ICS 67.120.10
CCS X 22

T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB02.02—2022
代替 T/NMSP.MZB02.2—2019

“蒙”字标畜产品认证要求
科尔沁牛肉

"Nei Meng Gu Brand"Certification requirements of livestock products
—Kerqin Beef

2022-08-25 发布　　2022-08-25 实施

内蒙古标准发展促进会　　发 布

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。

本文件代替T/NMSP.MZB02.2—2019《“蒙”字标畜产品认证要求　科尔沁牛肉》,与T/NMSP.MZB02.2—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了规范性引用文件（见第 2 章，2019 年版的第 2 章）；

——更改了术语定义（见第 3 章，2019 年版的第 3 章）；

——更改了产地环境要求（见 4.2，2019 年版的第 4 章）；

——更改了品种要求（见 4.3，2019 年版的第 5 章）；

——更改了养殖（见 4.4，2019 年版的第 6 章）；

——增加了兽药使用（见 4.4.3）；

——更改了屠宰加工（见 4.5，2019 年版的 8 章）；

——增加了产品分类（见 4.6）；

——更改了质量要求（见 4.7，2019 年版的第 9 章）；

——删除了质量手册（2019 年版的 8.4）；

——更改了记录、文件和档案管理（见 4.10，2019 年版的 8.5 章）；

——删除了检验规则（2019 年版的第 10 章）；

——增加了取样（见 4.8）；

——更改了包装、标识、贮存和运输（见 4.9，2019 年版的第 11 章）；

——增加了认证规则、程序和评价方法（见第 5 章）；

——删除了附录 A 和附录 B。

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：陈育红、靳志敏、王小宁、王少华、宋向宏、王娟、王嘉睿、毕超、张蒙、贾安、郭大伟、张欣、张智宇、石宇、张存飞、王敏、常菲、云娜娜、张泽冉、张崇燕、侯昕、霍晓东。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2019 年首次发布为 T/NMSP.MZB02.2—2019；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标畜产品认证要求　科尔沁牛肉

1　范围

本文件规定了科尔沁牛肉“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。

本文件适用于科尔沁牛肉“蒙”字标认证和监督管理。

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 2763　食品安全国家标准　食品中农药最大残留限量

GB 4806.7　食品安全国家标准　食品接触用塑料材料及制品

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 5009.123　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 6388　运输包装收发货标志

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 13457　肉类加工工业水污染物排放标准

GB/T 17237　畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17238—2022　鲜、冻分割牛肉

GB 18394　畜禽肉水分限量

GB/T 18935　口蹄疫诊断技术

GB/T 19477　畜禽屠宰操作规程　牛

GB/T 20755　畜禽肉中九种青霉素类药物残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756　可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

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 20766　牛猪肝肾和肌肉组织中玉米赤霉醇、玉米赤霉酮、己烯雌酚、己烷雌酚、双烯雌酚残留量的测定　液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311　动物源性食品中硝基呋喃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 21316　动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定　液相色谱-质谱/质谱法

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 22286　动物源性食品中多种β-受体激动剂残留量的测定　液相色谱串联质谱法

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/T 27643　牛胴体及鲜肉分割

GB 31650　食品安全国家标准　食品中兽药最大残留限量

GB 31658.5　食品安全国家标准　动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定　液相色谱－串联质谱法

GB 31658.16　食品安全国家标准　动物性食品中阿维菌素类药物残留量的测定　高效液相色谱法和液相色谱－串联质谱法

GB 31658.17　食品安全国家标准　动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法

NY/T 391　绿色食品　产地环境质量

NY/T 472　绿色食品　兽药使用准则

NY/T 473　绿色食品　畜禽卫生防疫准则

NY/T 676　牛肉等级规格

NY/T 2799　绿色食品　畜肉

NY/T 3383　畜禽产品包装与标识

SN/T 1751.2　进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法　第2部分：液相色谱-质谱/质谱法

DB15/T 1715　“科尔沁牛”布鲁氏菌病防控技术规范

DB15/T 1716　“科尔沁牛”饲养管理技术规程

DB15/T 1965　科尔沁牛

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　认证要求

4.1　地域要求

内蒙古自治区通辽市所辖行政区域内。

4.2　产地环境要求

产地环境质量应符合NY/T 391的规定。

4.3　品种要求

品种选用科尔沁牛，品种特征应符合DB15/T 1965的要求。

4.4　养殖

4.4.1　饲养管理

饲养管理应符合DB15/T 1716的要求。

4.4.2　疫病防控

4.4.2.1　科尔沁牛卫生防疫应符合 NY/T 473 中的规定。

4.4.2.2　科尔沁牛口蹄疫诊断防控应符合 GB/T 18935 中的规定。

4.4.2.3　科尔沁牛布鲁氏菌病防控应符合 DB15/T 1715 的相关要求。

4.4.3　兽药使用

兽药使用应符合NY/T 472的规定。

4.5　屠宰加工

4.5.1　屠宰加工和操作

屠宰加工条件应符合GB/T 17237的规定，屠宰操作应符合GB/T 19477的规定。规模以上屠宰加工企业应符合GB 12694的规定。

4.5.2　预冷

屠宰放血后，胴体应在45 min内移入冷却间内进行预冷。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36 h内使胴体后腿部、肩胛部中心温度降至7 ℃以下。

4.5.3 分割

热分割间温度应控制在20 ℃以下，冷分割间温度应控制在10 ℃以下，分割名称和部位按GB/T 17238的规定，分割方法应符合GB/T 27643的规定。

4.5.4 冻结

冻结间温度为-28 ℃以下，待产品中心温度降至-18 ℃以下转入冷藏库贮存。冷藏库温度应控制在-18 ℃以下。

4.5.5 屠宰加工水污染物排放

屠宰加工水污染物排放应符合GB 13457中的规定。

4.6 产品分类

产品包括鲜、冻分割牛肉。分部位带骨牛肉包括肩胛部肉、前腿部肉、肋脊部肉、腰脊部肉、胸腹部肉、胸腩连体、后腿部肉、牛小排、带骨胸肋排；去骨牛肉包括脖肉、上脑、眼肉、肩肉、板腱、辣椒条、牛前腱、金钱腱、胸肉、S腹肉、肋条肉、腹肉、牛腩、里脊、外脊、米龙、臀肉、大黄瓜条、三角尾扒、小黄瓜条、牛霖、牛后腱等。分割示意图见GB/T 17238—2022附录A和附录B。

注：带骨牛肉是指分割后加工成带骨产品的分割牛肉。去骨牛肉是指经剔骨加工处理的分割牛肉。

4.7 质量要求

4.7.1 质量分级

质量分级应符合NY/T 676的规定。

4.7.2 感官要求

感官应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或黄色	肌肉色鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或黄色	目测
组织状态	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	触觉鉴别
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味，无异味	嗅觉鉴别
肉眼可见异物	不应带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质		目测

4.7.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分（g/100g）	≤77.0	GB 18394
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤13	GB 5009.228

4.7.4 微生物限量

菌落总数和大肠菌群应符合NY/T 2799的规定。

4.7.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定及表3要求。

表3　污染物限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
铅(以pb计)	≤0.1	GB 5009.12
总砷（以As计）	≤0.3	GB 5009.11
铬（以Cr计）	≤0.5	GB 5009.123

4.7.6　农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7.7　兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650、农业农村部公告的规定和表4要求。

表4　兽药残留限量

单位为微克每千克

项目	指标	检验方法
伊维菌素	≤肌肉：20、脂肪：100	GB 31658.16
恩诺沙星（与环丙沙星之和）	≤肌肉：100、脂肪：100	SN/T 1751.2 GB 31658.17
甲氧苄啶	≤肌肉：50、脂肪：50	GB/T 21316
氟苯尼考	≤肌肉：200	GB/T 20756 GB 31658.5
阿莫西林	≤肌肉：50、脂肪：50	GB/T 20755
多西环素（强力霉素）	≤肌肉：100、脂肪：300	GB 31658.17
地塞米松	≤肌肉：1.0	GB/T 21981
林可霉素	≤肌肉：100、脂肪：50	GB/T 20762
青霉素[a]	≤肌肉：50	GB/T 20755
磺胺类（总量）[b]	不应检出	GB 31658.17
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	不应检出	GB 31658.17
呋喃唑酮代谢物	不应检出	GB/T 21311
呋喃西林代谢物	不应检出	GB/T 21311
氯霉素	不应检出	GB/T 22338 GB/T 20756
五氯酚酸钠（以五氯酚计）	不应检出	GB 23200.92
克伦特罗	不应检出	GB/T 22286
莱克多巴胺	不应检出	GB/T 22286
沙丁胺醇	不应检出	GB/T 22286
玉米赤霉醇	不应检出	GB/T 20766
己烯雌酚	不应检出	GB/T 20766
群勃龙	不应检出	GB/T 21981

[a] 青霉素是萘夫西林、青霉素 G、哌拉西林、青霉素 V、苯唑西林、阿莫西林、氨苄西林、氯唑西林、双氯西林 9 项之和。

[b] 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲 鲥唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉 （磺胺喹沙啉）、磺胺嘧啶，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。

4.8　取样

取样按GB/T 9695.19的规定执行。

4.9　包装、标识、贮存与运输

4.9.1　包装

4.9.1.1 包装材料应干燥、无异味、符合食品卫生规定。内包装材料应符合 GB 4806.7 和 NY/T 3383 的规定。外包装应使用合格的材料，应符合相应的标准。
4.9.1.2 包装箱内肉块应排列整齐，定量包装箱内允许有一小块补肉。

4.9.2 标识

4.9.2.1 标识应符合 NY/T 3383 的规定。
4.9.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。
4.9.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。
4.9.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.9.3 贮存

4.9.3.1 鲜分割牛肉应在 0 ℃～4 ℃的条件下贮存。
4.9.3.2 冻分割牛肉应在低于-18 ℃的冷藏库内贮存，冷藏库昼夜温差±1 ℃。

4.9.4 运输

4.9.4.1 鲜分割牛肉运输过程中环境温度应保持在 0 ℃～4 ℃，产品中心温度应控制在 4 ℃以下。
4.9.4.2 冻分割牛肉运输过程中环境温度应低于-18 ℃。

4.10 记录、文件和档案管理

4.10.1 养殖记录和档案管理执行农业部对畜禽养殖的规定。
4.10.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、认证程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。