

T/QAS

团 体 标 准

T/QAS 088-2023

囊谦红盐牦牛肉

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

青海省标准化协会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 生长环境 2

 4.1 饲养方式 2

 4.2 草地环境 2

5 屠宰加工 2

 5.1 屠宰 2

 5.2 排酸 2

 5.3 分割 2

6 质量要求 2

 6.1 感官要求 2

 6.2 理化指标 3

 6.3 农药、兽药残留限量 3

 6.4 微生物限量 3

 6.5 净含量指标 3

7 检验规则 3

 7.1 批次 3

 7.2 抽样 4

 7.3 出厂检验 4

 7.4 型式检验 4

 7.5 判定规则 4

 7.6 复检规则 4

8 标志、包装、运输及贮存 4

 8.1 标志 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 贮存 4

9 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。

请注意本文件的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推广服务中心、中国科学院西北高原生物研究所、青海稷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。

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、生长环境、屠宰加工、质量要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于囊谦县域内养殖屠宰加工的囊谦红盐牦牛肉。

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 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 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 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 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB63/T 1782 牦牛肉质量规格
DB63/T 1783 牦牛胴体分级
DB63/T 1784 牦牛胴体分割

DB63/T 1785 牦牛屠宰技术规程
国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）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

囊谦红盐牦牛肉

检疫合格的囊谦红盐牦牛经规范化屠宰，冷却排酸后的胴体或分割肉。

4 生长环境

4.1 饲养方式

属传统游牧放牧饲养方式，即天然放牧。结合牦牛群体的特点，放牧时对牦牛根据不同的年龄、性别、生产特性、采食习性进行合理组群，实行季节放牧。

4.2 草地环境

县域内牧草以早熟禾、披碱草、羊茅、矮嵩草为主，草地类型以高寒草甸草场、高寒沼泽草场、山地灌丛草场和疏林草场为主，大多数牧草茎叶柔软，无特殊异味，适口性强，有极好的耐牧性，是优良的放牧型草地。

5 屠宰加工

5.1 屠宰

屠宰以 4~6 岁龄的牦牛为准，屠宰按照 DB63/T 1785 的要求执行，屠宰卫生符合 GB 12694 的规定。

5.2 排酸

排酸间温度控制在 0℃~4℃，湿度 80%~95%，胴体悬挂于排酸间 24h~48h，内部温度 7℃以下，pH 值下降至 5.4~5.8。

5.3 分割

胴体分割按照 DB63/T 1784 规定执行，胴体分级按照 DB63/T 1783 规定执行，卫生要求符合 GB 12694 的规定，质量规格按照 DB63/T 1782 规定执行。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求见表 1。

表1 感官指标

项目	特征	
	鲜牦牛肉	冻牦牛肉（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，肉质紧密有弹性	肉质紧密、坚实
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
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	

6.2 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
蛋白质（g/100g）	≥ 22	GB 5009.5
脂肪（g/100g）	≤ 3.1	GB 5009.6
水分（%）	≤ 77	GB 18394
谷氨酸总含量（mg/100g）	≥ 3.5	GB 5009.124
铁（Fe）/（mg/kg）	≥ 25	GB 5009.90
锌（Zn）/（mg/kg）	≥ 40	GB 5009.14
钙（Ca）/（mg/kg）	≥ 50	GB 5009.92
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤ 15	GB 5009.228
总汞（以 Hg 计）（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.11
镉（Cd）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（Cr）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.123

6.3 农药、兽药残留限量

按 GB 2763 和 GB 31650 规定执行。

6.4 微生物限量

按 NY/T 2799 规定执行。

6.5 净含量指标

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 批次

同一产地、同一时段、同一班次、同一种类的产品为一批。

7.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定执行。

7.3 出厂检验

产品出厂前按本文件规定逐批检验，检验项目为感官、水分、蛋白质、挥发性盐基氮、净含量。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 产品投产时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 行政监管部门提出要求时。

7.5 判定规则

经检验一项指标不符合本文件要求时，对不符合项进行复检；复检后仍有不符合项时，则判定该批产品为不合格品。

7.6 复检规则

经检验一项指标不符合本文件要求时，对不符合项进行复检；复检后仍有不符合项时，则判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志

包装标志应符合 GB 7718 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装

材料应符合 GB/T 4456 的规定。

8.2.2 外包装

外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 鲜分割肉运输过程中运输温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，产品中心温度应保持在 4°C 以下。

8.3.2 冻分割肉运输过程中运输温度应低于 -18°C 。

8.4 贮存

鲜肉和冻肉贮存应符合 GB 17238 的要求，贮存期不超过 12 个月。

9 其他要求

- 9.1 产品的追溯和召回应符合 GB 12694 的要求。
 - 9.2 文件的记录应符合 GB 12694 的要求。
-