



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 42069—2022

## 瘦肉型猪肉质量分级

Lean-type pig meat grading

2022-10-12 发布

2023-05-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国畜牧业标准化技术委员会(SAC/TC 274)归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、全国畜牧总站、南京农业大学、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、得利斯集团有限公司、广东广垦畜牧集团股份有限公司、山东龙大美食股份有限公司、新希望六和股份有限公司。

本文件主要起草人：汤晓艳、赵小丽、周光宏、刘彬、李春保、张雅惠、王玮、张松山、苏美丞、郑乾坤、简运华、宫俊杰、王众、史智佳、李敏、陈祉岐。

# 瘦肉型猪肉质量分级

## 1 范围

本文件规定了瘦肉型猪肉质量分级的技术要求、评定方法、标志与标识。

本文件适用于瘦肉型猪的胴体及其主要部位肉的质量分级。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分:片猪肉

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 39235 猪营养需要量

## 3 术语和定义

GB/T 19480 和 GB/T 39235 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **胴体 carcasses**

活猪经宰杀放血,褪毛或剥皮,去头、蹄(腕及关节以下)、尾、内脏、板油,修整后的部分。

注:分为带皮胴体和去皮胴体。

### 3.2

#### **胴体重 carcass weight**

经劈半工序后未经冷却的猪胴体质量。

### 3.3

#### **背膘厚度 backfat thickness**

胴体第六肋骨和第七肋骨之间的背中线皮下脂肪的厚度。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

胴体和主要部位肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB/T 9959.3 的规定。

### 4.2 胴体分级要求

#### 4.2.1 胴体重量分级

根据胴体重(带皮或去皮)和背膘厚度将胴体重量等级分为一级、二级、三级、四级、五级、六级,六级