

**T**

**团 体 标 准**

T/ZMPIA 001—2022

代替：T/ZMPIA 001—2021

---

**地理标志产品 自贡火边子牛肉**

Products of geographical indications protection-Zigong fire side beef

2022-11-22 发布

2022-11-25 实施

自贡市肉制品行业协会 发布

全国团体标准信息平台

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语与定义 .....	2
3.1 地理标志产品 .....	2
3.2 地理标志产品 自贡火边子牛肉 .....	2
4 技术要求 .....	2
4.1 原辅料要求 .....	2
4.2 加工工艺要求 .....	3
4.3 感官要求 .....	3
4.4 理化指标 .....	3
4.5 食品安全指标要求 .....	3
4.6 净含量及允许短缺量 .....	4
4.7 生产加工过程的卫生要求 .....	4
5 检验规则 .....	4
5.1 检验分类 .....	4
5.2 出厂检验 .....	4
5.3 型式检验 .....	4
5.4 组批和抽样 .....	5
5.5 判定规则 .....	5
6 保质期 .....	5
7 标签、标志、包装、运输、贮存 .....	5
7.1 标签、标志 .....	5
7.2 包装 .....	5
7.3 运输 .....	5
7.4 贮存 .....	6
8 售后服务管理 .....	6
附录 A（规范性附录） 地理标志保护产品自贡火边子牛肉保护区 .....	7

## 前 言

本文件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。

本文件的技术内容根据国家质量监督检验检疫总局令第78号 《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924—2008 《地理标志产品标准通用要求》的规定制定。

本文件代替T/ZMPIA 001—2021《地理标志产品 自贡火边子牛肉》。

本文件与T/ZMPIA 001—2021的主要技术差异如下：

——更改了地理标志产品保护专用标志使用要求。

本文件由自贡市肉制品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：自贡市肉制品行业协会、四川轻化工大学、自贡市特色产品营销协会、自贡市天  
花井食品有限公司、自贡市刀刀爽食品有限公司、四川自贡老盐井食品有限公司、自贡市谭八爷食品厂。

本文件主要起草人：袁先铃，于跃，杨雁，雷长明，黄雪梅，张路。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——T/ZMPIA 001—2020、T/ZMPIA 001—2021。

# 地理标志产品 自贡火边子牛肉

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品 自贡火边子牛肉的术语与定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品 自贡火边子牛肉产品。

## 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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157H7NM检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
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 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 11761 芝麻  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 29342 肉制品生产管理规范  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
SB/T 10416 调味料酒  
DB 5103/T 17 地理标志保护产品 自贡火边子牛肉加工技术规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语与定义

#### 3.1

**地理标志产品** Products of geographical indications protection

是指产自特定地域，所有的质量、声誉或其他特性本质上取决于其产地的自然因素和人文因素，经审核批准以地理名称进行命名的产品。地理标志产品包括：

- a) 来自本地区的种植、养殖产品；
- b) 原材料全部来自本地区或部分来自其他地区，并在本地区按照特定工艺生产和加工的产品。

#### 3.2

**地理标志产品 自贡火边子牛肉** Products of geographical indications protection-Zigong fire side beef

在大安区行政区域内，以牛的后腿肉为原料，添加、不添加或部分添加辅料，传承独特的传统工艺并结合现代生产工艺，经切片、烘烤、卤制、添加调味油等加工而成，具有鲜香化渣，绵软可口，回味悠长的薄片状牛肉制品。

## 4 要求

### 4.1 产地范围

自贡火边子牛肉产地范围为四川省自贡市大安区现辖行政区域。地理标志保护产品 自贡火边子牛肉保护区域图见规范性附录A。

### 4.2 原辅料要求

#### 4.2.1 采购

原料肉应来自非疫区,并要求供方提供产地动物防疫监督机构出具的有效动物产品兽医检疫合格证明、动物及动物产品运载工具消毒证明和非疫区证明。

#### 4.2.2 验收

- 4.2.2.1 牛肉,应符合 GB 2707 规定的后腿牛肉。  
 4.2.2.2 食用盐,应符合 GB 2721 规定的自贡生产的食用盐。  
 4.2.2.3 食用植物油,应符合 GB 2716 的规定。  
 4.2.2.4 芝麻,应符合 GB/T 11761 的规定。  
 4.2.2.5 酱油,应符合 GB 2717 的规定。  
 4.2.2.6 味精,应符合 GB 2720 的规定。  
 4.2.2.7 香辛料,应干燥、无污染、无霉变、无杂物,并符合 GB/T 15691 的规定。  
 4.2.2.8 料酒,应符合 SB/T 10416 的规定。  
 4.2.2.9 生产用水,应符合 GB 5749 的规定。

注:辅料中含量小于等于2%的可统称为香辛料。

#### 4.3 加工工艺要求

应符合《地理标志保护产品 自贡火边子牛肉加工技术规范》DB 5103/T 17要求。

#### 4.4 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
外 观	呈薄片状、平整、厚薄均匀	取50g左右样品于白色盘子内,在自然光线下观察色泽、形态,并嗅其气味;另取少许样品品其滋味。
色 泽	酱红色或棕红色,有光泽	
组织状态	肉质坚实,无筋膜、无筋腱	
滋 味	咸度适中,入口化渣,回味悠长,有牛肉制品特有的滋味,具有相应口味产品应有的风味,无异味、无酸败味。	

#### 4.5 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
脂肪/(g/100g)	≥ 1.4	GB 5009.6
氨基酸/(g/100g)	≥ 1.8	GB 5009.124
钙/(mg/kg)	≥ 120	GB 5009.92
水分/(g/100g)	≤ 40	GB 5009.3
食用盐(以NaCl)/(g/100g)	≤ 8	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

#### 4.6 食品安全指标要求

## 4.6.1 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				试验方法
	n	c	m	M	样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	-	GB 4789.36

## 4.6.2 污染物限量

污染物限量应符合表4规定。

表4 污染物限量

项目	指标	试验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

## 4.6.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761规定。

## 4.6.4 农药、兽药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 4.6.5 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

## 4.7 净含量及允许短缺量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，试验方法按JJF 1070规定方法执行。

## 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303、GB/T 29342的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

## 5.2 出厂检验

5.2.1 产品须经公司质检部门按本标准进行检验，检验合格并出具合格证后，方能出厂。

5.2.2 产品出厂检验项目为感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

## 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- 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。

5.3.2 型式检验项目包括感官指标、理化指标、微生物指标、净含量。

## 5.4 组批和抽样

### 5.4.1 组批

以相同原辅料、相同工艺生产的同一品种产品为一批。

### 5.4.2 出厂检验抽样

每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

### 5.4.3 型式检验抽样

应从出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

## 5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项微生物指标不合格，则判该批产品不合格；其余指标如有任一项不合格，可加倍抽样复验，如仍不合格，则判该批产品不合格。

## 6 保质期

企业根据自身产品质量状况确定保质期，产品保质期根据4.2加工工艺要求来确定，在销售流通环节没有明显的环境改变或存放方式不当的条件下，保质期不变。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

7.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 按《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》(国家知识产权局公告第 354 号)的规定,使用地理标志产品保护专用标志。

## 7.2 包装

7.2.1 包装材料和包装容器应清洁、干燥、无毒、无异味并符合相应的食品卫生要求。

7.2.2 封口平整,包装严密。

7.2.3 外包装应牢固,确保内容物在运输和贮存的过程中不受挤压。

## 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染,宜具有冷藏、冷冻设施。

7.3.2 运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

## 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味或具有冷藏、冷冻设施的库房中。

7.4.2 产品应码放整齐,且离地、离墙 10 cm 以上,中间留有通道,码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

## 8 售后服务管理

企业应建立产品售后管理制度,对顾客提出的书面或口头查见、投诉,企业应立即追查原因,妥善处理。企业应建立产品召回管理制度,并执行产品的召回制度。

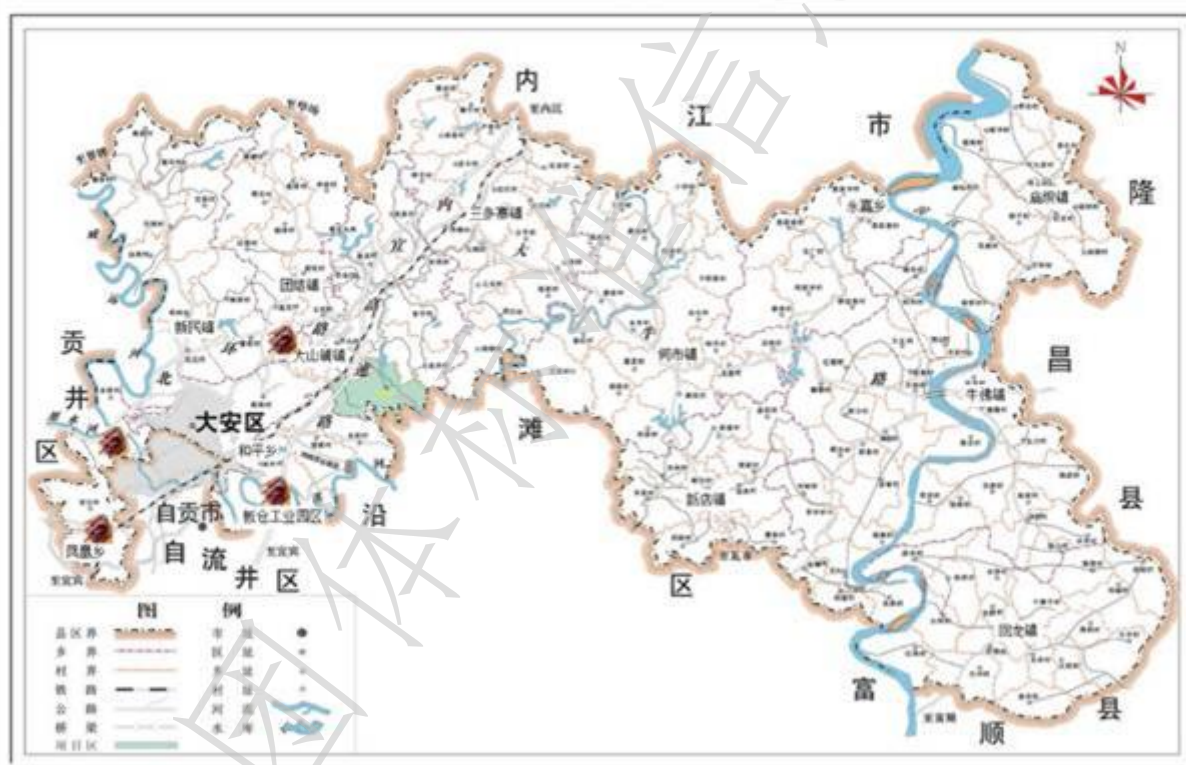
附录 A

(规范性附录)

地理标志产品 自贡火边子牛肉保护区

地理标志产品 自贡火边子牛肉保护区见图A.1。

自贡火边子牛肉保护区图



图A.1 地理标志产品 自贡火边子牛肉保护区