ICS 65.020.30

CCS.B44

|  |
| --- |
|       |

T/QAS

青海省团体标准

T/QAS xx —2022

|  |
| --- |
|  |

囊谦红盐牦牛肉

|  |
| --- |
|       |

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

青海省标准化协会   发布

# 目 次

前  言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语及定义 1

3.1 囊谦红盐 2

3.2 囊谦红盐牦牛 2

4 技术要求 2

4.1品种来源 2

4.2 饲养环境 2

4.3 饲养管理技术 2

4.4 防疫技术 2

4.5 环境、安全要求 2

4.6 屠宰加工 2

5质量要求 2

5.1感官指标 2

5.2 理化指标 3

5.3 卫生要求 3

6 检验规则 3

6.1 批次和抽样 3

6.2 出厂检验 4

6.3 型式检验 4

6.4 判定规则 4

7 标志、包装、运输和贮存 4

7.1 标志 4

7.2 包装 4

7.3 运输 4

7.4 贮存 4

8 其他要求 5

# 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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由囊谦县畜牧兽医工作站提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：囊谦县畜牧兽医工作站、青海省绿色有机农产品服务推广中心、中国科学院西北高原生物研究所、青海稞颂科技咨询有限公司。

本文件主要起草人：周洛、西然朋措、乔向东、忠德拉毛、卓玛、才仁扎西、蒋晨阳、皮立、纪庆慧、邵宝莲、黄俊。

T/QAS -2022

# 囊谦红盐牦牛肉

1. 范围

本文件规定了囊谦红盐牦牛肉的术语和定义、技术要求、质量要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存及其他要求。

本文件适用于囊谦红盐牦牛肉。

1. 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食物中氨基酸的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食物中钙的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食物中铁的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食物中钠的测定

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 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰卫生加工规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

NY/T 2799 绿色食品 畜肉

NY/T 3963 畜禽肉分割技术 牦牛肉

DB63/T 1784 牦牛胴体分割

DB63/T 1785 牦牛屠宰技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

囊谦红盐

囊谦县内特有的红色的盐，囊谦红盐中NaCI含量高达97.67%，其中含有K、Mg、Ca、Li、Cr、Sr、Cd、Sb、Te、B等金属元素。

3.2

囊谦红盐牦牛肉

在囊谦县范围内全天然放牧，长期舔舐当地囊谦红盐的高原型牦牛，按照本标准进行饲养管理、屠宰加工、生产所获取的其质量符合本标准要求的囊谦红盐牦牛肉。

4 技术要求

4.1 品种来源

由野生牦牛驯化而来，长期舔舐当地囊谦红盐的高原型牦牛。

4.2 饲养环境

产地环境位于海拔4500米以上的天然草场，草地类型为高寒草甸为主，草场中富含囊谦红盐。

4.3 饲养管理技术

纯天然放牧。

4.4 防疫技术

按照《中华人民共和国动物防疫法》及相关规定，并结合当地囊谦红盐牦牛疫病发生、流行的实际情况，做好春秋防疫季预防注射工作。

4.5 环境要求

饲养环境、疫情疫病的防治与控制必须（应）执行国家相关规定，不得（不准许）污染环境。

4.6 屠宰加工

应符合DB63/T 1785 、 DB63/T 1784和GB/T 19477 的要求。屠宰后1小时内用水冲洗胴体，在 0 ℃ ～ 4 ℃ 环境下排酸24小时，按照NY/T 3963规定分割。屠宰卫生符合GB 12694的规定。

5 质量要求

5.1感官指标

感官指标见表1。

表 1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 特征 |
| 鲜（冷）囊谦红盐牦牛肉 | 冻囊谦红盐牦牛肉（解冻后） |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 肉色深红，肌肉光泽润滑；脂肪呈淡黄色，脂肪切面有明显大理石花纹。 | 肉色深红，有光泽；脂肪呈淡黄色。 |
| 组织状态 | 肌纤维清晰有韧性，有坚韧性。 | 肉质坚密、坚实。 |
| 粘度 | 外表干燥或湿润，不粘手，切面湿润。 | 外表微干或有风干膜或外表湿润，解冻后切面湿润不粘手。 |
| 弹性 | 指压后凹陷立即恢复。 | 解冻后指压凹陷缓慢恢复。 |
| 气味 | 具有鲜囊谦红盐牦牛肉正常的气味，无异味。 | 具有囊谦红盐牦牛肉正常的气味，无异味。 |
| 煮沸后肉汤 | 透明澄清，淡黄色脂肪团聚于表面，具有囊谦红盐牦牛肉特有的香味。 | 透明澄清，淡黄色脂肪团聚于表面，具有囊谦红盐牦牛肉特有的香味。 |
| 肉眼可见异物 | 不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。 |

5.2 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 |  指标 | 检验方法 |
| 脂肪（%） | ≥ |  2.0 | GB 5009.6 |
| 蛋白质（%） | ≥ |  22 | GB 5009.5 |
| Fe(mg/kg) | ≥ |  25 | GB 5009.268 |
| Zn(mg/kg) | ≥ |  40 | GB 5009.268 |
| Ca(mg/kg) | ≥ |  50 | GB 5009.268 |
| Na(mg/kg) | ≥ |  500 | GB 5009.268 |
| 谷氨酸总含量（%） | ≥ |  3.5 | GB 5009.124 |
| 铅(mg/kg) | ≤ |  0.2 | GB 2762 |
| 铬(mg/kg) | ≤ |  0.1 | GB 2762 |
| 挥发性盐基氮（%） | ≤ |  15 | GB 5009.44 |

5.3 卫生要求

5.3.1兽药及非法添加物限量指标

按GB 31650 规定执行。

5.3.2 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

5.3.3 微生物限量

按 NY/T 2799 规定执行。

6 检验规则

6.1 批次和抽样

同一产地、同一时段、同一班次、同一种类的产品为一批。随机抽样，不得（不）少于全检量的三倍。

6.2 出厂检验

产品出厂前按本标准规定逐批检验，检验项目为感官指标、净含量。

6.3 型式检验

**6.3.1** 型式检验项目为对本标准规定的全部项目进行检验，每年必须至少进行一次，有下列情况之一者应另外进行型式检验：

1. 产品投产时；
2. 停产三个月以上恢复生产时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
4. 行政监管部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1内包装标志应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 6388 的规定。

7.1.3 产品可追溯信息标记应清晰。

7.2 包装

7.2.1 内包装

材料应符合 GB/T 4456、GB 9681、GB 9687和 GB 9688 的规定。

7.2.2 外包装

外包装材料应符合 GB/T 6543的规定。

7.3 运输

7.3.1 鲜分割囊谦红盐牦牛肉运输过程中运输温度应保持在 0 ℃ ～ 4 ℃，产品中心温度应保持在 4 ℃以下。

7.3.2 冻分割囊谦红盐牦牛肉运输过程中运输温度应低于 -18 ℃。

7.4 贮存

囊谦红盐牦牛鲜肉和冻肉贮存应符合 GB 17238的要求。

8 其他要求

8.1产品的召回和投诉应符合 GB 12694的要求。

8.2文件的记录应符合GB 12694 的要求。