

# T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA XXXX—2026

## 地理标志产品质量要求 阿拉善白绒山羊

Quality requirements for product of geographical indication—Alashan cashmere goat

(征求意见稿)

2026 - - 发布

2026 - - 实施

中国优质农产品开发服务协会 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》和 GB/T 17924—2025《地理标志产品质量要求标准编制通则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由阿拉善白绒山羊协会提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：阿拉善白绒山羊协会、阿拉善盟畜牧研究所、阿拉善盟商标品牌协会。

本文件主要起草人： 。

# 地理标志产品质量要求 阿拉善白绒山羊

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品阿拉善白绒山羊的术语，规定了产地范围、技术要求、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于阿拉善白绒山羊的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品阿拉善白绒山羊的保护和管理。

## 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 包装储运图形符号标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961 鲜、冻羊肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 658 绿色食品 包装通用准则
- DB15/T 2839 阿拉善型白绒山羊产地环境要求
- DB15/T 3920 阿拉善型绒山羊饲养管理技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**阿拉善白绒山羊** Alashan cashmere goat

在本文件第 4 章规定的产地范围内，采用阿拉善型白绒山羊品种养殖，符合本文件饲养管理和质量要求的商品山羊及其加工产品。

## 4 产地范围

阿拉善白绒山羊地理标志产品产地范围限定于国务院知识产权行政管理部门发布的地理标志产品认定公告中的产地范围，即内蒙古自治区最西端阿拉善盟，包括阿拉善左旗、阿拉善右旗、额济纳旗等三个现辖行政区域。包括巴彦浩特镇、额肯呼都格镇、达来库布镇等 23 个苏木镇。地理坐标：东经  $97^{\circ} 10' \sim 106^{\circ} 52'$ ，北纬  $37^{\circ} 21' \sim 42^{\circ} 47'$ 。

## 5 产地环境

平均海拔 900 m~1400 m，地貌类型有沙漠戈壁、山地、低山丘陵、湖盆、起伏滩地等，年平均气温  $6^{\circ}\text{C}\sim 8.5^{\circ}\text{C}$ ，产地环境要求应符合 DB15/T 2839 的要求。

## 6 技术要求

### 6.1 品种

应选择阿拉善白绒山羊作为饲养品种。

### 6.2 外貌特征

阿拉善白绒山羊活体羊体躯结构匀称，骨骼结实，四肢强健有力，公母羊均有角，额部有半弯形粗毛，须长颈粗，体形长方，全身被毛纯白，分内外两层，外层为有髓粗毛，长 10 cm~30 cm，内层为无髓绒毛，自然厚度 4 cm~5 cm，绒毛与粗毛混生，腰毛较短。成年公羊体重  $\geq 45$  kg，成年母羊体重  $\geq 35$  kg。

### 6.3 养殖管理技术

阿拉善白绒山羊养殖管理技术应符合 DB15/T 3920 的规定。

### 6.4 生产加工过程中的卫生及安全质量要求

6.4.1 屠宰加工过程中的卫生应符合 GB 12694 的规定。

6.4.2 生产加工过程中的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	
	鲜羊肉	冷冻羊肉
组织形态	肌纤维致密、坚实、有弹性、指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感、肌纤维韧性强
黏度	外表微干或有风干膜、不粘手	外表微干或有风干膜、或湿润、不粘手

色泽	肌肉色泽鲜红或深红、有光泽，脂肪呈乳白色	肌肉色鲜艳、有光泽，脂肪呈乳白色
气味、滋味	香味浓郁、鲜嫩多汁、无膻味、肥而不腻	
杂质	无肉眼可见杂质	

## 7.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质，%	≥16.00
脂肪，%	≥3.00
总氨基酸，%	≥29.62

## 7.3 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

应按 GB/T 9961 规定的方法执行。

### 8.2 蛋白质

应按 GB 5009.5 规定的方法执行。

### 8.3 脂肪

应按 GB 5009.6 规定的方法执行。

### 8.4 总氨基酸

应按 GB 5009.124 规定的方法执行。

### 8.5 安全指标

污染物限量应按照 GB 2762 的规定执行，兽药残留限量应按照 GB 31650、GB 31650.1 规定的方法执行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一养殖基地、同一屠宰班次的产品作为一个检验批次。

## 9.2 抽样

应按 GB/T 9695.19 规定的方法执行。

## 9.3 产品检验

### 9.3.1 出厂检验

每批产品经检验合格，由生产单位的检验部门出具检验合格证书，方可进入市场流通。检验内容应包括感官指标、包装、标签。

### 9.3.2 型式检验

每年应至少进行 1 次。检测项目为第 7 章全部内容。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因生产技术和生产环境发生较大变化，可能影响产品品质时；
- c) 国家相关行政部门提出型式检验要求时；
- d) 长期停产（超过半年），恢复生产时。

### 9.3.3 判定规则

检验项目全部合格，判该批产品合格。检验项目如有不合格项，应在同批产品中加倍抽样进行复检，复检结果如仍有不合格项，则判该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输及贮存

### 10.1 标签、标志

10.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志产品名称及本文件编号，并同时使用经国务院知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

10.1.2 标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的通透性和环保性，宜选择可回收利用或可降解的包装材料。包装应符合 NY/T 658 的规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输过程中，冷鲜肉所处环境温度应控制在 0℃~4℃。冷冻肉应始终处于 -18℃ 及其以下的环境温度。

10.3.2 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防暴晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应甩甩，产品不应直接接触地面。

### 10.4 贮存

10.4.1 储存冷鲜肉的设施或设备应能保持 0℃~4℃ 的温度。

10.4.2 储存冷冻肉的设施和设备应能保持  $-18^{\circ}\text{C}$  及其以下的温度。

10.4.3 贮藏库应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，定期除霜，库内有防鼠、防虫（蝇）、防火设施设备，定期消毒。

---