

T/HNNX

# 会宁县草畜产业发展协会团体标准

T/HNCXX 0002-2021

## 地理标志产品 会宁羊羔肉

Product of geographical indication—Huining Lamb meats

2021-09-27 发布

2021-09-27 实施

会宁县草畜产业发展协会 发布

## 目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品生产地域范围	1
5 技术要求	2
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标志、包装、储存、运输	3
附录 A 会宁羊羔肉地理标志产品保护范围示意图	5

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由会宁县草畜产业发展协会提出并归口。

本标准起草单位：会宁县草畜产业发展协会，会宁县市场监督管理局，白银市食品检验检测中心，会宁陇原中天羊业有限公司,会宁方圆羊业专业合作社。

本标准主要起草人：张荣荣、刘强、柴亚辉、王国保、殷建国、周龙、闫维平、王仕杰。

本标准于2021年09月27日首次发布并实施。

全国团体标准信息平台

# 地理标志产品 会宁羊羔肉

## 1 范围

本标准规定了地理标志产品会宁羊羔肉的术语和定义、生产地域范围、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及储存。

本标准适用于会宁县人民政府根据《中华人民共和国商标法》等法律法规的规定批准申报原国家工商行政管理总局商标局注册（注册号：27094857）的地理标志产品会宁羊羔肉（会政函〔2017〕30号）。会宁养殖的羔羊经屠宰、分割、冷却、冷冻及包装等工序制成的会宁羊羔肉。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 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、冻胴体羊肉
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量
NY 467	畜禽屠宰卫生检疫规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	原国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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令第123号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 会宁羊羔

大于4月龄，小于12月龄的，地理标志产品保护区域范围内养殖的湖羊。

## 4 地理标志产品生产地域范围

会宁羊羔肉地理标志产品生产地域范围限于原国家工商行政管理总局商标局注册的范围，包括：北纬 35° 24' 至 36° 26'，东经 104° 29' 至 105° 31' 之间，分布在会宁县的会师镇、河畔镇、丁家沟镇、中川镇、新添堡回族乡、侯家川镇、党家岷乡、杨崖集镇、太平店镇、翟家所镇、韩家集镇、四房吴镇、甘沟驿镇、土门岷镇、刘家寨子镇、八里湾乡、柴家门镇、头寨子镇、平头川镇、汉家岔镇、大沟镇、新塬镇、草滩镇、白草塬镇、老君坡镇、土高山乡、新庄塬镇、郭城驿镇共 28 个乡镇境内。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

保护区内自然放牧或人工养殖的，并按 NY 467 检疫合格的会宁羊羔。

### 5.2 屠宰要求

#### 5.2.1 一般要求

屠宰厂应满足 GB 12694 的要求，屠宰后放血完全，无淤血。

#### 5.2.2 冷加工

5.2.2.1 活羔羊屠宰过程完成以后，45min 以内移入温度 0℃~4℃、相对湿度在 80%~95% 的冷却车间排酸 24h，胴体后腿肌肉深层中心温度不高于 7℃。

5.2.2.2 冷冻：将排酸切割后的牛肉放在 -30℃~-40℃ 的速冻库中，在 30min 内使中心温度从 -1℃ 降到 -5℃。速冻后的食品中心温度必须达到 -18℃ 以下。

### 5.3 质量要求

#### 5.3.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉有光泽，色泽鲜艳；脂肪呈乳白色、微黄色或黄色。	取适量试样放置洁净的白磁盘，在自然光下目测、手触、嗅觉鉴别色泽、组织、气味及杂质。
组织	表面微湿润，不粘手；肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性。	
气味	具有羊肉正常的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

#### 5.3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分，%	≤ 78.0	GB 18394
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
蛋白质，g/100g	≥ 18	GB 5009.5

#### 5.3.3 污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量

5.3.3.1 应符合 GB 2762 规定。

5.3.3.2 农药残留限量应符合GB 2763规定。

5.3.3.3 兽药残留应符合GB 31650的规定。

#### 5.3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 批组

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 7.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定执行。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应有公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂，并附有合格证。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量为每批必检项目。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每年进行不少于一次。有下列情况之一者应随时进行。

- a) 前后两次检验结果差异较大时。
- b) 因人为或自然因素是使生产环境发生较大变化时。
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验为5.3规定的全部项目。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准要求时，则判该产品为合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

### 8 标志、包装、储存、运输

#### 8.1 标志

8.1.1 获得批准的生产单位，可在其被批准的产品外包装上使用会宁羊羔肉的地理标志证明商标。

8.1.2 产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

#### 8.2 包装

直接接触食品的包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定。包装牢固、封口严密。

#### 8.3 储存

应贮存在温度为-18℃冷库内，温度波动要求控制在2℃以内。不得与有害、有毒、有异味的物品

或其他杂物混存。并且有防蝇、防鼠措施。

#### 8.4 运输

8.4.1 运输工具必须保持清洁、卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.4.2 运输工具厢体内温度必须保持 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

全国团体标准信息平台

附录 A

(规范性附录)

会宁羊羔肉 地理标志产品保护范围示意图



全国团体标准信息平台