

海南省地方标准

DB 46/T 369—2025
代替 DB 46/T 369—2016

地理标志产品 屯昌黑猪

Product of geographical indication—Tunchang black pig

2025 - 02 - 28 发布

2025 - 04 - 01 实施

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DB46/T 369—2016《地理标志产品 屯昌黑猪》，与DB46/T 369—2016相比，主要技术变化如下：

- 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）；
- 更改了术语与定义中的“屯昌黑猪”（见3.2，2016年版的3.2）；
- 更改了“饲养管理”（见第6章，2016年版的5.4）；
- 删除了“生产性能”（见2016年版的5.5.1、5.5.2）；
- 更改了“胴体品质”（见8.2，2016年版的5.5.2）；
- 更改了“肉质指标”（见8.3，2016年版的5.8）；
- 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。

本文件由海南省农业农村厅提出并归口。

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：那威、晁哲、王峰、郑晓东、邓磊、吴科榜。

本文件及其所代替或废止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

本文件规定了地理标志产品屯昌黑猪的术语和定义、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、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的屯昌黑猪。

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 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.116 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法)
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 20797 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31658.22 食品安全国家标准 动物性食品中 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 821 猪肉品质测定技术规程
- NY/T 825 瘦肉型猪胴体性状测定技术规范
- NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法
- NY/T 3905 冷冻肉解冻失水率的测定
- DB46/T 35 屯昌猪品种

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体重 *weight of carcass*

猪在放血、褪毛后，去掉头、蹄、尾和内脏（保留板油、肾脏）的两边胴体总重量。

[来源 NY/T 825-2004, 2.2]

3.2

屯昌猪 *Tunchang pig*

海南猪品种的一个类群，符合 DB46/T 35 的规定。

3.3

屯昌黑猪 *Tunchang black pig*

通过杂交模式生产的含 25%及以上屯昌猪血缘的商品黑猪。屯昌黑猪外貌见附录 A。

4 保护范围

屯昌黑猪地理标志产品保护范围限于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即海南省屯昌县现辖行政区域，位于北纬 19°08′~19°37′，东经 109°45′~110°15′。屯昌黑猪地理标志保护范围应符合附录 B 的规定。

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 1 900 h~2 100 h，年平均降雨量 1 900 mm~2 400 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 饲料资源

产区周边有充足的木薯、红薯、稻谷、王草、花生饼等种植，青绿饲料资源丰富。

6 饲养管理

按照 DB46/T 71 的相关规定执行。

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 DB46/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 的相关规定执行。

8 猪肉品质要求

8.1 肉质感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	鲜猪肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色或淡黄色，大理石纹较丰富，肉质细嫩
组织状态	组织结构清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复
粘度	外表湿润，不粘手
气味	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

8.2 胴体品质

应符合表 2 的规定。

表 2 胴体品质

项目	指标
胴体屠宰率/%	60.0~75.0
胴体斜长/cm	95.0~120.0
背膘厚/mm	35.0~55.0
皮厚/mm	3.0~5.0
眼肌面积/cm ²	42~52
瘦肉率/%	≥36.0
大理石纹	2.5~5.0
肉色	3.0~4.0
PSE 肉	无
DFD 肉	无

8.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g)	65.0~72.0
pH _{45 min} 值	5.9~6.5
pH _{24 h} 值	5.6~6.0
24 h 滴水损失/%	2.50~3.00
肌内脂肪/ (g/100g)	3.0~5.0
嫩度 (剪切力 kg 计)	≤3.6
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15
粗蛋白 (以肌肉计) / (g/100g)	≥19.0
解冻失水率/%	≤8.00

8.4 卫生指标

应符合表 4 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定，兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的有关规定以及国家有关规定和公告，微生物指标应符合 GB/T 9959.2 的相关规定。

表 4 卫生指标及限量

指标	限量	指标限量来源
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.05	GB 2762—2022
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	
金霉素/土霉素 (μg/kg)	≤200	GB 31650—2019
磺胺类 (以磺胺类总量计) / (μg/kg)	≤100	
喹乙醇/ (μg/kg)	≤4	
盐酸克伦特罗/ (mg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号
氯霉素/ (mg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号
莱克多巴胺/ (mg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号
沙丁胺醇/ (mg/kg)	不得检出	农业农村部公告第 250 号
沙门氏菌	不得检出	GB/T 9959.2—2008
菌落总数/ (CFU/g)	≤1×10 ⁶	
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤1×10 ⁴	
六六六 (以原样计) (mg/kg)	≤0.1	GB 2763—2021
滴滴涕 (以原样计) (mg/kg)	≤0.2	
敌敌畏 (mg/kg)	≤0.01 ^a	
<p>表中未列出的污染物、兽药残留限量应符合 GB 2762, GB 31650、GB 31650.1 的有关规定, 表中未列出的农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的有关规定。</p> <p>注: 表中列出的污染物、兽药残留限量, 微生物指标随着 GB 2762、GB 31650、GB/T 9959.2 最新版本的实施而自动更新, 农药最大残留限量随着 GB 2763 最新版本的实施而自动更新。</p> <p>^a该限量为临时限量。</p>		

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

用目测法进行评定。

9.2.2 组织状态

用手触法和目测法进行评定。

9.2.3 粘度

用手触法进行评定。

9.2.4 气味

用嗅觉进行评定。

9.2.5 煮沸后肉汤

称取 20 g 搅碎的试样，置于 200 mL 烧杯中，加 100 mL 水，用表面皿盖上加热 50 ℃~60 ℃，开盖检查气味，继续加热煮沸 20 min~30 min，检查肉汤的气味、滋味和透明度，以及脂肪的气味和滋味。

9.3 胴体品质

9.3.1 大理石纹

按照NY/T 821的相关规定执行。

9.3.2 肉色

按照NY/T 821的相关规定执行。

9.3.3 PSE 肉

按照NY/T 821的相关规定执行。

9.3.4 DFD 肉

按照NY/T 821的相关规定执行。

9.3.5 屠宰性能

按照NY/T 825的相关规定执行。

9.4 理化指标

9.4.1 pH 值测定

用pH计测定，具体测定步骤按照NY/T 821的相关规定执行。

9.4.2 24h 滴水损失

按照NY/T 821的相关规定执行。

9.4.3 嫩度测定

用C-LM型肌肉嫩度计测定，具体测定步骤按照NY/T 1180的相关规定执行。

9.4.4 水分

按照GB 5009.3的规定执行。

9.4.5 粗蛋白

按照GB 5009.5的规定执行。

9.4.6 肌内脂肪

按照GB 5009.6的规定执行。

9.4.7 解冻失水率

按照NY/T 3905的规定执行。

9.4.8 挥发性盐基氮

按照GB 5009.228的规定执行。

9.5 卫生指标

污染物按照GB 2762规定的方法测定，农药残留按照GB 2763规定的方法测定，兽药残留按照规定的方法测定，微生物按照GB/T 9959.2规定的方法测定，金霉素/土霉素残留按照GB/T 5009.116规定的方法测定，磺胺类残留按照GB/T 21316规定的方法测定，喹乙醇残留按照GB/T 20797规定的方法测定，氯霉素残留按照GB/T 22338规定的方法测定，克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇残留按照GB/T 31658.22规定的方法测定。

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要求的同一批活猪中随机抽取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，逐头检验待出场的活猪体型外貌，经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、感官指标、理化指标、胴体品质、卫生指标。

10.4 判定规则

10.4.1 合格品判定

出场检验：体型外貌符合本文件规定，为合格产品。

型式检验：体型外貌、感官指标、理化指标、胴体品质、卫生指标均符合本文件规定，为合格产品。

10.4.2 不合格品判定

体型外貌不符合本文件规定，为不合格品。

体型外貌符合规定，但感官指标、理化指标、胴体品质、卫生指标中有一项不符合本文件规定，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 标签、标志

11.1.1 标签、标志按照 GB/T 17924 的相关规定执行；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 标签、标志标贴在产品的显著部位。

11.1.4 预包装食品标签应符合 GB 7718 的相关规定。

11.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的相关规定。销售包装应符合 GB 43284 的相关规定。

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
(资料性)
屯昌黑猪外貌

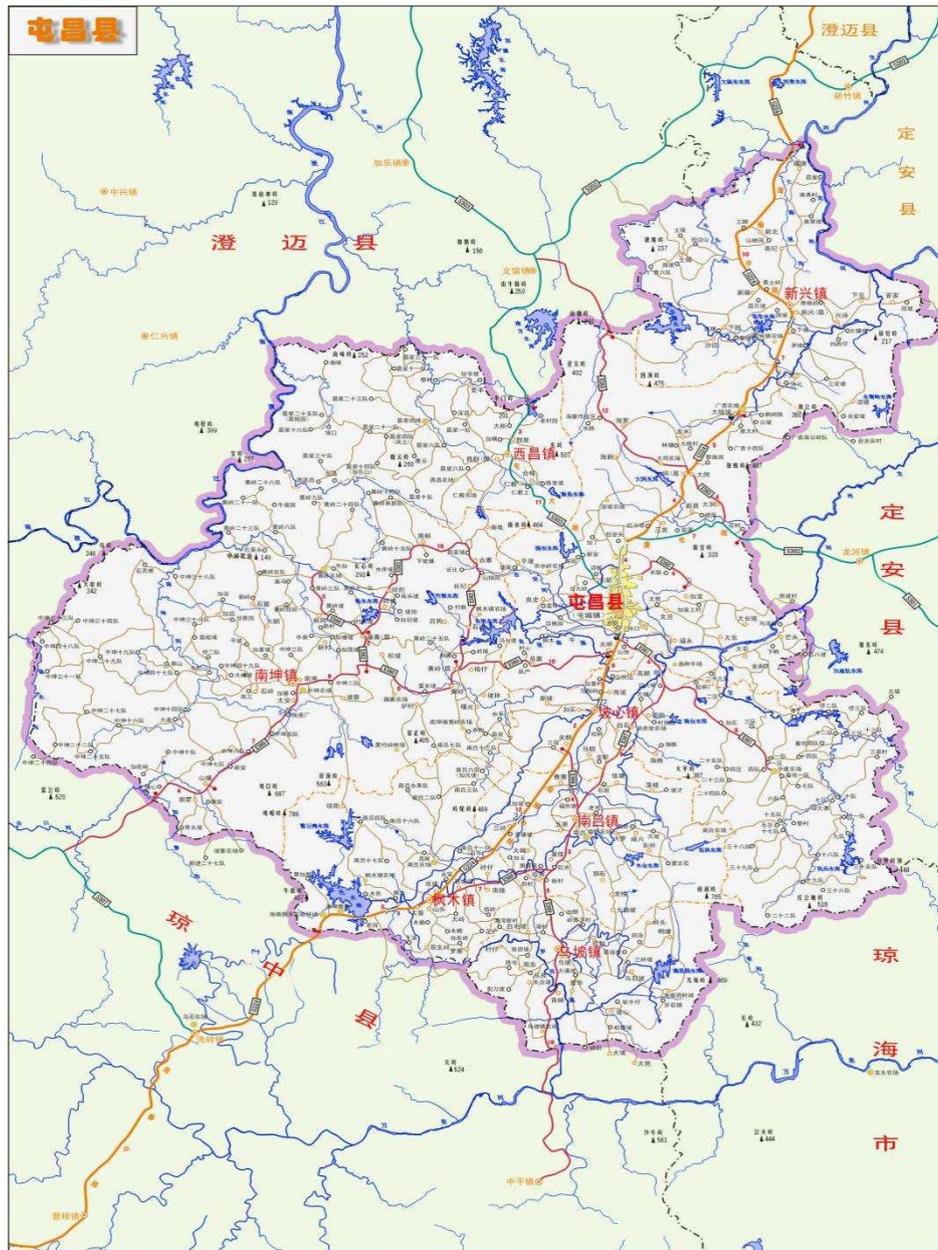
A.1 屯昌黑猪全身被毛呈黑色或灰黑色，有少量杂毛；背腰平直，后躯发育良好，腿臀较丰满，四肢健壮，体质结实，结构匀称。屯昌黑猪外貌见图 A.1。



图 A.1 杜屯二元屯昌黑猪外貌

附录 B
(规范性)
屯昌黑猪地理标志产品保护范围图

B.1 屯昌黑猪地理标志产品保护范围见图 B.1。



B.1 屯昌黑猪地理标志产品保护范围图

参 考 文 献

- [1] 农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
-