藏香猪肉的固有气味，无异味	解冻后具有鲜藏香猪肉的固有气味，无异味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有浓厚的香味	透明澄清或稍有浑浊，脂肪团聚于表面，具有浓厚的香味

7.2 营养品质

藏香猪肉的营养品质应符合表3的规定。

表3 藏香猪肉营养品质指标及检验方法

项目	指标	检验方法
蛋白质 (g/100g)	≥ 19.0	食品中蛋白质的测定 GB 5009.5
肌间脂肪 (%)	≥ 6.5	食品中脂肪的测定 GB 5009.6
氨基酸总量 (g/100g)	≥ 18.0	食品中氨基酸的测定 GB 5009.124
谷氨酸 (g/100g)	≥ 2.5	食品中氨基酸的测定 GB 5009.124

7.3 理化及卫生指标

应符合GB 18406.3的规定。

地方标准信息服务平台