

团 体 标 准

T/CFAALE XXXX—2021

地理标志证明商标产品 赤峰牛肉

Geographical indication certification trademark product Chifeng beef

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 赤峰牛肉

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品赤峰牛肉的术语和定义、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)批准保护的赤峰牛肉。

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 4789.6 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 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 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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- 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
- 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令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

赤峰牛肉 ChiFeng beef

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“赤峰牛肉”地理标志证明商标的商品牛肉。主要品种有西门达尔牛、安格斯牛、夏洛莱牛系列等。

3.2

鲜牛肉 fresh beef

检疫合格的健康牛只，经屠宰后去皮、头、蹄、尾、内脏及体腔内脂肪分割成的商品产品，常温直接进入市场的牛肉。

3.3

冷鲜牛肉 cold fresh beef

冷鲜牛肉，又叫冷却牛肉、排酸牛肉。是指对检疫合格宰杀后的牛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36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℃范围内的生鲜牛肉。

3.4

冷冻牛肉 frozen beef

检疫合格的活牛宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-15℃以下的牛肉。

3.5

带骨分割牛肉 cut beef in

未经剔骨加工处理的分割牛肉。

3.6

去骨分割牛肉 cut beef-bone off

经剔骨加工处理的分割牛肉。

4 产品分类

4.1 按部位分割产品：按 GB/T 17238 分类。

4.2 按产品成型方式分为：带骨分割牛肉、去骨分割牛肉。

4.3 按屠宰加工方式分为：鲜牛肉、冷鲜牛肉和冷冻牛肉。

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牛。牛只养殖环境，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

应符合GB/T 19477的规定。

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，去头、蹄、尾、内脏、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、血淤、血污、碎骨、软骨、浮毛、脓包或其他杂质。

6.2.4 冷却、冷冻加工

6.2.4.1 冷鲜牛肉，冷却间温度为0℃~4℃，经36h内冷却，后腿部、肩甲部肌肉深层中心温度不高于7℃。

6.2.4.2 冷冻牛肉，冻结间温度不得高于-28℃，经48h内冻结，牛肉中心温度不高于-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	鲜牛肉	冷鲜牛肉	冷冻牛肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或淡黄色
气味	具有鲜牛肉正常气味，无异味	具有牛肉正常气味，无异味	具有牛肉正常气味，无异味
组织状态（弹性）	肌肉结构紧密，有坚实感，指压后的凹陷可恢复；肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连	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	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
粘度	肌肉外表微干，或有风干膜，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，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，具有牛肉汤固有的香味和鲜味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有牛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	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质		

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（预包装冷冻牛肉）

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)	≤ 5×10 ⁵
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 1×10 ³
致病菌 (沙门氏菌、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。

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 冷鲜牛肉检验项目：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 冷冻牛肉检验项目：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 冷鲜牛肉应贮存在相对湿度 85%--90%，温度 0℃~4℃条件下。

9.4.2 冷冻牛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

鲜牛肉在通风、避光、常温、卫生条件良好条件下24小时；冷鲜牛肉0℃~4℃条件不低于4天；冷冻牛肉在冻结条件下，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 赤峰牛肉保护范围



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