

中商所挂牌交易品种—白条猪

白条猪肉是指仅去除内脏、头脚等部位后未经过其他任何加工的猪肉。一般都会沿着背部的龙骨进行劈半处理，称为“半片白条”。

目前中商所上市的猪肉品种有白条猪和白条猪冻品两种，质量等级分为一等白条、二等白条、三等白条、四等白条、五等白条和划膘白条，质量标准参照大连“础明”车间产品制作标准。

附：白条猪车间产品制作标准

编号	CM 100001	名称	一等白条	制定日期	2020 年 1 月 1 日	修改状态	0
				生效日期	年月		
单枚重量		内包装形式		外包装形式			
加工要求				产品照片			
加工标准：①劈半均匀，带皮，去头、蹄、尾、内脏、腰子、板油。沿颈椎下 1cm 处，垂直白条平齐割去下颌肉。 ②摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。修净外露淋巴结、淤血、脓包，无炎症、无病变等。 ③体表轻度淤伤面积不超过 $\frac{1}{2}$。剖腹线必须修割整齐，呈一条直线，断面处外侧膘和内侧肉平齐。体腔内保留横膈肌肉，仅修割去横膈肌边缘薄膜。后腿内侧皮膘直刀修掉 8~10cm（根据市场需求情况），呈弧形，露出后腿肉，修净体腔内脂肪块。奶脯、后腿软档膘根据市场需求进行修整。④膘厚 0.5~(2.3-2.5) 公分以内（不含 2.5 公分），重量在 73-95kg。 外形标准：白条胴体曲线明显，无通膘，后肘饱满、不藏膘；五花外侧平整均匀；脊背突出；肋排；外鼓；脊背与五花之间有明显界线。 感官标准：脊骨无断裂、无浮毛、无淋巴；脏器处理干净，血脖刀口整齐；无淤血，无脓包，无病变，无伤痕。							

编号	CM 100002	名称	二等白条	制定日期	2020 年 1 月 1 日	修改状态	0
				生效日期	年月		
单枚重量		内包装形式		外包装形式			
加工要求				产品照片			
加工标准：①劈半均匀，带皮，去头、蹄、尾、内脏、腰子、板油。沿颈椎下 1cm 处，垂直白条平齐割去下颌肉。②摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。修净外露淋巴结、淤血、脓包，无炎症、无病变等。 ③体表轻度淤伤面积不超过 $\frac{1}{2}$。剖腹线必须修割整齐，呈一条直线，断面处外侧膘和内侧肉平齐。体腔内保留横膈肌肉，仅修割去横膈肌边缘薄膜。后腿内侧皮膘直刀修掉 8~10cm（根据市场需求情况），呈弧形，露出后腿肉，修净体腔内脂肪块。奶脯、后腿软裆膘根据市场需求进行修整。④膘厚 2.0~2.5 公分以内（不含 2.5 公分），重量在 73~95kg。 外形标准：白条胴体曲线明显，无通膘，后肘饱满、不藏膘；五花外侧平整均匀；脊背突出；肋排；外鼓；脊背与五花之间有明显界线。 感官标准：脊骨无断裂、无浮毛、无淋巴；脏器处理干净，血脖刀口整齐；无淤血，无脓包，无病变，无伤痕。							

编号	CM 100003	名称	三等白条	制定日期	2020 年 1 月 1 日	修改状态	0
				生效日期	年月		
单枚重量		内包装形式		外包装形式			
加工要求				产品照片			
加工标准：①劈半均匀，带皮，去头、蹄、尾、内脏、腰子、板油。沿颈椎下 1cm 处，垂直白条平齐割去下颌肉。②摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。修净外露淋巴结、瘀血、脓胞，无炎症、无病变等。 ③体表轻度淤伤面积不超过 $\frac{1}{2}$。剖腹线必须休割整齐，呈一条直线，断面处外侧膘和内侧肉平齐。体腔内保留横膈肌肉，仅修割去横膈肌边缘薄膜。后腿内侧皮膘直刀修掉 8~10cm（根据市场需求情况），呈弧形，露出后腿肉，修净体腔内脂肪块。奶脯、后腿软档膘根据市场需求进行修整。④膘厚 2.5~3.0 公分以内（不含 3.0 公分），重量在 68~95kg 或膘厚 0.5~2.5 公分以内（不含 2.5 公分），重量在 68~73kg（不含 73kg）。 外形标准：白条胴体曲线明显，无通膘，后肘饱满、不藏膘；五花外侧平整均匀；脊背突出；肋排；外鼓；脊背与五花之间有明显界线。 感官标准：脊骨无断裂、无浮毛、无淋巴；脏器处理干净，血脖刀口整齐；无淤血，无脓包，无病变，无伤痕。							

编号	CM 100004	名称	四等白条	制定日期	2020 年 1 月 1 日	修改状态	0
				生效日期	年月		
单枚重量		内包装形式		外包装形式			
加工要求				产品照片			
加工标准：①劈半均匀，带皮，去头、蹄、尾、内脏、腰子、板油。沿颈椎下 1cm 处，垂直白条平齐割去下颌肉。 ②摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。修净外露淋巴结、淤血、脓包，无炎症、无病变等。 ③体表轻度淤伤面积不超过 $\frac{1}{2}$。剖腹线必须休割整齐，呈一条直线，断面处外侧膘和内侧肉平齐。体腔内保留横膈肌肉，仅修割去横膈肌边缘薄膜。后腿内侧皮膘直刀修掉 8~10cm（根据市场需求情况），呈弧形，露出后腿肉，修净体腔内脂肪块。奶脯、后腿软档膘根据市场需求进行修整。④膘厚在 3.0~3.5 公分以内（不含 3.5 公分），重量在 68-95kg。 外形标准：白条胴体曲线明显，无通膘，后肘饱满、不藏膘；五花外侧平整均匀；脊背突出；肋排；外鼓；脊背与五花之间有明显界线。 感官标准：脊骨无断裂、无浮毛、无淋巴；脏器处理干净，血脖刀口整齐；无淤血，无脓包，无病变，无伤痕。							

编号	CM 100005	名称	五等白条	制定日期	2020 年 1 月 1 日	修改状态	0
				生效日期	年月		
单枚重量		内包装形式		外包装形式			
加工要求				产品照片			
加工标准：①劈半均匀，带皮，去头、蹄、尾、内脏、腰子、板油。沿颈椎下 1cm 处，垂直白条平齐割去下颌肉。 ②摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。修净外露淋巴结、淤血、脓包，无炎症、无病变等。 ③体表轻度淤伤面积不超过 $\frac{1}{2}$。剖腹线必须休割整齐，呈一条直线，断面处外侧膘和内侧肉平齐。体腔内保留横膈肌肉，仅修割去横膈肌边缘薄膜。后腿内侧皮膘直刀修掉 8~10cm（根据市场需求情况），呈弧形，露出后腿肉，修净体腔内脂肪块。奶脯、后腿软裆膘根据市场需求进行修整。④膘厚和重量达不到以上等级标准的白条 外形标准：白条胴体曲线明显，无通膘，后肘饱满、不藏膘；五花外侧平整均匀；脊背突出；肋排；外鼓；脊背与五花之间有明显界线。 感官标准：脊骨无断裂、无浮毛、无淋巴；脏器处理干净，血脖刀口整齐；无淤血，无脓包，无病变，无伤痕。							

编号	CM 100006	名称	划膘白条	制定日期	2020 年 1 月 1 日	修改状态	0
				生效日期	年月		
单枚重量		内包装形式		外包装形式			
加工要求				产品照片			
加工标准：①平行脊膘断面从后腿划至下颌部位打膘，打膘宽度 $25 \pm 2\text{cm}$，划膘 $15 \pm 2\text{cm}$。 ②带蹄打膘白条：带蹄，打膘宽度 $25 \pm 2\text{cm}$。 ①劈半均匀，猪头可以留在另一片白条上。带皮、蹄、下颌肉、板油、腰子、奶脯、后腿软档膘。 ②$70\text{kg} \leq \text{胴体重量} < 100\text{kg}$，全带各级别白条的瘦肉率、膘厚等标准同带皮白条。 ③同一客户同一批次白条重量均匀。 外形标准：白条胴体曲线明显，无通膘，后肘饱满、不藏膘；五花外侧平整均匀；脊背突出；肋排；外鼓；脊背与五花之间有明显界线。 感官标准：脊骨无断裂、无浮毛、无淋巴；脏器处理干净，血脖刀口整齐；无淤血，无脓包，无病变，无伤痕。							