

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02.41—2025

“蒙”字标畜产品认证要求 黑猪肉

“Nei Meng Gu Brand”certification requirements of agricultural
products——Black-pig pork

2025-06-19 发布

2025-06-19 实施

内蒙古标准发展促进会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 认证要求	2
4.1 地域要求	2
4.2 产地环境要求	2
4.2.1 空气质量要求	2
4.2.2 畜牧养殖用水要求	2
4.3 品种要求	2
4.4 猪场建设	2
4.5 养殖技术	2
4.5.1 猪舍消毒	2
4.5.2 分群	2
4.5.3 饲喂	3
4.5.3.1 保育阶段	3
4.5.3.2 育肥阶段	3
4.5.3.3 通风	3
4.5.3.4 巡栏	3
4.5.3.5 饲料	3
4.6 疫病防控	3
4.6.1 卫生防疫要求	3
4.7 屠宰与分割	3
4.7.1 屠宰	3
4.7.2 分割	3
4.7.3 冷却冷冻	3
4.7.4 屠宰加工污水处理	3
4.8 质量要求	3
4.8.1 感官要求	4
4.8.2 理化要求	4
4.8.3 安全要求	4
4.8.4 兽残限量	4
4.8.4.1 兽残限量	4
4.8.4.2 微生物指标	5
4.9 标识、包装、贮存、运输	5
4.9.1 标识	5
4.9.2 包装	5
4.9.3 贮存	5
4.9.4 运输	5
4.10 产品追溯及召回	5
4.11 记录与文件管理	5

5 认证规则、程序和评价方法..... 5

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古农业大学、鄂尔多斯检验检测中心、内蒙古质量和标准化研究院、内蒙古谷农农牧业有限公司、内蒙古农牧科学院、内蒙古古农农牧业有限公司、锡林郭勒盟检验检测中心、内蒙古自治区市场监督管理局综合保障中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院、内蒙古自治区审评查验中心、呼和浩特市植保植检中心、内蒙古自治区乡村振兴促进中心、呼和浩特市植保植检中心、内蒙古自治区审评查验中心、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、呼和浩特市检验检测中心、内蒙古立泰蒙藜谷农业科技有限公司。

本文件主要起草人：毕力格、冯平、李岩、陈天宇、郭大伟、慕俊杰、胡晓敏、王静、麦丽丝、马欢、陆鑫、郭艳花、张颖、郭炳卿、张子澍、高永生、储蒙。

“蒙”字标畜产品认证要求

黑猪肉

1 范围

本文件规定了黑猪肉“蒙”字标认证要求、规则、程序及评价方法等。
本文件适用于黑猪肉“蒙”字标认证和监督管理。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5750.4 生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标
- GB 5750.6 生活饮用水标准检验方法 第6部分：金属指标
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB/T 14678 空气质量 硫化氢、甲硫醇、甲硫醚和二甲二硫的测定 气相色谱法
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 17824.1 规模猪场建设
- GB/T 17824.2 规模猪场生产技术规程
- GB/T 17824.3 规模猪场环境参数及环境管理
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 21320 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
- GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
- HJ 870 固定污染源废气 二氧化碳的测定 非分散红外吸收法
- HJ 533 环境空气和废气 氨的测定 纳氏试剂分光光度法
- NY 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY 472 绿色食品 兽药使用准则
- SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑猪肉 Black-pig Pork

在内蒙古自治区行政区域内养殖的内蒙古黑猪、河套大耳猪、乌兰哈达猪、松辽黑、辽黑猪等黑毛猪，经屠宰、加工的且达到质量与卫生要求的生鲜（冷冻）肉。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区适宜黑猪生长生产的区域。

4.2 产地环境要求

4.2.1 空气质量要求

应符合表1的要求。

表1 空气质量要求

项目	畜舍区（日平均）	检验方法
总悬浮颗粒物，mg/m ³	≤3	GB/T 15432
二氧化碳，mg/m ³	≤1500	HJ 870
硫化氢，mg/m ³	≤8	GB/T 14678
氨气，mg/m ³	≤20	HJ 533

4.2.2 畜牧养殖用水要求

应符合表2的要求。

表2 畜牧养殖用水要求

项目	指标	检验方法
pH	6.5~8.5	GB/T 5750.4
总砷，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6
总汞，mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6
总镉，mg/L	≤0.01	GB/T 5750.6
六价铬，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6
总铅，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6

4.3 品种要求

在内蒙古地区养殖的内蒙古黑猪、河套大耳猪、东北民猪、乌兰哈达猪、松辽黑和辽黑猪等及其杂交后代。

4.4 猪场建设

猪场选址与布局应符合 GB/T 17824.1要求，生产环境应符合GB/T 17824.3要求，应饲养在生态优良的环境中。饲养场周围空气质量优良；气候温和舒适，饲养场应远离交通要道、工矿企业和人类居住区。

4.5 养殖技术

4.5.1 猪舍消毒

猪舍冲洗干燥后，用戊二醛（1:200）、二氯（1:400）或氢氧化钠（2%~4%）对猪舍进行全方位喷洒消毒。消毒液应覆盖所有物体表面，消毒结束后进行猪舍充分干燥。

4.5.2 分群

在商品仔猪到场装栏的过程中按照大小、公母、强弱进行分群。

4.5.3 饲喂

4.5.3.1 保育阶段

仔猪入舍后休息2 h~4 h后进行首次饲喂,采取少喂勤添的方式进行3 d~4 d后过渡到自由采食。对断奶体重较小、病弱的仔猪进行3 d~4 d猪专用代乳粉饲喂,将猪专用代乳粉与乳猪料混合,逐步提高乳猪料的比例,直至完全采食乳猪料。

4.5.3.2 育肥阶段

猪采取全程自由采食。应防止料槽中的料受潮或发霉污染,料槽中剩料发热或者结块时应及时清除,防止被猪采食。

4.5.3.3 通风

根据猪舍的温湿度、有害气体含量调整通风量。氨气控制在 20 mg/m^3 以下,二氧化碳不超过 1500 mg/m^3 。

4.5.3.4 巡栏

每日2次巡查。评估猪舍环境状况、查看猪只状态有无异常,标记病猪,按照执业兽医或乡村兽医。

4.5.3.5 饲料

应符合 NY/T 471 的规定,所使用饲料原料、饲料添加剂应符合国家饲料原料与饲料添加剂目录,卫生应符合 GB 13078、GB/T 17824.2 要求。

4.6 疫病防控

4.6.1 卫生防疫要求

4.6.1.1 饲养场卫生防疫,宜加强饲养管理,提高机体的抗病能力,减少动物应激反应;控制和杜绝传染病的发生、传播和蔓延,建立“预防为主”的策略,不用或少用防疫用兽药。

4.6.1.2 建立饲养场卫生防疫管理制度。

4.6.1.3 饲养场应建立健全整体防疫体系,各项防疫措施应完整、配套、实用。疫病监测和控制方案应遵照《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法规的规定执行。

4.6.1.4 应制定合理的饲养管理、防疫消毒、兽药和饲料使用技术规程;免疫程序的制定应由执业兽医认可,国家强制免疫的动物疫病应按照国家的相关制度执行。

4.6.1.5 要防治高致病性猪蓝耳病、猪瘟等,兽药使用应符合 NY/T 472 的相关规定。

4.7 屠宰与分割

4.7.1 屠宰

应符合GB 50317、GB/T 17236中的相关要求。

4.7.2 分割

冷分割:即以冷却排酸猪胴体为原料进行分割,热分割:以胴体未经冷却处理;冷、热分割剔骨间环境温度均应控制在 $12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

4.7.3 冷却冷冻

4.7.3.1 生产冷却猪肉时,应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的环境下,使其中心温度达到 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

4.7.3.2 生产冻猪肉时,应在不高于 $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ 环境下,使其中心温度达到 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下后,再进入 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的储存库。

4.7.4 屠宰加工污水处理

应符合GB 13457的规定。

4.8 质量要求

4.8.1 感官要求

应符合表3的规定。

表3 感官要求

项目	鲜猪肉	冻猪肉（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉有光泽，色鲜红；脂肪呈乳白色，无霉点	将样品倒入洁净的白糖瓷盘内，置于明亮处，迎光观察其表面色泽、组织形态，并嗅其气味；切开样品观察其内部色泽，嗅其气味，品尝口感。
组织状态	指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感	
黏度	外表微干或微湿润，不黏手	外表及切面湿润，不黏手	
气味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，具有香味	具有冻猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，无异味	

4.8.2 理化要求

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤73	GB 5009.3/GB 18394
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤15	GB 5009.228
蛋白质/（g/100g）	≥22	GB 5009.5

4.8.3 安全要求

污染物应符合表5的规定。

表5 污染物指标

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123

4.8.4 兽残限量

4.8.4.1 兽残限量

应符合GB 31650、农业农村部公告（250号）、农业部公告第2292号等相关规定，同时符合表6的规定。

表6 兽残限量

项目	最高限量	检测方法
伊维菌素	≤10	GB/T 21320
土霉素/金霉素/四环素（以土霉素、金霉素、四环素单个或组合计）	≤100	GB/T 21317
磺胺类(以总量计)	不得检出	农业部1035号公告-23-2008

表 6 兽残限量（续）

项目	最高限量	检测方法
克伦特罗, ug/kg	不得检出	农业部1025号公告-18-2008
沙丁胺醇, ug/kg	不得检出	
莱克多巴胺, ug/kg	不得检出	农业部1025号公告-6-2008
氧氟沙星, ug/kg	不得检出	GB/T 21312、农业部1025号公告-8-2008
培氟沙星, ug/kg	不得检出	
氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计）	≤100	SN/T 1865

4.8.4.2 微生物指标

应符合NY/T 2799的规定。

4.9 标识、包装、贮存、运输

4.9.1 标识

4.9.1.1 标识应符合 NY/T 3383 的规定。

4.9.1.2 产品可追溯信息标记应清晰。

4.9.1.3 包装上有关认证标志（有机食品、绿色食品、地理标志产品等）和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.9.1.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.9.1.5 获得批准的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识。

4.9.2 包装

应符合NY/T 3383的要求。

4.9.3 贮存

4.9.3.1 鲜黑猪肉：贮藏在 0℃～4℃、相对湿度 80%～95%的贮藏间贮存。

4.9.3.2 冻黑猪肉：冷库温度始终维持在-18℃以下，贮存不超过 12 个月。

4.9.3.3 产品贮存于清洁卫生、通风、防潮、防霉、防鼠、无异味或具有冷藏、冷冻设施的库房中。

4.9.4 运输

4.9.4.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染、宜具有冷藏、冷冻设施。

4.9.4.2 运输中应轻装、轻卸、防雨和防晒。

4.10 产品追溯及召回

4.10.1 产品追溯应符合 GB/T 40465 的规定。

4.10.2 产品召回加工企业应根据相关法律法规建立产品召回制度，当发现出厂产品未达标时，应进行召回，并按规定上报有关部门。

4.11 记录与文件管理

4.11.1 养殖记录和档案管理执行农业部对畜禽养殖的规定。

4.11.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。

4.11.3 生产者应建立“黑猪肉”养殖记录、原料来源记录，并由供方提供相应的检验报告。

4.11.4 加工过程应建立相应的管理记录。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、认证程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

