

# T/GDAAV

## 广东省畜牧兽医学会团体标准

T/GDAAV XXXX—XXXX

### 进出口预制菜 优质猪肉生产饲养技术规范

Import and export of pre-packaged dishes - Technical specification of feeding  
for high-quality pork production

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

广东省畜牧兽医学会 发布  
广州市南沙区预制菜产业协会



## 前 言

本文件按照 GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省畜牧兽医学会、广州市南沙区预制菜产业协会提出。

本文件由广东省畜牧兽医学会归口。

主要起草单位：广州市正安食品有限公司、广东省农业科学院动物科学研究所、广州市南沙区农业农村局、广州万珠央厨有限公司、广州市南沙区农业服务中心、广州南沙明曦检测服务有限公司。

主要起草人：XXXX。

# 进出口预制菜 优质猪肉生产饲养技术规范

## 1 范围

本文件提供了进出口预制菜优质猪肉的生产环境、饮水、饲料、饲养管理、保健、出栏、优质猪肉质量要求的指导。

本文件适用于进出口预制菜生猪企业生产优质猪肉的饲养程序。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品中污染物限量  
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉  
GB 16548 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程  
GB/T 17824.1 规模猪场建设  
GB/T 17824.3 规模猪场环境参数及环境管理  
NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质  
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则  
NY/T 5033 无公害食品 生猪饲养管理准则  
T/CAS 235 农场动物福利要求 猪  
CAC/RCP 58 Code of Hygienic Practice for Meat

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**优质猪肉** high-quality pork

根据国家生猪饲养与屠宰规范，以无抗健康养殖生产达到国家猪肉卫生质量标准且符合本文件要求的猪肉。

## 4 生产环境

4.1 猪场选址与布局符合 GB/T 17824.1 要求，生产环境符合 GB/T 17824.3，应设置无抗饲养区、隔离区、抗生素治疗区。

4.2 动物福利符合 T/CAS 235-2014 要求，应提供生猪活动和睡眠场所，应避免恶劣环境和动物遭受精神痛苦的任何条件和处置。

4.3 猪场在国家出入境检验检疫部门备案，并在其公布准入名单内。

## 5 饮水

饮用水符合 NY 5027 要求，猪只自由饮水。

## 6 饲料

- 6.1 饲料和饲料添加剂的选择和使用应符合 NY/T 471 的规定。
- 6.2 养殖期间使用的饲料、原料、饲料添加剂不应检出抗生素。
- 6.3 宜使用发酵饲料、中草药、植物提取物、益生菌、后生元、酶制剂等绿色健康关键技术提高猪肉品质。
- 6.4 宜使用各种有机、改性矿物质替代无机矿物质，减少重金属在猪肉的沉积。

## 7 饲养管理

### 7.1 饲养

- 7.1.1 自由采食，饲料添加要适量，防止饲料污染变质。
- 7.1.2 饲喂发酵饲料时食槽中若有剩余，需要把剩余的发酵饲料从食槽中清除掉，防止霉变。
- 7.1.3 规范化饲养按照 NY/T 5033 的相关要求执行。
- 7.1.4 疫病防控、兽药使用等安全生产符合“进出口预制菜 优质猪肉安全生产规范”的要求。

### 7.2 病猪管理

- 7.2.1 病猪立即转移至隔离区，尽量采用中草药、中成药等非抗生素药物进行治疗；如需抗生素治疗则转移至抗生素治疗区。
- 7.2.2 病死猪按照 GB 16548 处理。

## 8 保健

- 8.1 不使用促生长抗生素进行保健。
- 8.2 宜使用益生菌、后生元、中草药进行预防和保健。

## 9 出栏

- 9.1 育肥猪出栏时间大于等于 180 日龄，保证风味物质的沉积。
- 9.2 育肥猪休药期结束后出栏。
- 9.3 出栏驱赶时禁止鞭打，以免发生应激综合征降低猪肉品质。

## 10 生产档案

- 10.1 建立日常生产、常用料、免疫、用药、发病和治疗情况等记录。
- 10.2 资料保留 2 年。

## 11 优质猪肉质量要求

用于加工进出口预制菜的优质猪肉须符合下列要求。

### 11.1 猪肉感官与理化指标

猪肉感官与理化指标符合 GB 9959.1 鲜猪肉要求。

- a) 肌肉有光泽，呈鲜红或深红色，肉色评分为 3~4 分。
- b) 肌肉纤维清晰，肉质结实，有弹性，指压后凹陷立即恢复。
- c) 肌肉表面湿润，不沾手。
- d) 气味正常，无异味。
- e) pH 值（45min）为 6.0~6.4，pH 值（24h）为 5.6~6.0。
- f) 脂肪乳白色，肌肉脂肪含量大于等于 2.5%。
- g) 滴水损失为 1.5%~3.0%。
- h) 大理石纹评分大于等于 2.5 分。
- i) 煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面。

### 11.2 猪肉安全指标

猪肉安全指标符合 CAC/RCP 58 的要求。

11.2.1 不得检出  $\beta$ -受体激动剂、硝基咪唑类、氯霉素、喹噁啉-2-羧酸、金刚烷胺等兽药,其他项目必须符合国家畜禽及畜禽产品兽药残留监控计划。

11.2.2 不得检出有害病原微生物。

11.2.3 重金属污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

---