

# 团 体 标 准

T/CFAALE XXXX—2021

## 地理标志证明商标产品 赤峰羊肉

Geographical indication certification trademark product Chifeng mutton

(征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

赤峰农牧业产业化龙头企业协会 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。

本文件由赤峰农牧业产业化龙头企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 地理标志证明商标产品 赤峰羊肉

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品赤峰羊肉的术语和定义、产品分类、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》的公告(第354号)批准保护的赤峰羊肉。

## 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 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 食品中农药残留限量
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 12694 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17237 畜类屠宰加工卫生规范
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1564 羊肉分割技术规范
- 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》
- 中华人民共和国农业部公告 第2292号、第250号
- 内蒙古自治区农牧业厅关于做好2018年畜禽屠宰行业管理工作的通知(内农牧医发{2018}68号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

赤峰羊肉 ChiFeng mutton

赤峰市行政区域内按养殖技术要求养殖、屠宰加工并获批使用“赤峰羊肉”地理标志证明商标的商品羊肉。主要品种有昭乌达肉羊、乌珠穆沁羊、罕山白绒山羊、湖羊以及与杜泊羊、无角陶赛特羊、萨福克羊、美利奴羊、夏洛莱羊等国外引进的优质肉羊品种杂交产生的商品羊系列等。

### 3.2

#### 羔羊肉 lamb meat

生长在6-12个月之间，未长出永久锯齿的活羊，经屠宰加工的羊肉。

### 3.3

#### 羊肉 mutton

生长期在12个月以上并换一对以上乳齿的活羊，经屠宰加工的羊肉。

### 3.4

#### 羊胴体 sheep carcass

检疫合格屠宰后，去毛（去皮）、头、蹄和内脏，在0℃-4℃、湿度85%-90%条件下冷却排酸30min以上的腔体。

### 3.5

#### 鲜羊肉 fresh mutton

检疫合格的健康羊只，经屠宰后去毛（去皮）、头、蹄和内脏分割成的商品产品，常温直接进入市场的羊肉。

### 3.6

#### 冷鲜羊肉 cold fresh mutton

冷鲜羊肉，又叫冷却羊肉、排酸羊肉。是指对检疫合格宰杀后的羊胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0℃-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0℃-4℃范围内的生鲜羊肉。

### 3.7

#### 冷冻羊肉 frozen mutton

检疫合格的活羊宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-15℃以下的羊肉。

### 3.8

#### 带骨分割羊肉 cut mutton in

未经剔骨加工处理的分割羊肉。

### 3.9

#### 去骨分割羊肉 cut mutton-bone off

经剔骨加工处理的分割羊肉。

## 4 产品分类

4.1 按部位分割产品：按 NY/T 1564 分类。

4.2 按产品成型方式分为：带骨分割羊肉、去骨分割羊肉。

4.3 按羊只生长期分为：羔羊肉和羊肉。

4.4 按屠宰加工方式分为：鲜羊肉、冷鲜羊肉和冷冻羊肉。

## 5 保护范围

保护范围在北纬41° 17' 10" ~45° 24' 15"，东经116° 21' 07" ~120° 58' 52"内，限于赤峰市行政区域内的阿鲁科尔沁旗、巴林左旗、巴林右旗、林西县、克什克腾旗、翁牛特旗、喀喇沁旗、宁城县、敖汉旗、红山区、元宝山区、松山区产地区域。（参见附录A）

## 6 技术要求

### 6.1 原料

来自保护范围内，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明的健康羊。羊只养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应符合国家相关规定，不得使用国家禁用兽药及其化合物。

### 6.2 加工

#### 6.2.1 生产加工条件

应符合GB 12694、GB/T 17237、GB/T 20575的规定。

#### 6.2.2 待宰

按GB/T 20575的规定执行。

#### 6.2.3 屠宰加工

6.2.3.1 应放血完全，食用血应用安全卫生的方法采集。

6.2.3.2 应剥皮（或烫毛），去头、蹄、内脏（肾脏除外）、大血管、乳房和生殖器。

6.2.3.3 皮下脂肪或肌膜应保持完整。

6.2.3.4 应去三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。

6.2.3.5 修割整齐，冲洗干净；应无病变组织、伤斑、残留小片毛皮、浮毛，无粪污、泥污、胆污，无凝血块。

#### 6.2.4 冷却、冷冻加工

6.2.4.1 冷却羊肉，冷却间温度为0℃~4℃，经10 h冷却后，后腿肌肉深层中心温度不高于7℃。

6.2.4.2 冷冻羊肉，冻结间温度不得高于-28℃，经24h冻结后，羊肉中心温度不高于-15℃。

#### 6.2.5 特殊屠宰

屠宰供应少数民族食用的畜类产品的屠宰厂（场），在保证其卫生质量的前提下，要尊重民族风俗习惯；使用祭牲法宰杀放血时，应设置使活畜仰卧固定装置。

### 6.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	鲜羊肉	冷鲜羊肉（冷却羊肉）	冷冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白或淡白色	肌肉鲜红，有光泽；脂肪呈乳白、淡黄色或黄色	肌肉鲜红，有光泽；脂肪呈乳白、淡黄色或黄色
气味	具有羊肉正常气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味
组织状态（弹性）	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，富有弹性	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性，富有弹性；肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性，肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连

项目	要求		
粘度	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	表面微湿润，不粘手
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有羊肉汤固有的香味和鲜味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有羊肉汤固有的香味和鲜味	澄清透明，脂肪团聚于液面，无异味
肉眼可见异物	不得检出		

#### 6.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/ (mg/100g) ≤	15

#### 6.5 微生物指标（预包装冷冻羊肉）

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g) ≤	$5 \times 10^5$
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	$1 \times 10^3$
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌）	不得检出

#### 6.6 水分限量

应符合GB 18394的规定。

#### 6.7 污染物限量、农药兽药最大残留限量

##### 6.7.1 污染物限量

应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

##### 6.7.2 农药兽药最大残留限量

6.7.2.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6.7.2.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 和国家的有关规定和公告。

### 7 检验方法

#### 7.1 感官要求

7.1.1 色泽：目测。

7.1.2 气味：嗅觉鉴别。

7.1.3 组织状态、粘度：手触、目测。

7.1.4 煮沸后肉汤：按 GB/T 5009.44 的规定进行检验。

7.1.5 肉眼可见杂质：目测。

#### 7.2 理化指标

按GB 5009.228的规定进行检验。

#### 7.3 微生物指标

菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法检验。  
沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法检验。  
志贺氏菌：按GB 4789.5规定的方法检验。  
金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10规定的的方法检验。  
致泻大肠埃希氏菌：按GB 4789.6规定的方法检验。

#### 7.4 水分

按GB 18394的规定执行。

#### 7.5 污染物限量

按GB 2762规定的检测方法执行。

#### 7.6 农药兽药最大残留限量

按GB 2763、GB 31650规定的检测方法执行。

#### 7.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 出厂检验

每批出厂产品应检验合格，出具检验合格证后方可出厂。

8.1.1 冷鲜羊肉检验项目：感官、净含量、挥发性盐基氮、瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）。

8.1.2 冷冻羊肉检验项目：感官、净含量、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群、瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）。

#### 8.2 型式检验

产品在正常生产时每年检验不少于2次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要原料、工艺及设备时；
- c) 产品停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。
- e) 证明商标持有者提出要求时。

对产品进行型式检验时，应对本文件规定的全部项目进行检验。

#### 8.3 组批与抽样

##### 8.3.1 组批

以同一班次生产的同一种产品为一批。

##### 8.3.2 抽样

当产品进行型式检验时，采用随机取样的方法，抽样数为3kg（不少于4个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

#### 8.4 判定规则

8.4.1 检验项目结果全部符合本文件，判为合格品。若有一项以上（含一项）指标（微生物指标除外）不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验，复验结果合格，则判为合格，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件，则判该批次为不合格品。

8.4.2 微生物指标不符合本文件，则判该批次为不合格品，不得复验。

## 9 标志、标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标志和标签

产品的标志和标签应符合GB/T 191和GB 7718及国家相关标准和证明商标使用的规定。

### 9.2 包装

材料应符合食品安全标准的规定。封装严密、牢固结实，不得有破损现象。

### 9.3 运输

应按GB/T 191、GB/T 6388、GB/T 20799对应条款执行。

### 9.4 贮存

9.4.1 冷鲜羊肉应贮存在相对湿度 85%—90%，温度 0℃~4℃条件下。

9.4.2 冷冻羊肉应贮存在温度低于-18℃的冷藏库内，冷藏库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

9.4.3 贮存间应保持清洁、整齐、通风；应防霉、除霉，定期除霜，符合国家有关卫生要求，库内有防霉、防鼠、防虫设施，定期消毒。

9.4.4 贮存间不应存放有碍卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染或串味的食品。

## 10 保质期

鲜羊肉在通风、避光、常温、卫生条件良好条件下24小时；冷鲜羊肉0℃~4℃条件不低于4天；冷冻羊肉在冻结条件下，保质期不少于12个月。

附录 A  
(规范性)  
地理标志证明商标产品 赤峰羊肉保护范围



<sup>a</sup> 图 A.1 地理标志证明商标产品 赤峰羊肉保护范围  
(北纬 41° 17' 10" ~45° 24' 15" , 东经 116° 21' 07" ~120° 58' 52" )