

团 体 标 准

T/CFGIIAXXX—2022

地理标志证明商标产品 克什克腾旗牛肉

Geographical Indications Certification Trademark Product—
Keshiketeng Banner Beef

征求意见稿

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

赤峰地理标志产业协会 发 布

地理标志证明商标产品克什克腾旗牛肉

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品“克什克腾旗牛肉”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“克什克腾旗牛肉”的生产、经营和销售。

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 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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 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 5009.228 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 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 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19477 牛屠宰操作规程
- 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
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- 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
- 中华人民共和国农业农村部公告第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

“克什克腾旗牛肉” Keshiketeng Banner Beef

赤峰市克什克腾旗行政区域内，以自然放牧或舍饲养殖技术要求养殖、屠宰加工并获批使用“克什克腾旗牛肉”地理标志证明商标的商品牛肉。主要品种有蒙古牛系列、西门塔尔牛、安格斯牛、夏洛莱牛等。

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-bone 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42° 20′ 00″ ~44° 10′ 00″，东经116° 30′ 00″ ~118° 20′ 00″ 之间，限于赤峰市克什克腾旗行政区域内的经棚镇、同兴镇、土城子镇、万合永镇、宇宙地镇、芝瑞镇、达来诺日镇、新开地乡、红山子乡、巴彦查干苏木、达尔罕乌拉苏木、乌兰布统苏木、浩来呼热苏木境内。（参见附录A：图A.1）

6 技术要求

6.1 原料

来自保护范围内，并持有产地动物卫生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，不得使用中华人民共和国农业部公告第2292号、农业农村部公告第250号等文件规定的国家禁用兽药及其化合物。

6.2 加工

6.2.1 屠宰加工

应符合GB/T 19477、GB/T 17237、GB/T 20575的规定。

6.2.2 冷却、冷冻加工

6.2.2.1 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℃。

6.2.2.2 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℃。

6.2.3 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，按清真要求屠宰加工。

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
蛋白质/（g/100g） ≥	15
脂肪/（g/100g） ≤	7

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 和国家农业部公告第 2292 号、农业农村部公告第 250 号的规定。

6.8 瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）

应符合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）的规定。

6.9 净含量

应符合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》的规定。

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

挥发性盐基氮：按GB 5009.228的规定进行检验。

蛋白质：按GB 5009.5的规定执行。

脂肪：按GB 5009.6的规定执行。

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 瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）

按快速检验法执行（具体检验方法有胶体金免疫层析法和酶联免疫吸附法）。

7.8 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 冷鲜牛肉出厂检验项目：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）。

8.1.2 冷冻牛肉出厂检验项目：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）。

8.2 型式检验

8.2.1 每年进行两次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 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。

8.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

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。抽样按GB/T 9695.19规定执行。

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“克什克腾旗牛肉”地理标志证明商标使用管理规定的规定。

9.2 包装

材料应符合GB/T 4456、GB 4806.1、GB4806.7、GB/T 6543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 6388、GB20799的规定执行。

9.4 贮存

9.4.1 冷鲜肉应贮存在 0℃~4℃条件下，冷冻肉应贮存在-18℃的冷藏库内。

9.4.2 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。

9.4.3 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不超24小时；冷鲜牛肉0℃~4℃条件不低于4天；冷冻牛肉在-18℃冻结条件下，保质期不少于12个月。

