

T/IMQBPA

内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

鄂尔多斯牛肉

Ordos beef

(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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由内蒙古质量与品牌促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

鄂尔多斯牛肉

1 范围

本文件规定了“鄂尔多斯牛肉”的产品分类，技术要求，标志、包装、运输和贮存，追溯。
本文件适用于鄂尔多斯行政区域内养殖的肉牛。

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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定
- GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
- 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 21313 动物源性食品中 β -受体激动剂残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 高效液相色谱-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 21981 动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定液相色谱-质谱法
- GB 29697 食品安全国家标准 动物性食品中地西洋和安眠酮多残留的测定 气相色谱-质谱法
- NY/T 676 牛肉等级规格
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉

SN/T 5360 出口动物源食品中万古霉素和去甲万古霉素残留量的测定 液相色谱—质谱/质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鄂尔多斯牛肉 Ordos beef

以鄂尔多斯市行政区域内养殖的肉牛为原料，在当地屠宰加工，并且符合本标准要求的鲜（冻）牛肉。

4 产品分类

分为鲜分割牛肉、冻分割牛肉。

5 技术要求

5.1 原料来源

鄂尔多斯市行政区域内养殖的肉牛，并且符合GB/T 19477的规定。

5.2 屠宰加工

5.2.1 卫生要求

屠宰加工及卫生应符合 GB 12694 的规定

5.2.2 冷却

5.2.2.1 胴体冷却

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

5.2.2.2 质量分级

应符合 NY/T 676 的规定。

5.2.3 分割

5.2.3.1 分割间温度

应确保分割间温度在 15℃以下，生产冷鲜分割产品时，分割间温度应为 8℃~10℃。

5.2.3.2 修整

修整应平直持刀，保持肌膜、肉块完整、肉块上不得待伤斑、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

冷鲜肉应贮藏于温度为 0℃~4℃、相对湿度 80%~95%的专用冷藏间内；冷冻肉需在-28℃以下环境中，于 48 小时内完成冻结，确保肉块中心温度降至-18℃以下，随后转至符合要求的低温冷库进行贮藏。

5.3 感官要求

应符合 NY/T 2799 的要求。

5.4 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表 1 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤76	GB 18394
蛋白质, g/100g	≥21	GB 5009.5
铁, mg/100g	≥2.6	GB 5009.268
锌, mg/100g	≥2.6	GB 5009.268
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	GB 5009.228

5.5 污染物指标

应符合表 2 要求。

表 2 污染物指标

项目	指标	检测方法
铅(Pb), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉(Cd), mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总砷, mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铬(Cr)		
汞		

5.6 农药和兽药残留限量

农药和兽药残留限量应符合表3的要求。

表 3 农药和兽药的限量要求

序号	项目	最高限量	检测方法
1	六六六mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
2	滴滴涕mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
3	磺胺类, ug/kg	≤40	GB/T 21316
4	氟苯尼考, ug/kg	≤100	GB/T 20756
5	土霉素, ug/kg	≤100	GB/T 21317
6	四环素, ug/kg	≤100	GB/T 21317
7	恩诺沙星, ug/kg	≤100	GB/T 21312
8	地塞米松, ug/kg	≤1.0	GB/T 21981
9	氯霉素, ug/kg	不得检出	GB/T 22338
10	克伦特罗, ug/kg	不得检出	GB/T 21313
11	沙丁胺醇, ug/kg	不得检出	GB/T 21313
12	莱克多巴胺, ug/kg	不得检出	GB/T 21313
13	氧氟沙星, ug/kg	不得检出	GB/T 21312
14	培氟沙星, ug/kg	不得检出	GB/T 21312
15	诺氟沙星, ug/kg	不得检出	GB/T 21312
16	硝基呋喃类, ug/kg	不得检出	GB/T 21311-2007
17	西马特罗, ug/kg	不得检出	农业部1025号公告-18-2008

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 内包装标志应符合 GB 7718 的规定。外包装标志应符合 GB/T 6388 的规定。

6.1.2 产品追溯信息标记应清晰。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB/T 4806.1、4806.7 的规定。

6.2.2 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。

6.3 运输

应使用符合卫生要求的冷藏车。

6.4 贮存

6.4.1 无包装的鲜分割牛肉贮存温度为 0℃~4℃，相对湿度 80%~95%，贮存期不超过 7 d；预包装冷鲜分割牛肉，采用一次性真空热缩包装；冷链无断链，保质期不超过 30 d。

6.4.2 冻分割牛肉贮存温度≤-18℃，贮存期不超过 12 个月。

7 追溯

应符合 NY/T 1764 和 GB/T 36061 的要求。
