

# T/JALNCP

## 吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP5401—2023

### 井冈山黄牛肉

JinggangshanRice Beef

(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。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 检验规则 .....	3
6 标志、标签、包装、运输 .....	4
附录 A（规范性）井冈山黄牛肉生产区域范围图 .....	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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 井冈山黄牛肉

## 1 范围

本文件规定了井冈山黄牛肉品种、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输。  
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产加工的鲜、冻黄牛肉

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.12 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/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 饮用水卫生标准
- 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/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 471 绿色食品 饲料和饲料添加剂使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/ 473 绿色食品 禽畜卫生防疫准则
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- 农业部 1025 号公告 - 18 - 2008 动物源性食品中玉米赤霉醇类药物残留检测 液相色谱 - 串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 井冈山黄牛肉 jinggangshan beef

吉安市行政区域范围内养殖的符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的鲜、冻黄牛肉。

注：井冈山黄牛肉种植区域范围见附录A。

## 4 要求

### 4.1 产地环境

应符合NY/T 391的要求；NY/T 2799有机产品应符合GB/T 19630的要求。

### 4.2 投入品

饲料使用应遵守NY/T 741的要求，兽药应符合NY/T 472的规定；绿色食品应符合NY/T 2799的规定；有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

### 4.3 原料

应为按NY/ 473的规定检疫合格的黄牛。

### 4.4 生产

4.4.1 屠宰加工用水应符合 GB 5749 的规定。不得添加任何食品添加剂。

4.4.2 应遵守 GB 12694 的规定，屠宰方式应符合 GB/T 19477 的规定，分割方法应符合 GB/T 27643 的规定。

### 4.5 感官

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	指标		检验方法
	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）	
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白色或淡黄色，	肌肉色鲜红或深红有光泽；脂肪呈乳白或微黄色	GB/T 17238
组织状态	指压后的凹陷可恢复	肌肉构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	
气味	具有鲜牛肉正常的气味具	有产品的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物		

### 4.6 质量等级

应符合GB/T 29392的规定。

### 4.7 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干物质	≥23.0	GB 5009.3
水分, %	≤77.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥19.0	GB 5009.5
脂肪, %	≥0.6	GB 5009.6
16项氨基酸总量 <sup>a</sup>	≥17.5	GB 5009.124
<sup>a</sup> 16项氨基酸总量: 丝氨酸、天冬氨酸、谷氨酸、脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、苏氨酸、缬氨酸、蛋氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、酪氨酸、苯丙氨酸、组氨酸、赖氨酸和精氨酸总和		

#### 4.8 安全指标

污染物限量指标、兽药残留限量符合表3要求, 其余指标应分别符合GB 2762、GB 31650的要求; 绿色食品应符合NY/T 2799的规定; NY/T 2799有机产品应符合GB/T 19630的要求。

表3 污染物限量和农药残留限量

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计, mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
四环素 (μg/kg)	≤200	GB/T 21317
恩诺沙星, g/kg	≤100	GB/T 21312
氯霉素, mg/kg	不得检出 (<0.1)	GB/T 22338
盐酸克伦特罗, mg/kg	不得检出 (<0.25)	农业部1025号公告-18-2008
克菜多巴胺, mg/kg	不得检出 (<0.25)	农业部1025号公告-18-2008

#### 4.9 微生物

应符合NY/T 2799的规定。

#### 4.10 净含量

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

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一品种、同一班次的产品为一批次。

#### 5.2 抽样方法

按照GB/T 17238的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经检验，检验合格方可交收，检验的项目为感官、净含量（定量包装）

#### 5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，为本文件的 4.4~4.10 项目，发生下列情况之一时也应进行：

- 新建养殖场首批出售前；
- 养殖条件发生较大变化可能影响质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

#### 5.5 判定规则

所有指标全部符合本文件规定技术要求时判该批产品合格。有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。复检对检验结果有争议时可复检，结论以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标志、标签、包装、运输

#### 6.1 标志、标签

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

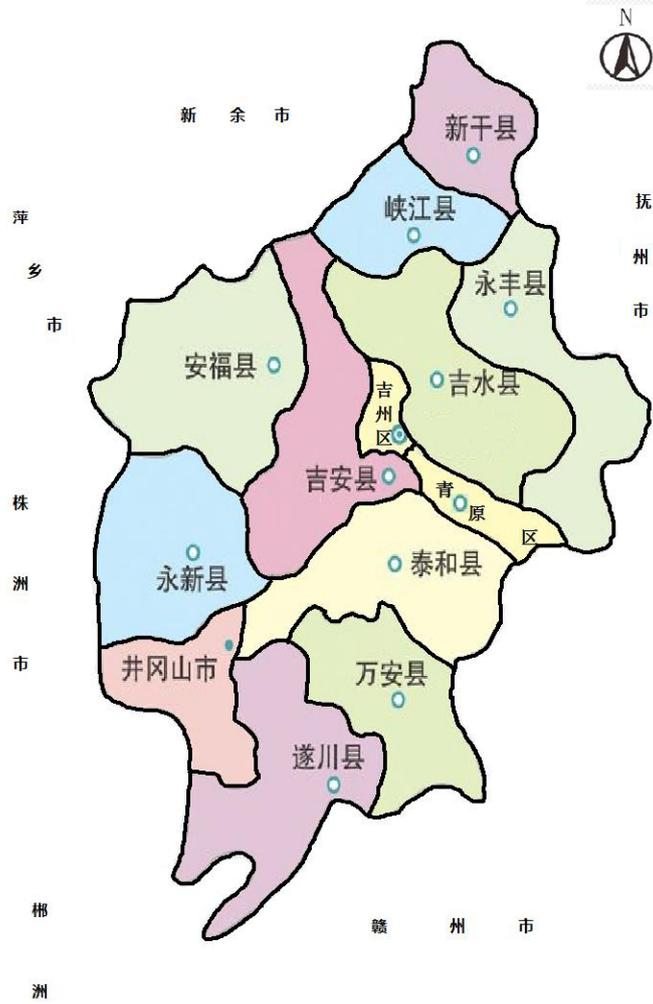
#### 6.2 包装

包装容器和包装材料应洁净、无毒、无异味，包装材料符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定。

#### 6.3 运输

应符合 NY/T 2799 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附录 A  
(规范性)  
井冈山黄牛肉生产区域范围图



图A.1 井冈山黄牛肉生产区域范围图