团 体 标 准

T/NXFSA 081—2025

名特优新产品 石嘴山绒山羊

2025-08-28 发布

2025-08-28 实施

宁夏食品安全协会 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。

本文件由石嘴山市农产品质量安全中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：石嘴山市农产品质量安全中心、惠农区绿之海山羊养殖专业合作社、石嘴山市小龍家庭农场、宁夏原草牧业有限公司、平罗县金福来牛羊养殖专业合作社、石嘴山市小凤滩肉羊养殖农民专业合作社。

本文件主要起草人：张庆林、马蛟龙、杨涛、申志瑞、唐静、侯小凤、石文伟、程琬滢、丁丽、韩丽英、温红霞、姚芳。

名特优新农产品 石嘴山绒山羊

1 范围

本文件规定了名特优新农产品 石嘴山绒山羊的产地范围、产地环境、技术要求、产品质量、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、追溯要求等内容。

本文件适用于经农业农村部农产品质量安全中心登录公告和核发证书的名特优新农产品 石嘴山绒山羊。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B₆的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 43562 畜禽屠宰操作规程 羊
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY/T 5030 无公害农产品 兽药使用准则
- NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

名特优新农产品 Premium Specialty and innovative Agricultural Products

在特定区域内生产、具备一定生产规模、具有地域特征和营养品质特色，经农业农村部农产品质量安全中心登录公告和核发证书的农产品。

3.2

石嘴山绒山羊 Shizuishan cashmere goat

在本文件第4章规定范围内、在第5章产地环境下，按本文件第6章技术要求生产的绒山羊。

4 产地范围

宁夏回族自治区石嘴山市大武口区潮湖村，惠农区燕子墩乡、礼和乡，平罗县高庄乡、崇岗镇。

5 产地环境

5.1 地理位置

位于东经105° 58' ~106° 39'，北纬38° 21' ~39° 25' 之间。

5.2 气候

典型的温带大陆性气候，全年日照充足，温差较大，无霜期短，降水量集中。年平均气温8.4℃~9.9℃。年平均降水量在167.5mm~188.8mm。

5.3 土壤

土壤多为盐渍土类、白僵土类。地下水碳酸盐、硫、磷、钙等矿物质含量丰富，水质矿化度高，pH值略呈碱性。

6 技术要求

6.1 饲养管理

6.1.1 羊源要求

全生长期在主要产区范围内饲养的辽宁绒山羊、阿尔巴斯绒山羊及其他白绒山羊。

6.1.2 饲养方式

主要为圈养，羊圈为敞开式，阳光充足，通风良好。

6.1.3 饲养

6.1.3.1 羔羊期

出生至3月龄为羔羊期，初期以母乳喂养为主，后增加羔羊饲料和苜蓿干草。

6.1.3.2 育肥期

3月龄以上至18月龄为育肥期，可根据喂养情况投喂粗饲料：如当地产青草、玉米秸秆、苜蓿干草、麦秸等，精饲料：如玉米、豆粕、麸皮、胡麻饼等。

6.1.4 饲草料要求

所有饲草料均应符合NY 5032的要求。

6.1.5 兽药

应符合NY/T 5030的要求。

6.1.6 饮水

应符合NY 5027水质标准要求，水质新鲜清洁，冬季水温在0℃以上。

6.1.7 出栏标准

12月龄~18月龄，体重40 kg~45 kg为宜。

6.2 屠宰及加工

6.2.1 屠宰加工过程卫生要求

应符合GB 12694规定。

6.2.2 屠宰加工

应符合GB/T 43562规定。

7 生产记录

7.1 生产各阶段均应建立完善的生产记录制度，对生产过程中投入品的采购、使用、日常管理以及屠宰、销售和动物尸体无害化处理进行记录。

7.2 记录各项内容应详细及时，如实填写，不得随意涂改，禁止伪造、变造记录。记录保存期2年以上。

8 产品质量

8.1 产品外在特征

肉质鲜红、有光泽，富有弹性。切面纹理清晰有规律，具有少量大理石花纹，切割阻力小，具有新鲜羊肉固有的气味，鲜有腥膻味。煮熟后肉质鲜嫩，汤体清亮。

8.2 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤78.0
蛋白质/(g/100g)	≥18.5
脂肪(肌肉中)/(g/100g)	≤6.5
维生素 B ₆ /(mg/100g)	≥0.11
维生素 A/(μg/100g)	≥8
谷氨酸/(g/100g)	≥2.97

8.3 食品安全要求

应符合GB 2707规定。

9 检验方法

9.1 产品外在特征

采用目测、鼻嗅、手触方法检验。

9.2 水分

按GB/T 18394规定执行。

9.3 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

9.4 脂肪

按GB 5009.6规定执行。

9.5 维生素 B₆

按GB 5009.154规定执行。

9.6 维生素 A

按GB 5009.82规定执行。

9.7 谷氨酸

按GB 5009.124规定执行。

9.8 食品安全要求

按GB 2707规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一班次、同一规格的产品为一批。

10.2 抽样

按照GB/T 9695.19的规定执行。

10.3 检验

10.3.1 出厂检验

出厂检验项目为产品外在特征、瘦肉精、净含量。

10.3.2 型式检验

型式检验每12个月至少进行1次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 停产 12 个月以上恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家监管部门提出要求时。

10.4 判定规则

检验项目全部合格判定产品合格，检验如有不合格项目，可从该批产品中抽取两倍样品进行复检，以复检结果为准。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

包装标识按初级农产品标注。应包括但不限于产品名称、全国名特优新农产品标志、动物产品检疫合格证明、产品执行标准、生产厂名、厂址、联系电话、生产日期、贮存条件。

11.2 包装

内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量允许误差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第70号的规定。

11.3 运输

应使用符合食品卫生要求的冷藏车或保温车运输，运输过程中应防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

11.4 贮存

应在 ≤ -18 °C条件下贮存，不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。

12 追溯要求

应在国家追溯平台注册生产经营主体信息，建立可追溯体系。

参 考 文 献

- [1] 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管理办法》
-