

ICS 67.120.10

CCS B 45

团体标准

T/LDTSA 001-2022

地理标志产品 东乡贡羊肉

Geographical Indication Products-The mutton of Dongxiang Gongyang

2022-**-**发布

2022-**-**实施

东乡族自治县东乡贡羊协会 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》给出的规定起草。

本文件由临夏回族自治州东乡县农业农村局提出、归口并监督实施。

本文件由甘肃省畜牧技术推广总站、东乡县畜牧业发展服务中心、甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所、绿色食品西北服务中心、兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司、伊东羊业科技有限公司。

本文件主要起草人：杨杜录、吴进贤、刘锦年、窦晓利、孟宪煜、杨国胜、马吉庆

地理标志产品 东乡贡羊肉

1 范围

本文件规定了地理标志产品东乡贡羊的术语和定义、地理标志产品保护范围、技术要求、产地环境、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存、保质期、追溯。

本文件适用于农业农村部行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的东乡贡羊。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17924 地理标志产品标志通用要求
- GB/T 18394 畜禽水分限量

- GB/T 20575 鲜、冻生产良好操作规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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 22286 动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉

SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉

GB/T 36088 冷链物流信息管理要求

原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

原国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号 食品标识管理规定

国家知识产权局公告[2020]第354号 地理标志专用标志使用管理办法

2002年12月7日甘肃省第九届人民代表大会常务委员会第三十一次会议通过,2003年3月1日起施行,2019年修订 甘肃省清真食品管理条例

中华人民共和国农业部令第70号 农产品包装和标识管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东乡贡羊 **Dongxiang Gongyang**

在东乡族自治县特定的自然生态环境下,经长期风土驯化、选种选配所形成的含有滩羊基因的绵羊群体。

3.2

东乡贡羊肉 **The mutton of Dongxiang Gongyang**

按农业农村部农产品质量安全中心批准的地理标志保护产品保护范围内饲养的东乡贡羊,在4~6月龄、体重不超过30千克,按伊斯兰教义的相关要求屠宰,经排酸、分割、冷冻或冷藏等工艺加工,营养品质与安全性达到本文件规定的鲜、冻羊肉标准。传统独特烹饪,可制作出肉质细嫩,不腥不膻,入口溢香的赤髓羊肉。

4 地理标志产品的保护范围

东乡贡羊地理标志产品保护范围限于农业农村部农产品质量安全中心根据国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》批准的甘肃省临夏州东乡族自治县的锁南镇、达板镇、河滩镇、那勒寺镇、唐汪镇、果园镇、汪集镇、龙泉镇8个镇,春台乡、柳树乡、东塬乡、坪庄乡、百和乡、关卜乡、赵家乡、五家乡、沿岭乡、风山乡、车家湾乡、高山乡、大树乡、北岭乡、考勒乡、董岭乡16个乡所辖行政区域。见附录A。

5 产地环境

5.1 气候

年日照时 2497 h, 年平均气温 5.6℃, 大于 0℃的积温 2346℃, 年平均降水量 535 mm, 年蒸发量高达 1437 mm, 无霜期 138 天, 夏季中午炎热, 早晚凉爽, 冬季较长, 昼夜温差较大, 属温带半干旱气候。

5.2 地质地貌

东乡县位于黄土高原和青藏高原的过渡地带, 海拔 1735~2664 m, 境内山峦起伏、沟壑纵横, 有“地球肋骨”或“群山聚会”之称谓, 地形呈“凸”字形, 中间高、四周低, 黄河、洮河、大夏河环县奔流。

5.3 土壤

土壤以栗钙土、灰钙土、黑钙土为主, 土质疏松, 土壤瘠薄, 平均有机质含量 3.14 %, 平均 pH 6.48, 土质偏酸。

5.4 草原类型与植被

草原类型为温性草原, 草原综合植被覆盖度达 66 %, 有禾本科、豆科、菊科、杨柳科、藜科和百合科等天然牧草 100 多种, 牧草种类繁多, 粗蛋白质含量 7%~15 %, 粗脂肪含量 1.5 %~5%, 粗纤维含量 25%~35%, 无氮浸出物含量 38%~48%, 其中百里香、甘草、盐蒿、茵陈、沙葱、蒺藜、白刺、秦艽为天然中草药及含有香料的植物, 间杂其中的野葱、蒜等为调味性牧草。

5.5 水质

黄河、洮河、大夏河是东乡县河谷农业灌溉用水, 引水上山也是山区群众主要的人畜饮用水, 东乡县地处黄河、洮河、大夏河三大水系的上游, 上游及县域无大型城市和工矿业, 水系水质未受任何污染, 水质清洁, 符合 NY 5027 要求。

6 技术要求

6.1 原料

地理标志产品保护范围内, 东乡贡羊生产使用饲料、饲料添加剂、兽药使用分别符合 NY/T471、NY/T 472、NY/T 473 的规定。

6.2 屠宰羊标准

按 NY 467 规定检验检疫合格, 4~6 月龄、活重 25~35 千克羔羊。

6.3 屠宰加工

6.3.1 羊源

在地理标志产品保护范围内饲养东乡贡羊, 年龄、体重符合本文件 6.2 要求, 按 NY 467 规定

检验检疫合格的羔羊。

6.3.1 生产加工条件

屠宰场（厂）应满足 GB/T 17237 规定，加工企业的卫生要求应满足 GB 12694、GB/T 20575 和 GB 14881 规定。

6.3.2 工艺流程

宰前检疫与管理→待宰→屠宰放血→系食管→去头、蹄→剥皮→冲洗→开膛→取脏器→复检→冲洗→排酸→分割→修整→冷冻（冷却）→包装。

6.3.3 屠宰加工要求

6.3.3.1 宰前管理

静养待宰，屠宰前空腹静养不低于 24 h。

6.3.3.2 特色屠宰

屠宰应符合清真食品要求。

6.3.3.3 排酸

胴体在 0℃~4℃ 环境下排酸 24 h~48 h。

6.3.3.4 冻结

分割羊肉冻结间温度不得高于在-28℃，冻结 48 h 小时后放入-18℃~-21℃冷库贮藏。

6.4 产品质量

6.4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红或有光泽；脂肪呈乳白色。	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色。
弹性（组织状态）	肌纤维致密，坚实，有弹性，指压后的凹陷立即恢复。	肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手。	外表微干或有风干膜，或湿润不粘手。
气味	具有羊肉固有气味，无膻味、无异味。	具有羊肉固有气味，无膻味、无异味。
煮熟肉汤和滋味、	肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，呈现特有鲜味，肉质鲜嫩多汁，味道醇厚。	肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香气，肉质鲜嫩多汁，味道醇厚。
杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质

6.4.2 理化指标

鲜羊肉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标要求

项 目	鲜、冻羊肉
水分, %	≤ 75
蛋白质, g/100g	≥ 18
脂肪, g/100g	≤ 5
胆固醇, mg/100g	≤ 45
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15

6.5 卫生要求

6.5.1 微生物限量

微生物限量应符合 NY/T 2799 的要求。

6.5.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

6.5.3 兽药残留限量

应符合 NY/T 2799 的要求。

6.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

7 检验方法

7.1 感官指标检验

7.1.1 色泽

目测。

7.1.2 粘度、弹性（组织状态）

手触、目测。

7.1.3 滋味、气味

感官检验。

7.1.4 煮沸后的肉汤

按 GB 5009.44 的规定检验。

7.1.5 杂质

将被检样品置于白瓷盘中，凭目测检验其是否有肉眼可见杂质。

7.2 理化指标检验

7.2.1 水分

按照 GB 5009.3 的规定执行。

7.2.2 蛋白质

按照 GB 5009.5 的规定执行。

7.2.3 脂肪

按照 GB 5009.6 的规定执行。

7.2.4 胆固醇

按照 GB/T 5009.128 的规定执行。

7.2.5 挥发性盐基氮

应按照 GB 5009.228 的规定执行。

7.3 卫生指标检验

7.3.1 微生物

应按照 GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.6 的规定执行。

7.3.2 污染物

应按照 GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB 5009.44-2016、GB 5009.123 的规定执行。

7.3.3 兽药残留量

应按照 GB 20756、GB 20759、GB 20762、GB 21312、GB 21317、GB 21320、GB/T 22286 的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定执行。

8.3 产品检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂前，由生产单位的检验部门按照本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或产品检验报告），方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验为感官、标签、净含量（定量包装商品）和水分。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。
- d) 因人为或自然因素使产品质量发生较大变化时。

8.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标（微生物指标除外）不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

8.4.2 微生物指标检验后，有一项指标不合格，则判定该批产品不合格，不得复验。

9 标志、包装、贮存和运输

9.1 标志

9.1.1 裸装、包装、储运产品标签按《食品标识管理规定》《农产品包装和标识管理办法》和 GB 7718、GB/T 17924、NY/T 3383 规定。

9.1.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

9.1.3 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法》规定的要求，并在产品的内外包装物按照《甘肃省清真食品管理条例》的规定，在其显著位置印制清真标识及监制单位。

9.2 包装

包装材料应符合《农产品包装和标识管理办法》和 NY/T 3383 的规定，封口严密，包装牢固。

9.3 贮存

贮存应符合 GB/T 17237 和 NY/T 1056 中 3.1 的规定。

9.4 运输

运输应符合 SB/T 10730、SB/T 10731 和 GB/T 20799 和 NY/T 1056 中 3.2 的规定。

9.5 贮存

鲜羊肉产品应在 0℃~4℃条件下贮存，冷冻羊肉应在-18℃条件下贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、已腐蚀的物品同时贮存，并符合 GB/T 9961 规定。

10 保质期

在符合本文件规定的贮运条件下，冷冻产品保质期为 12 个月。本产品推荐鲜肉或冷鲜肉烹调。

11 追溯

应按照东乡贡羊质量安全追溯管理规范、NY/T 1764 和 GB/T 36088 的要求执行。

附录 A

(规范性附录)

甘肃省东乡贡羊地理标志产品保护范围

A1 产地保护范围

甘肃省临夏州东乡族自治县的锁南镇、达板镇、河滩镇、那勒寺镇、唐汪镇、果园镇、汪集镇、龙泉镇 8 个镇，春台乡、柳树乡、东塬乡、坪庄乡、百和乡、关卜乡、赵家乡、五家乡、沿岭乡、风山乡、车家湾乡、高山乡、大树乡、北岭乡、考勒乡、董岭乡 16 个乡所辖行政区域。

A2 产地范围示意图

甘肃省东乡贡羊地理标志产品保护范围见图 A1。

