

TNIN

宁夏化学分析测试协会团体标准

T/TNIN XXXX—2023

地理标志产品 泾源黄牛肉

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件由宁夏回族自治区化学分析测试协会提出并归口。

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。

本文件起草单位：源牛（宁夏）农牧科技有限公司、泾源县农业农村局。

本文件主要起草人：李斌、陈涛、马军燕。

地理标志产品 泾源黄牛肉

1 范围

本文件规定了“泾源黄牛肉”的术语和定义、产品种类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装和标示、运输、贮存、产品追溯和召回要求。

本文件适用于国家农业部《地理标志产品保护规定》批准保护的宁夏泾源黄牛肉为原料加工而成的牛肉产品。

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 12694 食品安全国家标准 屠宰畜禽加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 19477 屠宰畜禽操作规程

GB 20799 食品安全国家标准 肉与肉制品经营卫生规范

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量

GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 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/T 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 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 5009.15 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/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 6543-2008 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

NY/T 2799 《绿色食品 畜肉》

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 泾源黄牛肉

泾源黄牛肉是宁夏回族自治区泾源县境内饲养的泾源黄牛、符合屠宰标准的牛肉。泾源黄牛肉是国家地理标志保护产品。保护范围包括泾源县新民乡、泾河源镇、兴盛乡、香水镇、黄花乡、六盘山镇、大湾乡 4 乡 3 镇 110 个行政村。保护范围位于东经 106° 12' 15' -106° 30' 5' 、北纬 35° 14' 20' -35° 37' 25' 。泾源黄牛生产的泾源黄牛肉色泽呈樱桃红色，肉质细嫩，脂肪呈乳白色，肌间脂肪适中，肌纤维致密、有韧性、富有弹性，外表微干或有分干膜，切面湿润、不粘手。

3.2 胴体

牛经宰杀放血后，除去头、蹄、皮、尾、内脏、肾周脂肪及生殖器（母牛去除乳房）后的躯体部分。

3.3 牛柳（牛里脊）

取自牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉，主要包括腰大肌、髂骨肌。

3.4 外脊（西冷）

取自胴体从 12~13 胸椎椎窝中间处到第六腰椎外横截，沿背最长肌下缘切开的净肉，主要是背最长肌。

3.5 眼肉

取自牛胴体第 6 胸椎到第 12 胸椎间的净肉。前段与上脑相连，后端与外脊相连，主要包括背阔肌、背最长肌、背间肌等。

3.6 上脑

取自牛胴体最后颈椎到第 6 胸椎间的净肉。前端始于最后颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背最长肌、斜方肌等。

3.7 小黄瓜条

取自牛臀部，主要为半腱肌，沿臀骨二头肌边缘分离出的净肉。

3.8 牛小排

取自牛的胸腔左右两侧，含肋骨部分。

3.9 牛腩

位于牛胴体腹部软腹壁，沿背最长肌边缘至第13根肋骨处分割下的净肉，主要包括腹外斜肌、腹内斜肌、腹横肌、腹直肌等。

4 产品分类

分为鲜分割牛肉、冻分割牛肉。包括牛小排、小黄瓜条、里脊、牛眼肉、上脑、外脊等。

5 技术要求

5.1 原料要求

应为涇源黄牛肉，经动物检验、检疫合格后，方可进行屠宰。

5.2 加工要求

5.2.1 屠宰操作

应符合 GB/T 19477 的规定。

5.2.2 加工过程卫生要求

应符合 GB 12694。

5.2.3 冷却、分割、修整、贮藏或冻结

5.2.3.1 胴体冷却

牛经屠宰放血后，胴体应在45min内移入冷却间进行冷却。胴体之间的间距不应小于10 cm。预冷间温度在0℃~4℃之间，相对湿度在80%~95%。在24（36）h内使胴体后腿部、肩胛部中心温度降至7℃（亦或是4℃）以下。

5.2.3.2 分割间温度

应确保分割间温度在12℃以下，生产冷鲜分割产品时，分割间温度应在8℃~10℃之间。

5.2.3.3 修整

修整应平直持刀，保持肌膜、肉块完整。肉块上不得带有伤斑、血瘀、血污、碎骨、软骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

5.2.4 贮藏

分割肉块应在0℃~4℃、相对湿度80%~95%的贮藏间(库)贮存。

5.2.5 冻结

分割肉块应在-28℃以下48小时内，使肉块的中心温度达到-15℃（亦或是-18℃）以下。冷藏库温度一昼夜波动不应超过±1℃。

5.3 检验检疫

5.3.1 宰前检疫

屠宰前应向所在地动物卫生监督机构申报检疫，检疫合格后方可屠宰。宰前检疫应符合 NY 467、GB 18393 要求。

5.3.2 宰后检疫

应符合 GB 18393 的规定。

5.4 质量分级

应符合 GB/T 29392 的要求。

5.5 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽，色呈现樱桃红色；脂肪呈乳白色	肌肉有色鲜红色；脂肪呈乳白色
黏度	外表微干或有分干膜，不粘手	外表微干或有分干膜，或外表湿润，不粘手
弹性（组织状态）	指压后有凹陷立即回复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
气味	具有鲜牛肉正常的气味、无异味	具有牛肉正常的气味、无异味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有特有的香味	澄清透明，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤固有的香味和鲜味
肉眼可见物	不得带有伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质	

5.6 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤75.0
蛋白质/%	≥20
挥发性盐基氮, mg/100g	≤13
铅(以Pb 计), mg/kg	≤0.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.2
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤1.0
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
总汞(以 Hg 计) mg/kg	≤0.05

5.7 农药残留量限量

应符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》。

5.8 兽药残留量限量

应符合 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量》。

5.9 微生物

应符合 NY/T 2799《绿色食品 畜肉》。

5.10 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5.11 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽、弹性、黏度、气味

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，用触觉鉴别组织状态、视觉鉴别色泽和杂质、嗅觉鉴别气味。冻牛肉应解冻后检验。

6.1.2 煮沸后肉汤

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.1.3 杂质

将被检样品置于白瓷盘中，凭目测检验是否由肉眼可见杂质。

6.2 净含量

应按照 JJF 1070 的规定。

6.3 水分

按 GB 18394 规定的检验方法检验。

6.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的检验方法检验。

6.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的检验方法检验。

6.6 铅

按 GB 5009.12 规定的检验方法检验。

6.7 镉

按 GB 5009.15 规定的检验方法检验。

6.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的检验方法检验。

6.9 铬

按 GB 5009.123 规定的检验方法检验。

6.10 汞

按 GB 5009.17 规定的检验方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一条生产线、同一班次生产的同种产品为一批。

7.2 抽样

在每批产品中随机抽取样品，所抽样品数量应满足检验要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求和净含量。

7.3.2 型式检验

正常生产时每6个月进行一次，在有下列情况之一时应进行型式检验，型式检验项目为本文件中要求的全部项目。

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年以上恢复生产时；
- c) 原辅料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果和上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验项目全部合格判定产品合格，有不合格项目判定为产品不合格。

7.5 复检

检验有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装和标示、运输、贮存、产品追溯和召回

8.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718 的规定,包装运输标志应符合 GB/T 191的规定。产品可追溯信息标记应清晰。

8.2 包装和标示

包装和标示应符合 NY/T 3383 要求。内包装材料应符合 GB/T 4456、GB/T 4806.1、GB/T 4806.7 的规定。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，包装箱应完整、牢固、底部应封牢。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的冷藏车。运输应符合GB 20799规定。

8.4 贮存

8.4.1

无包装的鲜分割牛肉应贮存在 0~4℃，相对湿度 80%~95%的条件下，最多不超过 7 天；预包装冷鲜分割牛肉，一次真空热缩包装完整，冷链无断裂，保质期 30 天以上。

8.4.2

冻分割牛肉应贮存在低于-18℃的冷藏库内，24 小时温差控制在±1℃，相对湿度 90%以上，贮存期 12 个月。

8.5 产品追溯和召回

应符合GB 31621-2014第八章的相关规定。
