

T/EJCCCSE

团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-XXXX

郟县红牛肉生产技术规范

Technical specifications for the production of Jiaxian red beef

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 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 2

4 品种选择 2

5 饲养管理 2

6 疾病防治 3

7 屠宰加工 4

8 品质控制 4

9 检验方法 5

10 检验规则 6

11 标志、包装、运输和贮存 7

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。

本文件由河南贝吉尔肉食品有限责任公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：河南贝吉尔肉食品有限责任公司。

本文件主要起草人：×××

郟县红牛肉生产技术规范

1 范围

本文件规定了郟县红牛肉生产规范的品种选择、饲养管理、疾病防治、屠宰加工、品质控制、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于郟县红牛肉的生产和管理。

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 3095 环境空气质量标准
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 4789.10 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157：H7/NM 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 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 5009.11 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 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 388 畜禽场环境质量标准
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质

NY 5126 无公害食品 肉牛饲养兽医防疫准则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《病死及病害动物无害化处理技术规范》

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕75号

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 品种选择

4.1 品种可选择郑县当地牛或引进杂种牛。

4.2 不管是选购引进的犍牛或自繁自养的犍牛，都要从犍牛开始进行档案记录并进行相关防疫检验。

4.3 不同的品种牛应分开饲养。

5 饲养管理

5.1 牛舍环境

5.1.1 牛舍应选在地势较高、干燥、通风向阳、水源充足、排水良好的地方修建。在修建时应进行土壤翻新及消毒处理。

5.1.2 牛舍应为半开放式牛舍，顶棚采用隔热材料，地面铺设防滑砖、墙壁应用水泥抛光处理，便于防暑、保温和消毒。

5.1.3 牛舍应建有牛床、清粪通道、转群通道和运动场，肉牛活动面积不低于 15 平方米/头，牛舍前方设有专用饲喂通道和食槽，运动场设有（恒温）饮水槽。

5.1.4 牛舍应建有雨污分流设施，牛舍应定期消毒和清理粪污，牛粪进行堆肥处理或集中发酵制成有机肥。

5.2 配套设施

5.2.1 固定设施

应包括以下设施：

- a) 兽医室；
- b) 饲料调配车间；
- c) 青贮窖；
- d) 干草棚；
- e) 分牛栏（包括牛保定架、上下车台等）；
- f) 病牛隔离区；
- g) 死牛处理区等。

5.2.2 设备及仪器

应至少包括以下设备和仪器：

- a) 牛称重器；

- b) 铡草机;
- c) 揉草机;
- d) 背膘仪;
- e) 可追溯系统等。

5.3 饲养

5.3.1 犊牛登记

初生犊牛在被毛干后初次饮乳前称重、登记、测尺和编号，佩戴耳标。

5.3.2 分群管理

犊牛 8 周龄前，可采用群养，犊牛群养时，根据个体大小进行分群。8 周龄后应单栏饲养，以便于对每头犊牛的采食量进行总量控制和饲喂。

5.3.3 饮水管理

犊牛自由饮水，水体要清洁，15 日龄前饮用 38℃ 左右的温水，15 日龄后饮常温水。冬季或天气比较寒冷时，饮用水温度应保证在 15℃ 以上。

5.3.4 牛场环境管理

牛场环境管理。犊牛养殖场空气、土壤、水等环境指标应符合 GB 3095、NY/T 388 和 NY/T 5027 的规定。

5.3.5 圈舍环境管理

圈舍温度冬季不低于 4℃ ~ 5℃，夏季不高于 30℃；圈舍相对湿度 50% ~ 70%，保持舍床干燥；通风良好，舍内空气指标应符合 NY/T 388 的规定。犊牛舍适宜温度为 12℃ ~ 15℃。

5.4 饲料

5.4.1 粗饲料主要为优质青干草、青贮饲料或农副产品等，精饲料原料主要为玉米、豆粕、麸皮等，饲料添加剂主要为浓缩料或预混料，饲料和饲料原料应符合 NY 5126 的规定。

5.4.2 饲料的购买和使用，必须由畜牧管理部门批准的经销供应，在畜牧技术员的指导下使用，不得私自随处购买和使用。

5.4.3 饲料原料含水分合格，在保质期内使用，发霉、变质、结块、异味及异常的原料不得使用。

5.4.4 饲料添加剂的使用应严格按照产品说明书规定的用法、用量使用，严禁使用违禁的饲料添加剂。

6 疾病防治

6.1 消毒

6.1.1 外来车辆和人员必须经消毒后方可进入场内，非工作人员未经允许不得进入生产区。

6.1.2 场区夏季消毒 7 天/次，冬季 14 天/次，场舍常规带牛消毒 2 次/月，不带牛消毒 1 次/月。

6.1.3 病牛隔离治疗前后应对隔离场进行消毒，育肥牛出栏后对该舍立即彻底清扫、冲洗和严格消毒。

6.1.4 允许使用消毒防腐剂对饲养环境、牛舍和器具进行消毒，但不能使用酚类消毒剂。

6.1.5 场内允许使用的消毒剂为 0.1% 新苯扎氯铵，0.2% - 0.5% 过氧乙酸，生石灰、氢氧化钠、高锰酸钾等，消毒剂严格按照说明使用。

6.2 疾病治疗

- 6.2.1 定期进行驱虫，每年春秋两季进行口蹄疫疫苗注射和抗体效价检测，免疫密度 100%，免疫合格率 80%以上。
- 6.2.2 定期开展布鲁氏菌病和结核病检测和净化，严格按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》相关规定进行无害化处理。
- 6.2.3 疾病的诊疗应由动物防疫部门或取得兽医行医许可证的人员负责，兽药的购买由专人负责，兽药的使用应符合 GB 31650 的规定。

7 屠宰加工

7.1 时间

犍牛屠宰前育肥时间在 18 个月到 24 个月，体重至少在 500 kg。

7.2 加工流程

- 7.2.1 屠宰加工流程应按照 GB/T 17237 的规定进行，屠宰检疫应按照 NY 467 的规定进行。
- 7.2.2 屠宰流程按生产实际需要进行。
- 7.2.3 屠宰加工用水应符合 GB 5749 的规定。

8 品质控制

8.1 感官指标

郟县红牛肉感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标	检验
色泽	肌肉应红色均匀、有光泽、脂肪呈白色或乳白色。	采用视觉、嗅觉和味觉等感觉器官对牛肉进行检验。
弹性（组织状态）	肌纤维致密、坚实、有弹性、指压后的凹陷立即回复。	
气味	具有鲜牛肉正常气味、无臭味、无异味。	
黏度	肉外表面微干或潮湿、不粘手。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

8.2 理化指标

郟县红牛肉理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分（g/100g）	≤ 20
食用盐（%）	≤ 7
蛋白质（%）	≥ 20

项目	指标
脂肪（%）	≤ 10

8.3 卫生指标

食品中污染物最大限量应符合 GB 2762 的规定、微生物限量应符合相关国家标准的规定。

8.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

9 检验方法

9.1 感官指标

9.1.1 外观形态

将样品放置于干净的托盘中，在自然光下观察其色泽和组织形态。

9.1.2 滋、气味

用嗅觉和味觉感觉器官检验其滋味和气味。

9.1.3 杂质

目视检验。

9.2 理化指标

9.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

9.2.2 食用盐

按 GB 5009.42 的规定执行。

9.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

9.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 的规定执行。

9.3 卫生指标

9.3.1 无机砷

按 GB 5009.11 的规定执行。

9.3.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

9.3.3 镉

按 GB 5009.15 的规定执行。

9.3.4 总汞

按 GB 5009.17 的规定执行。

9.3.5 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

9.3.6 大肠菌数

按 GB 4789.3 的规定执行。

9.3.7 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

9.3.8 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定执行。

9.3.9 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 的规定执行。

9.3.10 大肠埃希氏菌

按 GB 4789.36 的规定执行。

9.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同一班次、同一生产线生产的同一组批的产品为一批。

10.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定进行。

10.3 出厂检验

10.3.1 每批产品应由企业质检部门检验合格，出具合格证后方可出厂。

10.3.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

10.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部质量要求。正常生产条件下，应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 产品停产半年以上, 恢复生产时;
- e) 国家质量监管部门提出型式检验要求时。

10.5 判定规则

10.5.1 出厂检验项目符合本文件要求时, 该批次产品判定为合格。

10.5.2 微生物指标和污染物限量如有一项不符合要求, 判定为不合格。

10.5.3 净含量、感官指标、理化指标及食品添加剂, 检验结果不符合本文件要求时, 使用备查样品对不合格项目进行复检, 复检结果符合本文件要求时, 则该批次产品判定为合格; 若复检结果仍有一项不合格, 则该批次产品判定为不合格。

11 标志、包装、运输和贮存

11.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关要求的规定。清真产品按国家规定执行, 其内容不得出现有违清真食品禁忌规定。

11.2 包装

11.2.1 产品内包装为复合食品包装袋或其他适宜的包装材料, 应分别符合 GB 4806.1 的规定。

11.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱或其他适宜的包装材料, 应符合 GB/T 6543 或其他适宜包材产品标准的规定。

11.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味, 便于装卸、仓储和运输。

11.3 运输

11.3.1 产品运输工具应清洁无污染。运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

11.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁扔摔、撞击、挤压。

11.4 贮存

11.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放; 冷藏产品贮存在 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 环境中, 冷冻产品贮存在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 环境中。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

11.4.2 产品在本文件规定的条件下运输贮存。保质期执行标签标识的规定。