

团 体 标 准

T/CFG11A XXX—2022

地理标志证明商标产品 克什克腾旗土黑猪肉

Geographical indications certification trademark product—
Keshiketeng Banner black pork

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 克什克腾旗土黑猪肉

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品“克什克腾旗土黑猪肉”的术语和定义、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

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土黑猪肉。

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 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 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 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 18394 畜禽肉水分限量
- 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
- 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 克什克腾旗土黑猪 Black pig in Keshiketeng Banner

饲养在克什克腾旗行政区域内，体型中等，毛色全黑，成年后鬃粗稀且质硬，两耳前罩，嘴筒较短而微凹，面纹少而浅，额部有明显皱褶，背腰稍隆，腹微凹且下垂，身长中等，后腿瘦削有皱褶，体重在150千克以上，体高在70cm以上，体长124cm以上，肉脂兼用的克旗土黑猪和杂交黑猪。

3.2 克什克腾旗土黑猪肉 Local black pork in Keshiketeng Banner

由克什克腾旗土黑猪屠宰加工生产的冷藏冷冻猪肉。

4 保护范围

保护范围在北纬42° 20′ 00″ ~44° 10′ 00″，东经116° 21′ 00″ ~118° 26′ 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13个苏木乡镇，120个嘎查村境内。（参见附录A：图A.1）

5 技术要求

5.1 种源

克什克腾旗土黑猪。

5.2 饲养条件

5.2.1 饲养环境

饲养地位于产品产地范围内的区域，海拔700m~2000m，分布有盛产小麦、玉米、豆类等农产品，可为本地黑猪提供优质充分的饲料，区域内水资源丰富，地表水和地下水含量都超6.01亿立方米，空气、水质、土壤无污染，环境清新。

5.2.2 饲养条件

以天然散养、自然啃食为主，间以补饲本土生产的小麦、莜麦、玉米、杂豆等饲料。

5.2.3 饲养方式

放牧加舍饲。

5.2.4 圈舍条件

猪舍具有良好的保温、隔热、通风换气和卫生条件。

5.2.5 饲养管理

5.2.5.1 去势：公猪 25 日龄前，母猪 35 日龄前。

5.2.5.2 育肥期间，白天自然放牧，回圈后适量补饲地产的天然饲料，不得使用任何饲料添加剂。

5.2.6 出栏

12月龄以上，体重150kg以上。

5.2.7 环境安全要求

饲养环境，疫情疫病的防治与控制应执行国家相关规定，不得污染环境。

5.3 猪源

产于克什克腾旗行政区域内的克什克腾旗土黑猪。

5.4 屠宰加工

应符合GB/T 17237 、GB/T 20575的规定。

5.5 质量要求

5.5.1 感官

肌肉鲜亮有光泽，樱桃红色，细嫩，肌纤维细而致密，大理石纹理明显；脂肪呈白色，皮厚，膘肥。屠宰后的鲜肉外表微干或有风干膜，不粘手，指压后的凹陷立即恢复；炼靠时出油率高，不粘锅；熟肉香味浓郁，咀嚼香糯不脆回味余香。

5.5.2 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15
水分/%	≤ 77
蛋白质/（g/100g）	≥ 19.9

5.5.3 微生物指标

应符合表2的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤ 1×10 ⁵
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 1×10 ⁴
沙门氏菌	不得检出

5.5.4 污染物限量、农药兽药最大残留限量

5.5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5.4.2 农药兽药最大残留限量

5.5.4.2.1 农药最大残留限应符合 GB 2763 的规定。

5.5.4.2.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 和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 号的规定。

5.5.4.3 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。

5.5.5 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。

6 检验方法

6.1 感官

在自然光下，将肉置于洁净白色瓷盘中，进行目测、嗅觉、手触鉴别。

6.2 理化指标

挥发性盐基氮：按GB 5009.228的规定进行检验。

水分：按GB 18394的规定执行。

蛋白质：按GB 5009.5的规定执行。

6.3 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。

6.4 水分

按GB 18394的规定执行。

6.5 污染物限量

按GB 2762规定的检测方法执行。

6.6 农药兽药最大残留限量

按GB 2763、GB 31650规定的检测方法执行。

6.7 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）。

6.8 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验

7.1.1 出厂检验

7.1.1.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格方能出厂。

7.1.1.2 检验项目为感官、净含量、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠杆菌、瘦肉精 3 项。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 每年至少进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源和工艺发生重大改变时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 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。

7.1.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部。

7.2 组批与抽样

7.2.1 组批

以同一班次生产的同一种产品为一批。

7.2.2 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6kg（不少于6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。

7.3 判定规则

7.3.1 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。

7.3.2 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。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志和标签

产品的标志和标签应符合GB/T 191和GB 7718及“克什克腾旗土黑猪肉”地理标志证明商标使用管理规定的规定。

8.2 包装

材料应符合GB/T 4456、GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 6543的规定。封装严密、牢固结实，不得有破损现象。

8.3 运输

应符合GB 6388、GB 20799的规定。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 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。

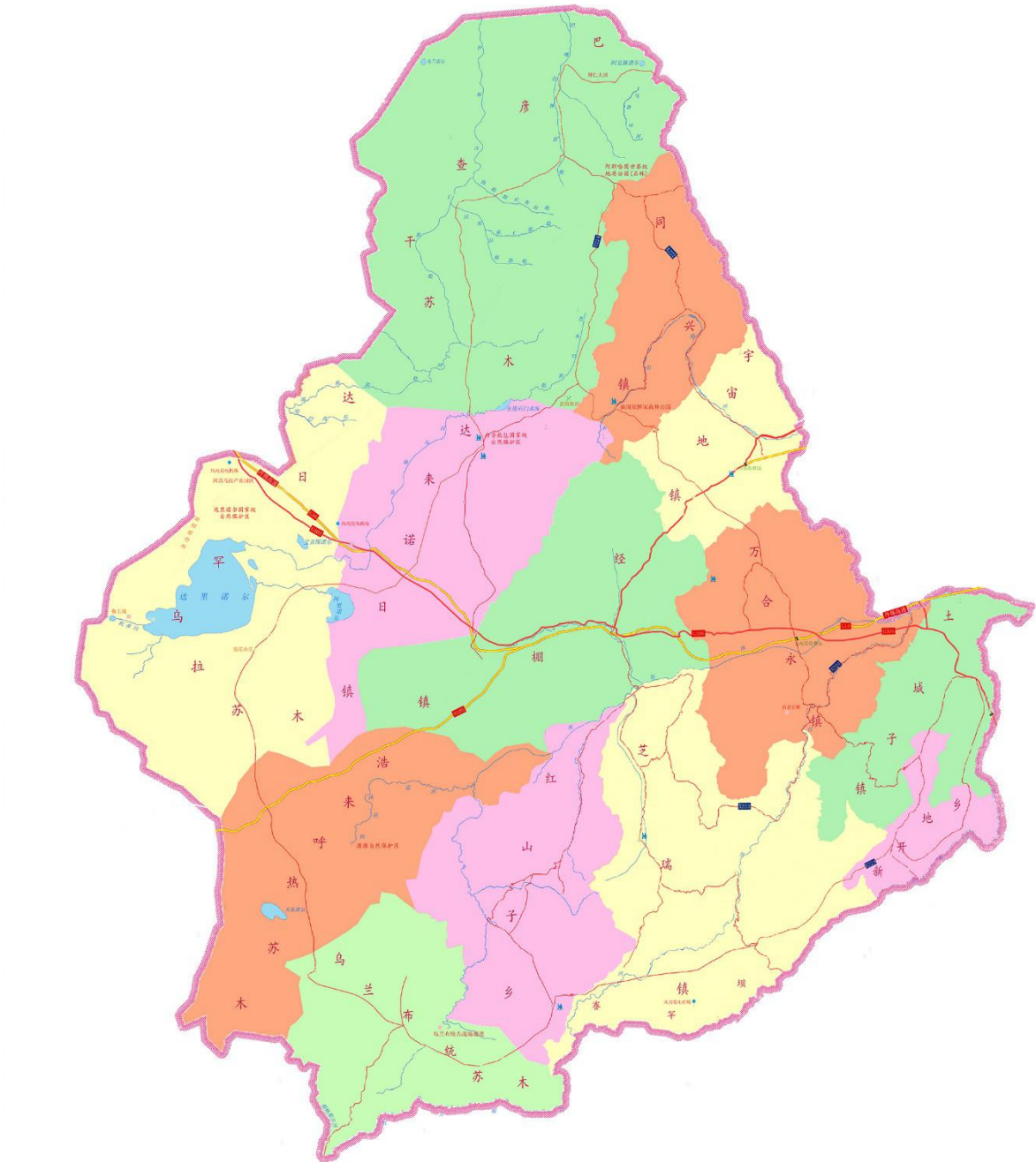
8.4.3 贮存间不应存放有碍卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染或串味的食品。

9 保质期

鲜肉在通风、避光、常温、卫生条件良好条件下不超24小时；冷冻猪肉在-18℃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 克什克腾旗土黑猪肉 保护范围

A.1 地理标志证明商标产品 克什克腾旗土黑猪肉 保护范围见图A.1



^a 图 A.1 地理标志证明商标产品 “克什克腾旗土黑猪肉” 保护范围
(北纬 42° 20′ 00″ ~44° 10′ 00″ , 东经 116° 30′ 00″ ~118° 20′ 00″)