

海南省地方标准

DB46/T 369—2023
代替原 DB46/T 369—2016

地理标志产品 屯昌黑猪

Product of geographical indication—Tunchang black pig

（征求意见稿）

本稿完成时间：2023年2月13日

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 自然环境	2
5.1 气候	2
5.2 地貌	2
5.3 产地条件	2
6 饲养管理	2
6.1 饲养阶段划分	2
6.2 养殖方式	2
6.3 猪舍要求	2
6.4 饲料条件	2
6.5 饲养管理要点	2
6.6 不同月龄猪的体重	3
7 屠宰加工要求	3
8 猪肉品质要求	4
8.1 肉质感官	4
8.2 胴体品质	4
8.3 肉质指标	4
8.4 卫生指标	5
9 检验方法	6
9.1 体型外貌	6
9.2 感官指标	6
9.3 煮沸后肉汤	6
9.4 肉质指标	6
9.5 卫生指标	6
10 检验规则	6
10.1 组批	6
10.2 抽样	7
10.3 检验类别及项目	7
10.4 判定规则	7
10.5 复验	7

11 标志、包装、贮存和运输	8
11.1 标志	8
11.2 包装	8
11.3 贮存	8
11.4 运输	8
附录 A（规范性）屯昌黑猪地理标志产品保护范围图	9

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—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。

本文件代替 DB 46/T 369—2016《地理标志产品 屯昌黑猪》，与 DB 46/T 369—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了一些规范性引用文件，增加了一些规范性引用文件（见第2章，2016年版的第2章）；
- b) 更改了术语与定义中的屯昌黑猪（见3.2，2016年版的3.2）；
- c) 细化了地理标志产品保护范围（见第4章，2016年版的第4章）；
- d) 增加了饲养阶段划分（见6.1，2016年版的5.4.1）；
- e) 更改了养殖方式（见6.2，2016年版的5.4.2）；
- f) 更改了饲料条件（见6.4，2016年版的5.4.4）；
- g) 细化了饲养管理要点（见6.5，2016年版的5.4.5）；
- h) 更改了出栏标准（见6.5.4，2016年版5.4.6）；
- i) 增加了不同月龄猪的体重（见6.6）；
- j) 删除了生产性能（见2016年版的5.5.1、5.5.2）；
- k) 更改了屠宰加工要求中的胴体品质（见8.2，2016年版的5.5.2）；
- l) 更改了屠宰加工要求中肉质指标（见8.3，2016年版的5.8）；
- m) 更改了卫生指标（见8.4，2016年版的5.9）。

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。

本文件由海南省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：海南大学、屯昌县养猪协会

本文件主要起草人：晁哲、王峰、那威、邓磊、吴科榜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为 DB 46/T 369-2016；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 屯昌黑猪

1 范围

本文件规定了屯昌黑猪的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、饲养管理、屠宰加工要求、猪肉品质要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于国家地理标志主管部门认定的“屯昌黑猪”地理标志产品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
- DB 46/T 35 屯昌猪品种
- DB 46/T 71 屯昌黑猪（商品猪）饲养技术规程
- DB 46/T 102 屯昌黑猪（商品猪）繁殖技术规程
- DB 46/T XXXX 屯昌黑猪猪肉品质等级规格

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

屯昌猪 Tunchang pig

符合 DB 46/T 35 规定的猪品种。

3.2

屯昌黑猪 Tunchang black pig

在海南省屯昌县现辖行政区域内生产，通过杂交模式生产的含 25%及以上屯昌猪血缘的商品黑猪。全身被毛呈黑色或灰黑色，有少量杂毛；背腰平直，后躯发育良好，腿臀较丰满，四肢健壮，体质结实，结构匀称。

4 地理标志产品保护范围

海南省屯昌县现辖行政区域,其地理坐标为北纬 19° 08′ -19° 37′ ,东经 109° 45′ -110° 15′ 。东与定安县、琼海市接壤,南到西南屯昌县部与琼中县相连,西北部以南渡江为界与澄迈县毗邻。见附录 A。

5 自然环境

5.1 气候

产区属于热带季风气候,阳光充足,雨水充沛,气候适宜,年平均气温 23℃,年平均日照时数 1900 h~2100 h,年平均降雨量 1900 mm~2400 mm。

5.2 地貌

产区位于海南岛中部偏北,属于低山丘陵地带,地势呈西南高、东北低、中间较平坦,自然土壤以砖红壤为主。

5.3 产地条件

养殖场位于丘陵缓坡,周边有充足的木薯、红薯、稻谷、王草等种植,青绿饲料资源丰富。

6 饲养管理

6.1 饲养阶段划分

种猪及猪苗分为种公猪、后备及空怀母猪、妊娠母猪、哺乳母猪、哺乳仔猪和断奶仔猪不同饲养阶段,参照 DB 46/T 102 执行。

商品猪分为小猪、中猪和大猪三个饲养阶段,参照 DB 46/T 71 执行。

6.2 养殖方式

分为现代集约化、规模化养殖,养殖小区和农户散养。

6.3 猪舍要求

具有良好的保温、隔热和通风换气条件,不同生长阶段占栏面积不同,大猪阶段每头不少于 1m²。种猪及猪苗、商品猪猪舍规格与饲养密度分别参照 DB46/T 102、DB 46/T 71 执行。

6.4 饲料条件

一般以玉米、豆粕、木薯、麦皮、米糠、鱼粉和预混料等为主料。可充分利用本地饲料资源,如花生饼、稻谷、米糠、木薯、红薯和王草等。

6.5 饲养管理要点

6.5.1 种猪与猪苗饲养管理要点

种猪及猪苗饲养管理参照 DB 46/T 102 执行。

- a) 猪苗饲养阶段为出生至 60 日龄。要注意保温，加强护理，适时去势；
- b) 种公猪要保持中等体况，适量运动和光照；
- c) 种母猪根据母猪不同阶段的需要提供适当的饲料营养。

6.5.2 商品猪饲养管理要点

商品猪饲养管理参照 DB 46/T 71 执行。

- a) 小猪饲养阶段为 61~105 日龄，要分群和调教；
- b) 中猪饲养阶段为 106~180 日龄，要进行合理分群、驱虫和健胃；
- c) 大猪饲养阶段为 181 日龄至出栏，要保持饲养环境的清洁卫生和周围环境安静，减少能量消耗；适度活动和光照，增强抗病力，提高肉质风味。

6.5.3 禁止性要求

全期禁用任何药物添加剂。治疗药物的使用与休药期严格遵守相关标准和规定。

6.5.4 出栏标准

一般饲养 8~10 个月，体重达 120~150 kg 出栏。

6.5.5 环境、安全要求

饲养环境、疫情疫病的防治与控制严格执行国家相关规定。

6.6 不同月龄猪的体重

应符合表1的要求。

表 1 屯昌黑猪体重

项目	体重/kg
2 月龄	9~15
4 月龄	36~55
6 月龄	63~90
8 月龄	94~125
10 月龄	129~160

7 屠宰加工要求

7.1 在保护范围内，选择外貌特征、日龄、体重符合 DB 46/T 71 要求的健康活猪。

7.2 宰前空腹静养 24 h，减少应激，机械褪毛，其余按照 GB/T 17236 中的规定执行。

8 猪肉品质要求

8.1 肉质感官

应符合表2的要求。

表 2 屯昌黑猪猪肉感官指标

项目	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，大理石纹较丰富，肉质细嫩	肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪乳白色
组织状态	组织结构清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚韧性，解冻后指压后凹陷恢复较慢
粘度	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

8.2 胴体品质

应符合表3的要求。

表 3 体重 120 kg~150 kg 屯昌黑猪胴体品质

项目	指标
屠宰率/%	70~75
胴体斜长/cm	95~120
瘦肉率/%	45~55
肥肉率/%	25~31
背膘厚/mm	35~55
眼肌面积/cm ²	42~52
皮厚/mm	3~5

8.3 肉质指标

应符合表4的要求。

表4 体重 120 kg~150 kg 屯昌黑猪肉质指标

项目	指标
水分/%	65~72
PH ₁ 值	5.9~6.5
PH ₂₄ 值	5.6~6.0
24 h 滴水损失/%	2.5~3.0
肌内脂肪含量/%	3.0~5.0
肉色/分	3.0~4.0
嫩度(剪切力 kg 计)	≤3
肌肉质地	致密, 紧实
脂肪色	白, 有光泽

8.4 卫生指标

参照表 5 要求。其中胴体重金属和兽药残留及微生物指标要求按 GB 2707、GB 2762、GB 31650 和农业农村部相关公告执行, 六六六、滴滴涕、敌敌畏等农药残留按 GB 2763 要求执行。

表5 卫生指标及限量

指标	限量
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 15
亚硝酸盐/(μg/kg)	不得检出
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
金霉素/(mg/kg)	≤ 0.01
土霉素/(mg/kg)	≤ 0.01
磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg)	≤ 0.01
氯霉素/(mg/kg)	不得检出
喹乙醇/(mg/kg)	不得检出
盐酸克伦特罗/(mg/kg)	不得检出
莱克多巴胺/(mg/kg)	不得检出
沙丁胺醇/(mg/kg)	不得检出
沙门氏菌/25g	不得检出
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1×10 ⁶
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 1×10 ⁴
寄生虫	不得检出

表5 卫生指标及限量（续）

指标	限量
六六六（mg/kg）	≤ 0.2
滴滴涕（mg/kg）	≤ 0.2
敌敌畏（mg/kg）	不得检出
猪传染性疾病（如非洲猪瘟）	不得检出

9 检验方法

9.1 体型外貌

目测检验。

9.2 感官指标

9.2.1 色泽

用目测进行评定，按屯昌黑猪猪肉品质等级规格规定执行。

9.2.2 组织状态、粘度

用手触、目测进行评定，按屯昌黑猪猪肉品质等级规格执行。

9.2.3 气味

用嗅觉进行评定，按屯昌黑猪猪肉品质等级规格规定执行。

9.3 煮沸后肉汤

按屯昌黑猪猪肉品质等级规格规定执行。

9.4 肉质指标

按 NY/T 821 和 GB 18394 规定执行。

9.5 卫生指标

重金属和兽药残留及微生物指标要求按 GB 2707、GB 31650 和农业农村部相关公告执行，六六六、滴滴涕、敌敌畏等农药残留按 GB 2763 要求执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一饲养条件，同时出栏的为一批。

10.2 抽样

10.2.1 活猪

从符合 7.1 要求的活猪同一批产品中随机抽取 3%，每批抽样数不得少于 3 头。

10.2.2 冷鲜、冷冻猪肉

据抽样数量要求，每一批次随机多点抽取样品 3 份，一份由被抽样单位保存，其于两份供检测单位留样和检测分析。

10.3 检验类别及项目

10.3.1 出场检验

每批猪出场前，按 3.2 体型外貌的要求逐头检验，合格后方可出场。

10.3.2 型式检验

下列任何一种情况下，应进行型式检验：

- 每年首批猪出栏前；
- 饲养方法有较大变更或喂养饲料配比有较大变化时；
- 屠宰加工条件或工艺发生变化时；
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

型式检验项目为：体型外貌、生产性能、感官指标、肉质指标、卫生指标。

10.4 判定规则

10.4.1 合格品判定

出场检验：体型外貌符合本标准规定，为合格产品。

型式检验：体型外貌、生产性能、感官指标、肉质指标、卫生指标均符合本标准规定，为合格产品。

10.4.2 不合格品判定

体型外貌不符合本标准规定，为不合格品。

体型外貌符合规定，但生产性能、感官指标、肉质指标和卫生指标中有一项不符合本标准规定，仍为不合格品。不合格项可进行复验。

10.5 复验

10.5.1 复验抽样数为初次检验的 2 倍。

10.5.2 首次复验结果仍有不合格项目，允许再次复验。再次复验为终验。再次复验的抽样数与首次复验相同。

10.5.3 复验结果全部达到规定要求，方可判为合格品。

11 标志、包装、贮存和运输

11.1 标志

11.1.1 检验合格后，可使用地理标志产品专用标志。

11.1.2 产品标志包含产地、批次等信息。

11.1.3 标志标贴在产品的显著部位。

11.2 包装

包装材料按 GB 4806.7 和 GB 4806.8 规定执行。

11.3 贮存

11.3.1 冷鲜猪产品贮存温度为 0℃~4℃；冻猪产品贮存在-18℃以下的冷库，库温最高不得超过-15℃。

11.3.2 产品贮存地须清洁、无毒、无任何有害残留，防止在贮存过程中受其它物质的污染。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独分区存放，并有醒目的标识。

11.4 运输

11.4.1 产品运输时使用符合食品卫生要求的冷藏车（船）或保温车，不得与有毒、有害、有气味、易污染的物品混装、混运。

11.4.2 活猪的运输工具应清洁、卫生、消毒，温度、湿度、饮水、通风等环境条件适宜，减少对猪的应激。

11.4.3 运输前进行产品质量核查，在产品标签、生产批号（日期）、检疫证明均齐全的情况下方可起运，填写运输单据的项目齐全、内容准确。

附录 A
(规范性)
屯昌黑猪地理标志产品保护范围图

屯昌黑猪地理标志产品保护范围见图 A.1。

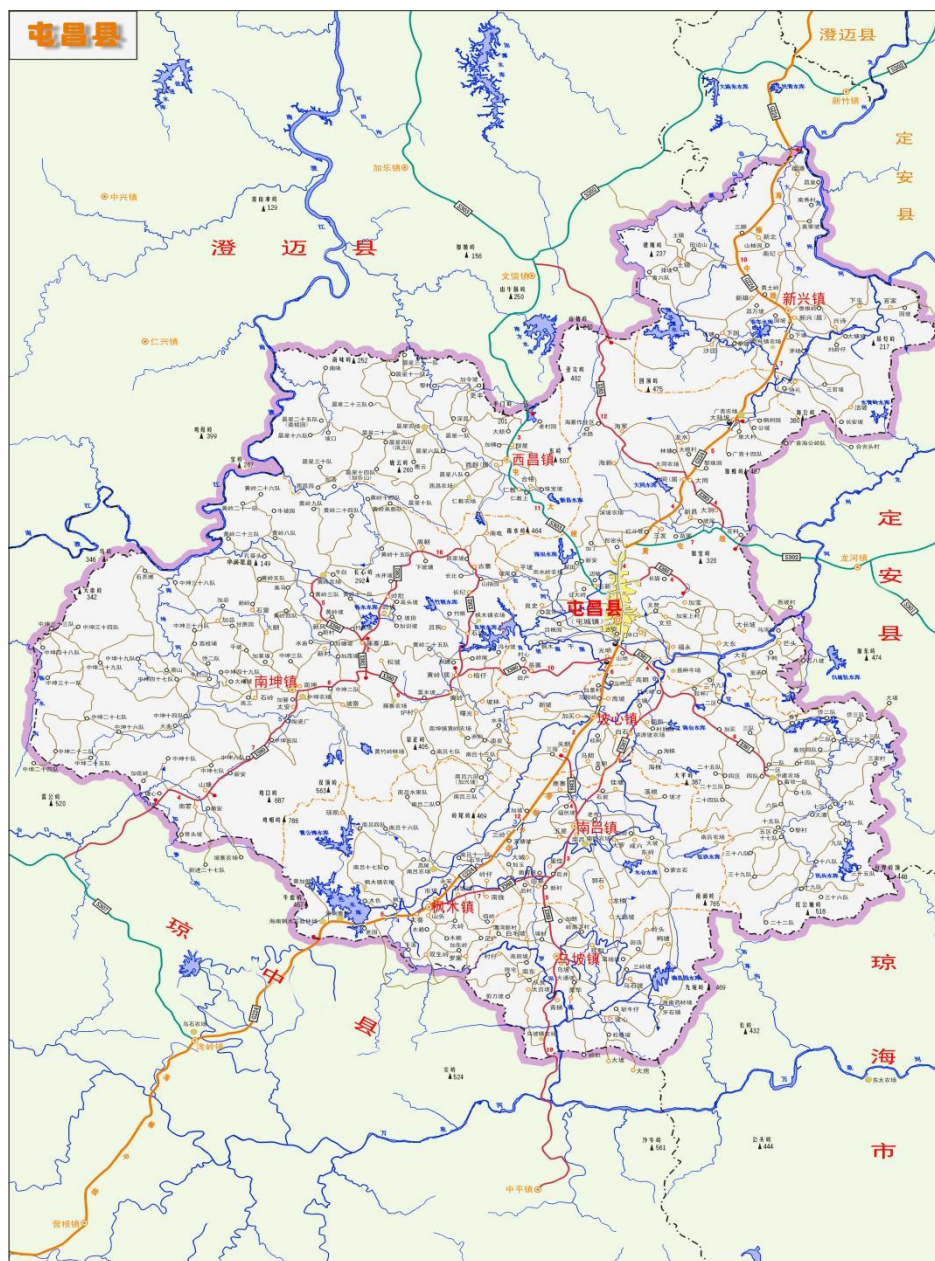


图 A.1 屯昌黑猪地理标志产品保护范围图