

T/IMAS

团 体 标 准

T/IMAS XXXX—XXXX

地理标志证明商标产品 乌拉特羊肉

Geographical indications certification trademark product – Wulate goat

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

内蒙古标准化协会 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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、乌拉特中旗养羊协会、乌拉特中旗草原恒通食品有限公司、内蒙古科鸿科技服务有限责任公司。

本文件主要起草人：柳沙、张宏博、高海燕、王少华、奇巴特尔、王胜利、胡晓蓉、任海军、王冰洁、张彦斌、张国栋、马胜男、李鹏飞、宋向宏、尤琳烽、王松莹。

地理标志证明商标产品 乌拉特羊肉

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品“乌拉特羊肉”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证明商标产品 乌拉特羊肉的生产、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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 9961 鲜、冻胴体羊肉
- 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
- GB/T 39918 羊胴体及鲜肉分割
- 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

乌拉特羊肉 Wulate goat

巴彦淖尔市境内的三个旗（县）及其下辖的乡镇，乌拉特中旗、海流图镇、石哈河镇、巴音乌兰苏木、川井苏木、呼鲁斯太苏木、新忽热苏木；乌拉特后旗巴音前达门苏木、霍铬琦苏木；乌拉特前旗额尔登布拉格苏木，白彦花苏木行政区域内以天然放牧为主、根据天然草场不同的季节进行饲养管理和养殖、屠宰加工并获批使用“乌拉特羊肉”地理标志证明商标的商品羊肉。

3.2

羔羊肉 lamb meat

生长在6~12个月之间，未长出永久锯齿的活羊，经屠宰加工的羊肉。

3.3

羊肉 mutton

生长期在12个月以上并换一对以上乳齿的活羊，经屠宰加工的羊肉。

3.4

羊胴体 sheep carcass

检疫合格屠宰放血后，去除皮（或毛）、头、蹄、尾、内脏及生殖器（母羊去除乳房）等后，在0℃~4℃、湿度85%~90%条件下冷却排酸30 min以上得到的胴体。

3.5

鲜羊肉 fresh mutton

检疫合格的健康羊只，经屠宰后去毛（去皮）、头、蹄和内脏分割成的商品产品，常温直接进入市场的羊肉。

3.6

冷鲜羊肉 cold fresh mutton

冷鲜羊肉，又叫冷却羊肉、排酸羊肉。是指对检疫合格宰杀后的羊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24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℃范围内的生鲜羊肉。

3.7

冷冻羊肉 frozen mutton

检疫合格的活羊宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-15℃以下的羊肉。

3.8

带骨分割羊肉 cut mutton in

未经剔骨加工处理的分割羊肉。

3.9

去骨分割羊肉 cut mutton-bone off

经剔骨加工处理的分割羊肉

4 产品分类

4.1 按部位分割产品

按 GB/T 39918 分类。

4.2 按产品成型方式

分为带骨分割羊肉、去骨分割羊肉。

4.3 按羊只生长期

分为羔羊肉和羊肉。

4.4 按屠宰加工方式

分为鲜羊肉、冷鲜羊肉和冷冻羊肉。

5 地理标志产品保护范围

保护范围限于巴彦淖尔市境内的三个旗（县）及其下辖的乡镇，乌拉特中旗、海流图镇、石哈河镇、巴音乌兰苏木、川井苏木、呼鲁斯太苏木、新忽热苏木；乌拉特后旗巴音前达门苏木、霍铬琦苏木；乌拉特前旗额尔登布拉格苏木，白彦花苏木行政区域内产地区域。（见附录A）

6 产地环境

海拔1020~1400米，大陆性干旱气候，光照充足，干旱少雨，昼夜温差大，适宜牧草生长，乌拉特草原上生长的植物中野生植物和优质牧草种类近1000多种，其中饲用植物600多种，优质牧草400种，药用植物426种。天然草地牧草的营养成分中粗蛋白、矿物质微量元素等含量丰富，水、草资源未受任何工业及农药的污染，生态系统独特。

7 技术要求

7.1 饲养管理

主要在干旱贫瘠的高山区和荒漠或半荒漠草原上自然放牧饲养，有较强的抗逆性、活泼好动、喜登高、喜跳越，根据天然草场不同的季节进行饲养管理和羊肉生产。

7.1.1 品种

主要品种为乌拉特草原地域内饲养的二狼山白绒山羊。

7.1.2 饲养方式

主要采用自然放牧方式饲养，一般为夏季、秋季为放牧抓膘季节。白天自然放牧采食，晚间在地形高、通风好、凉爽的草场上宿营休息，不进棚圈。

7.1.3 饲草料

以放牧区内的野生牧草为主要饲草料。

7.1.4 兽药

应符合NY/T 5030的要求

7.1.5 饮水

山区地带饮用天然泉水，坡梁地区饮用地下净水，水质新鲜洁净无污染。

7.1.6 出栏标准

利用夏秋季节天然草场饲草茂盛、营养丰富的季节抓膘后，在7~12月份出栏。出栏时体重：公羔羊25公斤以上，母羊27公斤以上，羯羊35公斤以上。

7.2 屠宰加工

7.2.1 羊源应来自保护范围内、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羊只。

7.2.2 生产加工条件应符合GB 12694、GB/T 17237、GB/T 20575的规定。

7.2.3 应放血完全，食用血应用安全卫生的方法采集。

7.2.4 应剥皮（或烫毛），去头、蹄、内脏（肾脏除外）、大血管、乳房和生殖器。

- 7.2.5 皮下脂肪或肌膜应保持完整。
- 7.2.6 应去三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。
- 7.2.7 修割整齐，冲洗干净；应无病变组织、伤斑、残留小片毛皮、浮毛，无粪污、泥污、胆污，无凝血块。
- 7.2.8 冷却羊肉，冷却间温度为 0℃~4℃，经 10 h 冷却后，后腿肌肉深层中心温度不高于 7℃。
- 7.2.9 冷冻羊肉，冻结间温度不得高于-28℃，经 24 h 冻结后，羊肉中心温度不高于-15℃。

8 产品质量

8.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	鲜羊肉	冷冻羊肉	解冻后羊肉
色泽	肌肉色泽浅红、鲜红或深红有光泽，脂肪洁白或淡黄色	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色
滋味、气味	具有鲜羊肉固有气味，无异味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩，具有乌拉特羊肉特有的滋味及气味。	具有羊肉固有气味，无异味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩，具有乌拉特羊肉特有的滋味及气味。	具有羊肉固有气味，无异味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩，具有乌拉特羊肉特有的滋味及气味。
弹性（组织状态）	肌纤维紧密，有韧性，富有弹性，指压无水迹溢出	肌纤维紧密、坚实，有弹性，指压后凹陷能立即复原，无水迹溢出	肉质紧密，有紧实感，肌纤维有韧性，指压无水迹溢出
粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手	表面微湿润，不粘手
肉眼可见	无肉眼可见杂质		

8.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求
水分，%	≤77
挥发性盐基氮，mg/100g	≤15
蛋白质，g/100g	≥18

必需氨基酸/非必需氨基酸	≥ 1
油酸含量, %	≥ 35
不饱和脂肪酸/饱和脂肪酸	≥ 1

8.3 卫生要求

8.3.1 微生物限量

应符合NY/T 2799的要求。

8.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

8.3.3 农药兽药最大残留限量

- a) 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- b) 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。

8.3.4 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。

8.4 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。

9 检验方法

9.1 感官要求

- a) 色泽：目测。
- b) 气味：嗅觉鉴别。
- c) 组织状态、粘度：手触、目测。
- d) 煮沸后肉汤：按 GB/T 5009.44 的规定进行检验。
- e) 肉眼可见杂质：目测。

9.2 理化指标

9.2.1 水分

按GB 18394的规定执行。

9.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定进行检验。

9.2.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

9.3 微生物指标

应按照GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.6的规定执行。

9.4 污染物限量

按GB 2762规定的检测方法执行。

9.5 农药兽药最大残留限量

按GB 2763、GB 31650规定的检测方法执行。

9.6 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）。

9.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

10 检验规则

10.1 3 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。

- a) 冷鲜羊肉出厂检验项目：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）。
- b) 冷冻羊肉出厂检验项目：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）。

10.2 型式检验

10.2.1 每年至少进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品停产三个月以上恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- c) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时；
- d) 证明商标持有者提出要求时。

10.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

10.3 组批与抽样

10.3.1 组批

以同一班次生产的同一种产品为一批。

10.3.2 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3 kg（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。

10.4 判定规则

10.4.1 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。

10.4.2 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。

11 标志、标签、包装、运输、贮存

11.1 标志和标签

产品的标志和标签应符合GB/T 191和GB 7718及“乌拉特羊肉”地理标志证明商标使用管理的相关规定。

11.2 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。

11.3 运输

应符合GB 6388、GB 20799的规定。

11.4 贮存

11.4.1 冷鲜羊肉应贮存在相对湿度 85%~90%，温度 0℃~4℃条件下。

11.4.2 冷冻羊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℃。

11.4.3 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。

11.4.4 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。

12 保质期

鲜羊肉在通风、避光、常温、卫生条件良好条件下不超24小时；冷鲜羊肉0℃~4℃条件不低于4天；

冷冻羊肉在-18℃冻结条件下，保质期不少于 12 个月。

附 录 A
(规范性)
乌拉特羊肉地理标志产品保护范围

A.1 乌拉特羊肉地理标志产品保护范围

乌拉特羊肉地理标志产品保护范围见图A. 1.



图 A.1 乌拉特羊肉地理标志产品保护范围示意图