YPJZL2017092909

**猪肉产品验收标准**

**一、** **目的**

明确检验标准，快速准确地对散件猪产品进行验收，特制定本检验方案。

**二、验收范围：**

二级白条；冷鲜猪肉及猪肉产品(到达中央厨房的验收标准）

**三、抽样方法**

按照兼前顾后的原则，随机多点抽样。

**四、验收要求：**

4.1 具体验收要求如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **验收图片** | | **具体验收标准** |
| 去骨带皮前腿 |  |  | 1 、外观：品质新鲜，剔除猪骨，带皮，前尖周围脂肪厚度 1cm 以内，中 间脂肪最厚处厚度不超 1.5cm ，表皮无红色斑点，手摸有弹性，无粘手， 无淤血淤伤、无猪毛，无淋巴。肥肉占比 25% ，瘦肉占比 75%。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，冷鲜肉带浅红，但必须新鲜；猪肉脂肪呈白色 或乳白色。  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 去骨去皮前腿 |  | | 1 、外观：品质新鲜，剔除猪骨，不带皮，前尖周围脂肪厚度 1cm 以内， 中间脂肪最厚处厚度不超 1.5cm，表皮无红色斑点，手摸有弹性，无粘手， 无淤血淤伤、无猪毛，无淋巴。肥肉占比为 20% ，瘦肉占比为 80%。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，冷鲜肉带浅红，但必须新鲜；猪肉脂肪呈白色 或乳白色。  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 去骨带皮后腿 |  |  | 1 、品质：肉质新鲜，剔除猪骨，带皮，前尖周围脂肪厚度 1cm 以内，中 间脂肪最厚处厚度不超 1.5cm ，表皮无红色斑点，手摸有弹性，无粘手， 无淤血淤伤、无猪毛，无淋巴。肥肉占比 24% ，瘦肉占比 76%。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，冷鲜肉带浅红，但必须新鲜；猪肉脂肪呈白色 或乳白色。  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。  4 、外观：后腿肉外观完整后座肉无切割 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 去骨去皮后腿 |  | | 1 、品质：肉质新鲜，剔除猪骨，不带皮，前尖周围脂肪厚度 1cm 以内， 中间脂肪最厚处厚度不超 1.5cm，表皮无红色斑点，手摸有弹性，无粘手， 无淤血淤伤、无猪毛，无淋巴。肥肉占比 20% ，瘦肉占比 80%。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，冷鲜肉带浅红，但必须新鲜；猪肉脂肪呈白色 或乳白色。  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。  4 、外观：后腿肉外观完整腱子肉无切割 |
| 精 3#肉（里脊  肉） |  |  | 1、外观：肌膜完整，两端要求平齐，块形完整，带花边。允许有不小于原块形三分 之二大小的大排肌肉存在，无淤血及其它杂质。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，冷鲜肉带浅红；  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 猪肝 |  |  | 1、外观：有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂 肪，胆囊粗输，胆管，无寄生虫，炎症水泡，薄膜，无胆汁污染。  2 、颜色：红褐色或棕黄色。  3 、气味：气味正常，微有鱼腥味 |
| 精瘦肉（4 号  肉） |  | | 1 、外观：块形完整，修净表面脂肪,保持肌膜完整、无出血点、淤血、外 露淋巴结、碎骨、病灶、炎症及杂质等，严重苍白及周围有浆液析出的组 织应修除，脂肪（含筋膜）含量不超过 3%。  2 、颜色：有光泽（稍红色），冷鲜肉带浅红；  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 精瘦肉（2 号  肉） |  | | 1 、外观：块形完整，修净表面脂肪,保持肌膜完整、无出血点、淤血、外 露淋巴结、碎骨、病灶、炎症及杂质等，严重苍白及周围有浆液析出的组 织应修除，脂肪（筋膜）含量不超过 5%。  2 、颜色：有光泽（稍红色），冷鲜肉带浅红；  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 带皮五花肉 |  |  | 1 、外观：有光泽，脂肪呈乳白色或粉白色指压后的凹陷立即恢复，外表 面微干或微湿润，无发黏现象，无伤斑，无红斑点、出血点、碎骨、软骨、 血污、淋巴结、脓包、浮毛等杂质，严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润 的组织应予以剔除。  2 、颜色：色泽鲜红或深红，冷鲜肉带浅红  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。  4 、二级：2.5cm＜四边断面处脂肪厚度≤3.5cm。 三级：四边断面处脂肪厚度＞3.5cm |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 去皮五花肉 |  |  | 1 、外观：有光泽，去净猪皮，脂肪呈乳白色，指压后的凹陷立即恢复， 外表面微干或微湿润，无发黏现象，无伤斑、出血点、碎骨、软骨、血污、 淋巴结、脓包、浮毛等杂质，严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润的组织 应予以剔除  2 、颜色：色泽鲜红或深红，冷鲜肉带浅红  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。  4 、二级：1.5cm＜四边断面处脂肪厚度≤2.5cm。 三级：四边断面处脂肪厚度＞2.5cm |
| 筒子骨 |  |  | 1 、外观：圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉（肉质不超 过 5%），骨质鲜明，不发黑、不冰冻  2 、颜色：色泽鲜红或深红  3 、气味：正常猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 带皮白条 |  |  |  | 1 、外观：胴体有检验印章，表皮干净无毛，无明显伤痕，不湿不黏；开 边肉色鲜红，脂肪洁白气味正常，无淤血、淋巴；颈部凹槽不带淋巴，去 槽头肉；前夹排骨部位无明显血迹；无明显奶泡及板油，臀部丰满。  2 、颜色：色泽鲜红或深红，允许稍微有点泛白  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。  4 、二级：53%≤瘦肉率＜55% ，6-7 肋骨处背膘厚度≤3.0cm（含皮厚）； |

YPJZL2017092909

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 去皮白条 |  | 1 、外观：胴体有检验印章，表皮干净无毛，无明显伤痕，不湿不黏；开 边肉色鲜红，脂肪洁白气味正常，无淤血、淋巴；颈部凹槽不带淋巴，去 槽头肉；前夹排骨部位无明显血迹，无明显奶泡及板油，臀部丰满。  2 、颜色：色泽鲜红或深红，允许稍微有点泛白  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。  4 、二级：53%≤瘦肉率＜55% ，6-7 肋骨处背膘厚度≤2.8cm； |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 寸脚(生鲜) |  |  | 1 、外观：外形不带肘子蒂，无淤伤，有光泽，无碎骨，略有弹性，组织 结实，外皮光滑无病斑，无猪毛，不带猪蹄甲  2 、颜色：乳白色。  3 、气味：正常猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 通排(不带两  头) |  | | 1.外观：无淤血、淋巴、浮毛、带肉均匀，不露骨修面平整美观无病灶  胆污骨质增生及杂质（要求：不带两头，不能剁开），排骨边缘带肉宽度 3-5cm ，残留的肉宽度不超过 1.5cm。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，骨头不发黑；  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 无颈前排 |  |  | 1.外观：无淤血、淋巴、浮毛、带肉均匀，不露骨修面平整美观无病灶胆 污骨质增生及杂质修净内外面的脂肪块及碎肉。将修好的有颈前排在第一 胸椎平齐胸骨处将短颈骨截下(去短颈骨) 。“V 形 ”角处带肉厚度 1-1.2cm。 带胸骨时，胸骨表面带一薄层（不超过 1cm）的瘦肉，不得露出软骨。  2 、颜色：猪肉色泽鲜红，骨头不发黑；  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 37 碎肥 |  | | 1 、外观：小块带肉碎膘（或带膘碎肉）、块形较小的五花肉、脂肪中间 的间层肉均可作为 3:7 碎肥（瘦肉和肥肉之比为 3:7）。要求无皮毛块， 无伤斑、碎骨、淤血、外露淋巴结、病变等杂质。  2 、颜色：色泽鲜红，有光泽，肉质良好。  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 去皮肥膘 |  |  | 1 、外观：去皮、要求无杂质污染、无病变组织、淤血块、软骨、淋巴结、浮毛、 毛皮块，不要肚腩的肥膘。  2 、颜色：呈白色或粉白色  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 板油 |  |  | 1 、外观：块形完整，不破损；无肝变、膈肌（残留宽度不超过 1.5cm）、  外露淋巴结、血污等杂质；无结核结节；表面平整，厚薄均匀。  2 、颜色：无发黄，发红，表面洁白  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 脊膘 |  |  | 1 、外观：呈长条形，修净表面红肉，无夹层肉，要求无皮毛块，无伤斑、 碎骨、淤血、外露淋巴结、病变等杂质。  2 、颜色：呈白色或乳白色  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 脊骨 |  |  | 1、外观：骨间肌肉完整，带肉均匀、不漏骨，块形平整；脊骨上带肋骨 宽度 3-5cm，肋骨表面带肉厚度 0.3-0.5cm ，“V 形 ”角处残留大排肌肉厚 度不超过 0.3cm。  2、颜色：猪肉色泽鲜红，骨头不发黑；  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 肋排 |  |  | 1 、外观：应为整块仔排，不带龙骨；无胆污、无伤斑、无骨质增生、病 灶、炎症、胆污、淤血等杂质。残留膈肌肉厚度不超过 1.5cm ，肋排肉宽 度≤3.5cm  2、颜色：猪肉色泽鲜红，骨头不发黑；  3、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 大肠 |  |  | 1 、外观：肠内粪便清理干净，肠内壁和外表面无水肿、充血、黑衣肠、 粪污，肠体完整不破损  2 、颜色：色泽正常，沥水充分  3 、气味：正常鲜大肠气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 无根猪舌 |  | | 1 、外观：外形完整，不带根，不允许残留气管或食管头。去净腺体、脂 肪，无病变、无淤血等杂质。  2 、颜色：色泽正常，新鲜猪舌头灰白色包膜平滑，不得呈灰绿色、红色 或紫红色。  3 、气味：正常鲜猪舌气味，无腐臭味及其它异味。 |
| 猪心 |  |  | 1 、外观：个体结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无 病变。  3 、颜色：深红色，脂肪乳白色稍红色。  3 、气味：正常鲜猪肉气味，无腐臭味及其它异味。 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 猪肚 |  | | 1 、外观：猪肚内无异物、肚形完整，有弹性、带肚膜、无粪污等，不带 食管。  2 、颜色：呈白色，或稍等一点浅黄。  3 、气味：正常鲜猪肚气味，无腐臭味及其它异味 |
| 猪耳 |  |  | 1 、外观：断面整齐、不连带大的皮块、脂肪块，无黑耳。无淤血、黑渣、 黑斑等  2 、颜色：洁白或稍带浅红  3 、气味：正常鲜猪耳气味，无腐臭味及其它异味 |

YPJZL2017092909

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 猪腰 |  |  | 1 、外观：外形完整，腰膜不破损，不允许有刀伤，无水，无血污、无杂 质，无淤血，非母猪猪腰  2 、颜色：颜色鲜红  3 、气味：正常鲜猪腰气味，无腐臭味及其它异味  4 、重量：3-4 两（150-200g）一个 |
| 猪肺 |  |  | 1 、外观：无气管，有弹性，无水肿，无气块，无结节以及脓样块节  2 、颜色：色泽粉红，有光泽  3 、气味：正常鲜猪肺气味，无腐臭味及其它异味 |
| 猪脸 |  | | 1 、外观：无猪耳、无外露淋巴结，无猪毛，无淤血，无老皮  2 、颜色：呈白色  3 、气味：正常鲜猪脸气味，无腐臭味及其它异味 |

YPJZL2017092909

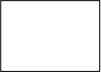
4.2 车辆：保温车（制冷车）和箱型车须有制设施，必须每天清洗消毒，无污垢，保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温。

4.3 检疫证明：

检疫合格证明分为：省外（A 证）和省内（B证）两种，具体检查方法见下图：

**产品** **B（B 证为省内使用）**

|  |
| --- |
| 产品名称不称不能 含糊其辞，例如： 猪肉、猪肚、牛肉 等、不能写成肉、 肚；产地必须有 |



货主可以是单 位名称、公司及 个人

YPJZL2017092909

用 字

|  |
| --- |
| 具体产地或生 产单位全称 |

|  |
| --- |
| 日期不能 阿拉伯数 |

备注一栏 可不填，

填写原检

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 大写， 位不可 “只 ” 不得低 到货重   |  | | --- | | 重量必须 产品单 用“头 ” 等表述， 于实际 量或数量 |   填   |  | | --- | | 目 的地必须 写到货地址 |   可填 转证需 疫证 |

YPJZL2017092909

|  |
| --- |
| **产品A（A 证为省外使用）** |
|  |
| **跟B证有同样的要求** |
| 以最终销售单元为单位，每个销售单位包装上必须贴有《动物产品检疫合格》标识 |

YPJZL2017092909

**五、拒收条件**

1 、品种不符，无检疫票的，整批拒收；

2 、在抽检时发现有明显异味或变质胺味，整批拒收；

3 、抽检时含有所列的异物超过 1 次/kg 时,扩大 1 倍抽样数量复查，如仍旧超标，则整批拒收；

4 、冷鲜肉水分≥85% ，整批拒收，77%-85%之间按超标率×到货数量扣重处理；

5 、抽检时发现有超保质期的，整批拒收；

6 、抽检时发现包装被污染，或盛装鲜肉的筐盛装过有毒有害物品的，整批拒收；

7 、运输车辆运输过有毒有害物品的，整批拒收。

8 、高温期（28℃以上）未冷链配送，整批拒收。

**六、让步/特采条件**

1、存在规格问题但不存在品质问题，整批折扣验收（需采购沟通）。

2、物料急需使用，市场无货，在限定时间使用完，并对后续生产或使用影响甚微；

3、采购走特采申请，并由质检、防损、物流、采购部门会签，采购部部门需向使用部门做好沟通。

**签名：**