

《井冈山黄牛肉》团体标准编制说明

一、任务来源

2023 年 11 月，由吉安市绿色农产品促进会批准标准立项。

2. 起草单位

起草单位：

二、标准制定的目的和意义

为了进一步发挥吉安市绿色生态优势，实现绿色生态价值转换，通过制定本文件，引导企业绿色生产，打造“井冈山”公共区域品牌，特制订本标准。

三、标准制定工作过程

1、成立了标准编写小组，召开了编写小组会议，制订了标准的编写工作计划安排。

2、编写小组召开了起草会议，确定了标准的主体框架，主要内容。

3、编写小组按照标准编写格式完成了标准拟稿的编写，并征求了企业、专家意见，形成了意见征求稿。

四、标准编制原则依据和主要内容

（一）编制原则

根据我市黄牛肉的检测数据，并参考以及 DB36/T 1513 吉安牛的相关技术要求设置了干物质、水分、蛋白质、脂肪、氨基酸 5 个质量指标，以及污染物、兽药、微生物指标，符合科学性、可操作性、先进性原则。

（二）编制过程中的主要依据

GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第一部分：标准文件的结构和编

写

GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉

NY/T 2799 绿色食品 畜肉

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

(二) 主要内容和说明

本标准主要规定了井冈山黄牛肉的要求、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存。

1、要求

产地环境：本文件提出产地环境应符合绿色食品的规定，引导企业改善和保护水土质量。

投入品：本文件提出了投入品应遵守的绿色食品相关标准，控制投入品的使用，引导企业绿色生产。

生产：本文件提出了屠宰、分割执行标准，并提出了不得添加食品添加剂的要求。

感官要求：本文件提出了井冈山黄牛肉的色泽、组织状态、气味、杂质。

理化指标：本文件参考DB36/T 1513以及检测数据提出了质量指标要求。

安全指标：本文件提出了污染物、常用兽药、微生物的残留限量指标要求。

3、标签和标志

本文件给出了标签和标志应遵守的国家标准，可直接参照执行。

6、包装、运输、贮存

本文件给出了包装、运输、贮存的执行标准。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件拟定符合现行法律、法规的相关要求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在起草过程中充分征求了相关企业、专家的意见，对标准进行了相应的修改，无分歧意见。

七、作为推荐性标准的建议

本标准实施后，各生产企业应认真实施，保证产品质量。

标准起草组

2023 年 11 月