

ICS 67.120.10

CCS X 26

T/GRRPA

团 体 标 准

T/GRRPA 002-2025



粤黔标准 贵州牛肉 湾区定制

2025 - 05 - 23 发布

2025 - 05 - 23 实施

贵 州 省 乡 村 振 兴 促 进 会
广 东 省 市 场 协 会

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 选址要求	2
5 饲养管理	3
6 屠宰加工	3
7 肉品要求	3
8 检验规则	4
9 标志、标签、包装、贮运	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。

本文件由贵州省乡村振兴促进会、粤港澳大湾区（广州）乡村振兴产业协作基地、贵州省贵乡优品品牌运营有限公司提出。

本文件由贵州省乡村振兴促进会归口。

本文件指导单位：广东省卫生健康委员会、贵州省农业农村厅、贵州省卫生健康委员会、贵州科学院、贵州省标准化院。

本文件主要起草单位：贵州省乡村振兴促进会、粤港澳大湾区（广州）乡村振兴产业协作基地、贵州省疾病预防控制中心、贵州省分析测试研究院、中国广州分析测试中心、贵州省检测技术研究应用中心、广东省市场协会、广东省乡村发展协会、华南农业大学[农业农村部畜禽产品质量检验检测中心（广州）]、贵州省贵乡优品品牌运营有限公司。

本文件其他起草单位：广东军威链企资产投资有限公司、广东粤珠新贵供应链有限公司、广东粤珠雍江生物技术有限公司、广东粤珠万川供应链有限公司、广东集黔优品供应链科技有限公司、粤海广南行有限公司、广东佛山市稷安食品管理科技有限公司、中集集生鲜集团、深圳点筹互联网农业控股有限公司、一亩田集团、本来生活网、钱大妈集团、粤旺集团、广西三科农业科技有限公司、喜果果（广州）供应链有限公司、丫丫友木（上海）商贸发展有限公司、中炯控股（深圳）有限公司、深圳市股股咨询服务有限公司、广州市泽荔贸易有限公司、广州中洲物资有限公司、贵州黄牛产业集团有限责任公司、贵州黔悦智农业科技有限责任公司、贵州银河生态农业科技发展有限公司、贵州天安牧场有限公司、贵州黔犊牛业发展有限公司。

本文件主要起草人：韦鳧娟、李磊、杨光红、宋铁、许芳、李白云、刘利亚、陈泽华、黄艾武、吴义军、张振、刘睿、葛菁华、黄永衡、黄志伟、杨力（省农业农村厅）、张耀文、杨昌彪、李荣华、申鹰、罗欣、钟韶彬、郭勇、张明均、刘凯、马静、杨力（贵州黄牛集团）、陆国雄、张刚、冯进、柏竣淞、丁云、饶海峰、刘文字、彭泽敏、潘启玮。

粤黔标准 贵州牛肉 湾区定制

1 范围

本文件规定了粤黔标准 贵州牛肉 湾区定制的术语和定义、选址要求、饲养管理、屠宰加工、肉品要求（含检验方法）、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于在贵州省内特定环境和饲养条件下养殖并供应粤港澳大湾区的肉牛及其预包装冷鲜/冻牛肉。

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 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 粤黔标准 贵乡优品 贵州牛肉 湾区定制

以原产贵州本地黄牛和（或）引进品种及其与本地黄牛的杂交后代为牛源，在贵州境内繁殖、饲喂、管理，按要求屠宰、储运，全生命周期可追溯、全链条品质可监控，肉品符合标准规定，专门供应粤港澳大湾区的肉牛及其肉制品。

4 选址要求

4.1 圈舍建设

4.1.1 舍饲养殖场基本环境应符合 NY/T 388 的规定。

4.1.2 选址应符合《动物防疫条件审查办法》。

4.1.3 圈舍应干燥，冬暖夏凉，地面应卫生清洁，不透水、不打滑，粪尿易于排出舍外，舍内牛场出入口设有消毒池，场内设隔离舍及无害化处理设施。

4.2 牧场选址

4.2.1 牧场自然环境应符合表1要求。

表 1 牧场选择及环境要求

项 目	要 求
地形地貌	带有典型喀斯特地貌的高原、丘陵地区
海拔高度	600 米~2200 米
县域断面水质	三类及以上
年平均日照	大于 11 小时/天
均降雨量	大于 1000 毫米/年
无霜期	大于 270 天/年
空气质量优良天数比例	≥90%

5 饲养管理

5.1 饲料要求

饲料和饲料添加剂使用应符合 NY 5032 规定，商品饲料应符合 GB 13078 的规定，不得使用《饲料添加剂品种目录》以外的着色剂和非食用物质。

5.2 饲养方式

12 月龄前舍饲饲养，12 月龄后半舍半牧饲养，育肥期舍饲饲养至出栏。

5.3 饲养要求

放牧期间以天然牧草为主要饲料，补饲适量青贮料和青干草，年饲青草、青贮或青干草不少于 10 个月，育肥期舍饲以青料加精料。

5.4 饮水要求

饲养牧场饮水水源水质应符合 NY 5027 规定，圈舍饲养供水水质应符合 GB 5749 要求。

5.5 去势要求

公牛应在 6 月龄前去势。

5.6 出栏标准

本地黄牛体重大于 300 kg，牛龄不超过 4 岁；引进及杂交品种体重大于 650 kg，牛龄不超过 2 岁。肉牛出栏时应身体健康、无用药或用药间隔期符合出栏要求。

6 屠宰加工

6.1 达到出栏标准健康牛只，应由专业屠宰企业集中宰杀，可由本地屠宰企业亦可由符合标准的湾区当地屠宰企业承担。

6.2 屠宰加工及卫生应符合 GB 12694 的规定。

6.3 肉牛宰杀后 45 min 内应转运至冷藏条件下排酸 24h。

6.4 排酸后按部位分割，操作间环境温度 ≤ 12 °C，分切后真空包装，加贴身份溯源识别标志。

7 肉品要求

7.1 感官要求

应符合表 2 要求。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	肉色鲜红，有光泽，脂肪呈乳白色至淡黄色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
组织状态	横切面呈大理石花纹，肉质紧密	
气 味	具有该品种牛肉正常的气味	

7.2 理化要求

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标			检测方法
	本地黄牛	杂交品种	引进品种	
水分, %	≤74	≤75	≤76	GB 5009.3
蛋白质, %	≥19	≥19	≥19	GB 5009.5
谷氨酸, %	≥3.3	≥2.6	≥2.6	GB 5009.124
挥发性盐基氮, mg/100g	≤10			GB 5009.228

注：通常情况下按照牛肉分割标准在吊龙部位取样，经粉碎混匀后做为检测用样品。

7.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

7.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

7.5 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650、GB31650.1 及农业农村部公告的规定。

7.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（2023）70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》和香港法例第 68 章《度量衡条例》及澳门特别行政区第 15/92/M 号法律的规定。检验按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

8.2 批组

同一批原料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

8.3 抽样

每批抽样应不少于 4 个独立包装（总量不少于 1kg），样品分成 2 份，1 份检验 1 份留样。净含量检查抽样应满足 JJF 1070 的要求。

8.4 出厂检验

出厂检验为批检验。产品经检验部门检验合格附产品合格证方能入库或出厂。出厂检验包括感官、净含量、水分。

8.5 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部技术指标。正常生产时每年应至少进行一次，有下列情况时应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

8.6 判定规则

检验项目全部符合要求，判该批产品合格。除感官指标以外的其他指标如有不符合标准规定时，允许用留样对不符合项进行复检，仍有不符合项则判该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、贮运

9.1 标志、标签

9.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 预包装产品销售包装标识应符合 GB 7718、澳门特别行政区第 50/92/M 号法令及其修改法令、香港法例第 132W 章《食物及药物(成分组合及标签)规例》及相关规定。

9.1.3 通过贵州省乡村振兴促进会核准的单位，在核准的有效期内，产品包装或标签上允许标注“粤黔标准 贵乡优品 贵州牛肉 湾区定制”标识和牛肉归类，若有必要可标注肉牛产地。

9.2 包装

9.2.1 内包装应包装严密、封口牢固。外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

9.2.2 最小销售包装上应喷涂二维溯源码和数字溯源码，扫二维码进入溯源系统，输入数字溯源码 可获得肉牛品种、养殖环境、气候条件、屠宰日期、冷链储运、销售单位及其对应的检测报告等信息。

9.2.3 可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合相应标准的要求。

9.3 贮运

9.3.1 产品储运应全程冷链，产品交接、运输配送和储存应符合 GB 31605 的要求。

9.3.2 运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性的货物混装、混放。

9.3.3 运输中防止挤压、雨淋、暴晒，装卸时轻搬轻放。

9.3.4 长期存放应贮存在低于-18 ℃、相对湿度 80%~95%的条件下的冷藏库内，保质期 12 个月。

。

