

ICS 67.120.10

X22

TB

桦甸市肉牛产业协会团体标准

T/HDRN001-2022

代替 T/HDRN001-2021

桦甸黄牛肉

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

桦甸市肉牛产业协会

前 言

本标准按照 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》的规定制定。

本标准由桦甸市肉牛产业协会提出并归口。

本标准起草单位：桦甸市肉牛产业协会、桦甸市金牛牧业有限公司、桦甸市畜牧总站、桦甸市珍牛畜牧家庭农场、吉林集牛畜牧专业合作社、桦甸市二道甸子镇淑红黄牛养殖家庭农场、吉林省智茂农业科技开发有限公司、吉林省桦牛科技有限公司。

本标准主要起草人：潘淑红、张志国、陈玉祥、由宇亮、刘立莹、孙佳英。

桦甸黄牛肉

1 范围

本标准规定了地理标志产品“桦甸黄牛肉”的保护范围、术语和定义、养殖、屠宰加工、质量要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存、生产记录与档案管理、售后服务管理。

本标准适用于以地理标志产品“桦甸黄牛肉”规划行政区域：吉林省桦甸市现辖区内的红石砬子镇、夹皮沟镇、二道甸子镇、八道河子镇、金沙镇、常山镇、横道河子乡、公吉乡、桦郊乡、永吉街道，共 10 个乡镇（街道）156 个行政村。地理坐标为北纬 42° 34′ 至 43° 29′，东经 126° 16′ 至 127° 45′ 之间。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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，仅注日期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）适应于本文件。

GB/T 191-2008	包装储运图示标志
GB 2707-2016	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 18393-2001	牛羊屠宰产品品质检验规程
GB 18394-2020	畜禽肉水分限量
GB 2763-2021	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 19477-2018	畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 17238-2008	鲜、冻分割牛肉
GB 12694-2016	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 5009.3-2016	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11-2014	食品安全国家标准 食品中砷的测定
GB 5009.12-2014	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15-2014	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17-2014	食品安全国家标准 食品中汞的测定
GB 5009.44-2016	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.228-2016	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 9695.19-2008	肉与肉制品 取样方法
GB/T 21317-2007	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》
NY/T 388-1999	畜禽场环境质量标准
HJ 568-2010	畜禽养殖产地环境评价规范
GB/T 30643-2014	食品接触材料及制品标签通则
GB 23350-2009	限制商品过度包装要求食品和化妆品
JJF 1070-2005	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 地理标志产品

地理标志产品，是指产自特定地域，所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于该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。

3.2 桦甸黄牛肉

以地理标志产品“桦甸黄牛肉”规划行政区域：吉林省桦甸市现辖区内的红石砬子镇、夹皮沟镇、二道甸子镇、八道河子镇、金沙镇、常山镇、横道贺子乡、公吉乡、桦郊乡、永吉街道，共10个乡镇（街道）156行政村。地理坐标为北纬42°34′至43°29′东经126°16′至127°45′之间。

3.3 鲜牛肉

将严格执行兽医卫生检疫制度屠宰后的胴体迅速进行冷却处理，使胴体内部温度在24h内降为（0~4）℃，从屠宰、加工、流通直到消费者，肉内中心温度始终保持在（0~4）℃的生牛肉。

3.4 冻牛肉

经快速、深度冷冻（一般采用-28℃以下的温度），使肉中大部分水冻结成冰，并在-18℃左右贮藏的牛肉。

4 养殖

4.1 养殖方式

放牧、舍饲相结合。

4.2 养殖环境

4.2.1 放牧环境

应符合NY/T388、HJ568的规定。大气环境及饮用水源应清洁无污染，草场是以无农药残留的禾草和豆科草为主。

4.2.2 舍饲环境

选择背风向阳、土质干燥的地方建造。

4.3 育肥要求

4.3.1 放牧育肥

4.3.1.1 时间

放牧时间一般选择水草最为丰茂的季节，以100-120天最为适合。

4.3.1.2 选择

本地健康优质架子牛（75%原种本地黄牛血统，25%弗莱维赫血统）。

4.3.1.3 驱虫

应定期药浴、注射药物驱除体内外寄生虫，严格执行国家动物防疫规定。

4.3.1.4 补饲

牛舍或运动场备有舔砖。

4.3.2 舍饲育肥

4.3.2.1 选择

自繁自养或购买本地健康架子牛（75%原种本地黄牛血统，25%弗莱维赫血统）。

4.3.2.2 饲养密度

散养时以8至10头牛分为一群，每头所占面积为5m²以上；拴养时牛床长度×牛床宽度为2.0m至2.5m×1.0m至1.30m；犊牛以散栏饲养为主。

4.3.2.3 驱虫

犊牛断奶后驱虫1次，10至12个月龄驱虫1次，驱虫后连续饲喂健胃散2至3天。

4.3.2.4 饲料原料要求

以粗饲料为主，适当搭配部分精饲料，饲草饲料应无霉变，不添加国家明令禁止使用的添加剂、性激素、激素类、精神药品类、抗生素和其他化学品等。

4.3.2.5 出栏标准

草饲期不低于10月龄至14月龄，谷饲期15个月，体重达到600kg~1000kg方可屠宰。

5 屠宰加工

5.1 屠宰流程

活牛验收→称重→待宰→宰前检验→赶挂→击晕→清真屠宰→放血→沥血→去头、前蹄→肛门结扎→去后蹄、转挂→预剥皮→扯皮→开胸结扎食管→去白脏→去红脏→摘腺体修整→宰后检验→二分体→胴体冲洗、称重→冷却排酸→剔骨分割→包装物验收、包装物检查→内包装→速冻→冷藏

5.2 工艺流程要点说明

5.2.1 屠宰

屠宰方法：先将牛击晕，再进行清真屠宰、放血、沥血。

5.2.2 剥皮

采用Y型预剥，人工对各部位进行剥皮，胴体腹部剖开，取出白、红内脏，并对胴体表面和内腔的淋巴、瘤肉切除，再次清洗、称重，进入排酸间。

5.2.3 分割

按照GB/T 17238 进行分割，将牛肉分部位、按规格进行分割包装。产品检验后进入成品库待销。

5.3 卫生要求

应符合GB 12694 的规定。

5.4 屠宰地点

屠宰地点为：桦甸市金牛牧业有限公司。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红； 脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白或微黄色	目测
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手	肌肉外表微干或有风干膜，或外表湿润，不粘手	手触、目测
弹性 (组织状态)	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌肉纤维韧性强	手触、目测
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味	嗅觉
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面， 具特有香味	澄清透明，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤固有的 香味和鲜味	目测、嗅觉
肉眼可见异物	不得带有伤斑、血淤、血污、碎骨、淋巴结、浮毛或其他杂质		目测

6.2 理化指标

应符合 GB 2707 的规定。

6.3 水分限量

鲜、冻分割牛肉水分限量应符合 GB18394 的规定。

6.4 农药兽药残留限量

6.4.1 鲜、冻分割牛肉农药残留应符合 GB 2763 的规定。

6.4.2 鲜、冻分割牛肉农药残留应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

6.5 净含量

净含量应符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

7.1.1 色泽、组织状态、粘性、肉眼可见异物

目测、手触鉴别。

7.1.2 气味

嗅觉鉴别。

7.1.3 煮沸后肉汤

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

7.2 理化检验

7.2.1 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法检验。

7.2.2 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.2.5 汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

7.3 水分限量

按 GB 18394 的规定方法测定。

7.4 农药兽药残留检验

7.4.1 农药残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

7.4.2 兽药残留

按 GB/T 21317 规定的方法测定。

7.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

8.2 出厂检验

8.2.1 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。

8.2.2 产品出厂检验项目为感官、净含量、水分、挥发性盐基氮。

8.3 型式检验

8.3.1 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。

8.3.2 型式检验项目包括感官要求、理化指标、水分限量、农药兽药残留限量、净含量。

8.4 组批和抽样

8.4.1 组批

同一班次，同一种类的产品为一批。

8.4.2 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。

同一地区、同一养殖场、同一时段屠宰分割加工牛肉为一批。每批按 GB/T9695.19 的规定抽取样品，样品应分两份，一份密封备查，另一份作检验样品。

8.4.3 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。

8.5 判定规则

检验结果中，如有某项指标不符合本标准规定，可加倍抽样复验，如仍不符合标准则合格，则判该批产品不合格。

9 标签、标志

9.1 标签按 GB/T 30643 和 GB 23350 的规定执行。

9.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 企业经获准，可在其产品包装上使用绿色产品标志、地理标志产品保护专用标志。

10 包装

10.1 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。

10.2 封口平整，包装严密。

10.3 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。

11 运输、贮存

11.1 运输

11.1.1 应使用符合卫生要求的冷藏车或保温车。市内运输可使用封闭防尘车辆。运输车辆、工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，宜具有冷藏、冷冻设施。

11.1.2 运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

11.1.3 不应和对产品发生污染的物品混装。

11.2 贮存

11.2.1 鲜牛肉：贮藏在 0℃-4℃、相对湿度 80%-95%的贮藏间贮存。

11.2.2 冻牛肉：冷库温度始终维持在-18℃以下，贮存不超过 12 个月。

11.2.3 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。

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

12 生产记录与档案管理

整个生产过程应及时、详尽记录，做到从选养殖至加工生产到销售全程可追溯。原始记录应存档，保存期至少 2 年。

13 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。