

团 体 标 准

T/JXAS 00XX—2023

供嘉食品 鲜、冻牛肉

Food for Jiaxing – Fresh and frozen beef

(征求意见稿)

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

嘉兴市标准化协会 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。

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。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

供嘉食品 鲜、冻牛肉

1 范围

本文件规定了供嘉食品 鲜、冻牛肉的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售。

本文件适用于以鲜、冻牛胴体，二分体，四分体为原料按部位分割加工的鲜牛肉、冷却牛肉（冷鲜牛肉）、冻牛肉产品。

本文件不适用于即食生牛肉产品。

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 2707食品安全国家标准鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.137食品安全国家标准 食品中锑的测定

GB 5009.228食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5009.268食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12694食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

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 20766牛猪肝肾和肌肉组织中玉米赤霉醇、玉米赤霉酮、己烯雌酚、己烷雌酚、双烯雌酚残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20772动物肌肉中461种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 20799食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 21315动物源性食品中青霉素族抗生素残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21320动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21330动物源性食品中链霉素残留量测定方法 酶联免疫法

GB/T 22286动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.37 食品安全国家标准 食品中烯啶虫胺、呋虫胺等20种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
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
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
SN/T 2624 动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱_质谱/质谱法
SN/T 2917 出口食品中烯酰吗啉残留量检测方法
SN/T 4891 出口食品中螺虫乙酯残留量的测定 高效液相色谱和液相色谱-质谱/质谱法
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法
农业农村部公告第250号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单
农业部781号公告-4-2006 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
农业部公告第2292号 发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定
整顿办函〔2010〕50号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》的通知

3 术语和定义

GB/T 17238、GB 20799界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体 carcass

牛经宰杀放血后，除去头、蹄、皮、尾、内脏、肾周脂肪及生殖器(母牛去除乳房)后的躯体部分。
[来源：GB/T 17238-2022，3.1]

3.2

二分体 sides

将宰后的整胴体沿脊柱中线纵向分切成的两片。
[来源：GB/T 17238-2022，3.2]

3.3

四分体 quarters

将二分体从特定肋骨间分切得到的前、后两个部分，依据切割位置、方式和最终形态，可分为横切四分体和枪形四分体。
[来源：GB/T 17238-2022，3.3]

3.4

鲜牛肉 fresh beef

牛屠宰后，经过自然冷却，但不经过人工制冷冷却的牛肉。

[来源：GB 20799-2016，2.1，有修改]

3.5

冷却牛肉(冷鲜牛肉) Chilled fresh beef

牛屠宰后经过冷却工艺处理，并在经营过程中环境温度始终保持0℃～4℃的肉。

[来源：GB 20799-2016，2.2，有修改]

3.6

冻牛肉 frozen beef

经过冻结工艺过程的牛肉，其中心温度不高于-18℃。

[来源：GB 20799-2016，2.3，有修改]

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合GB 12694、GB/T 19477的规定，无动物源性传染病，屠宰前应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	鲜牛肉、冷却牛肉（冷鲜牛肉）	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		取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、肉眼可见物、组织状态，闻其气味。取适量试样于洁净容器中煮沸后，目视观察，用温开水漱口，品其滋味。冻牛肉于 15℃～25℃下解冻后检验。
肉眼可见物	不得带病变组织、体液、金属、肠胃内容物、伤斑、血瘀、血污、碎骨、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质		
组织形态	肌肉有弹性，指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，指压后的凹陷恢复慢或不能完全恢复原状	
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味	
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有特香味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤固有的香味和鲜味	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	英文名	指标	检验方法	备注
水分/ (g/100g)	Permitted level of moisture	≤ 77.0	GB 5009.3、GB 18394	GB 18394
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	The total volatile basic nitrogen	≤ 15	GB 5009.228	GB 2707

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 执行。

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 及表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	英文名	限量, mg/kg	检验方法	备注
铅(以 Pb 计)	Lead	0.1	GB 5009.12、GB 5009.268	使用香港规例(第 132V 章),严于 GB 2762(0.2)
镉(以 Cd 计)	Cadmium	0.05	GB 5009.15、GB 5009.268	使用香港规例(第 132V 章),严于 GB 2762(0.1)
锑(以 Sb 计)	Antimony	1	GB 5009.137、GB 5009.268	使用香港规例(第 132V 章)

4.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及表 4 的规定。

表 4 农药残留限量

项目	英文名	限量, mg/kg	检验方法	备注
啉虫脒	Acetamiprid	0.1	GB/T 20772	使用香港规例(第 132CM 章),严于 GB 2763(0.5)
呋虫胺	Dinotefuran	0.05	GB 23200.37	使用香港规例(第 132CM 章),严于 GB 2763(0.1)
螺虫乙酯	Spirotetramat	0.01	SN/T 4891	使用香港规例(第 132CM 章),严于 GB 2763(0.05)
阿维菌素	Abamectin	0.01	GB 23200.20	使用香港规例(第 132CM 章)
烯酰吗啉	Dimethomorph	0.01	SN/T 2917	使用香港规例(第 132CM 章)
马拉硫磷	Malathion	4	GB 23200.9	使用香港规例(第 132CM 章)

4.5.3 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 2292 号、整顿办函(2010)50 号及表 5 的规定。

表 5 兽药残留限量

项目	英文名	限量, μg/kg	检验方法	备注
链霉素/双氢链霉素	Streptomycin/Dihydrostreptomycin	500	GB/T 21330	使用香港规例（第 132AF 章），严于 GB 31650（600）
氯唑西林	Cloxacillin	10	GB/T 21315	使用台湾地区《动物用药残留标准》，严于 GB 31650（300）
伊维菌素	Ivermectin	10	GB/T 21320	使用台湾地区《动物用药残留标准》，严于 GB 31650（30）
噻苯达唑	Thiabendazole	不得检出	SN/T 2624	使用台湾地区《动物用药残留标准》，严于 GB 31650（100）
己烷雌酚（介-4,4'-(1,2-二乙基乙烯)联苯酚）包括其盐类及酯类	Hexoestrol (meso-4,4'-(1,2-diethylethylene)diphenol) including its salts and esters	不得检出	GB/T 20766	使用香港规例（第 132AF 章）

4.5.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他

本文件规定的检验方法，如有其他国家标准、行业标准和部门公告，以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检验时可采用。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

5.1.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

5.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量（定量包装商品）。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家有关部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目

本文件中4.2~4.5项目。

5.4 判定规则

- 5.4.1 检验项目全部符合本文件规定,判该批产品为合格品。
- 5.4.2 检验项目如有大于或等于一项指标检验不合格,可加倍抽样复检,复检后仍不符合本文件规定,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

6.1 标签、标志

- 6.1.1 应符合 NY/T 3383 的规定。
- 6.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。
- 6.1.3 冻肉解冻为鲜肉的牛肉产品,应在包装上注明。

6.2 包装

塑料容器包装应符合GB 4806.7的规定,其余各类制品包装应符合相应产品的食品安全国家标准和有关规定。冻牛肉产品的内包装应采用耐低温的材料。产品外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 贮存

产品应贮存于合适温度条件下的库房内,防日晒、雨淋,不得与有毒有害物质混放。应符合GB 20799、GB 31605的规定。

6.4 运输

运输工具必须清洁、卫生,无农药和有害物质污染,且按不同贮存条件对运输工具进行相应温度控制。搬运时应轻拿轻放,严禁摔撞。应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀或影响产品质量的物品混装运输。应符合GB 20799、GB 31605的规定。

6.5 销售

应符合GB 20799的规定。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国动物防疫法
 - [2] 香港食物及卫生局《食物夹杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [3] 香港食物环境卫生署《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）
 - [4] 香港食物及卫生局《食物内有害物质规例》（第132AF章）
 - [5] 台湾卫生福利部食药署《动物用药残留标准》
-