

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02. 05—2023

### “蒙”字标畜产品认证要求 内蒙古风干牛肉

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of livestock products  
—Inner Mongolia Beef Jerky

2023 - 02 - 13 发布

2023 - 02 - 13 实施



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 认证要求 .....	3
4.1 原辅料及工艺 .....	3
4.2 质量要求 .....	4
4.3 标识、包装、贮存、运输 .....	4
4.4 记录与文件管理 .....	5
5 认证规则、程序和评价方法 .....	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。

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：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区知识产权保护中心、阿拉善盟农畜产品质量综合检验检测中心

本文件主要起草人：郭大伟、李宁、毕超、刘鹏斌、王娟、张蒙、高月红、刘亭岐

# “蒙”字标畜产品认证要求

## 内蒙古风干牛肉

### 1 范围

本文件规定了内蒙古风干牛肉“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。本文件适用于内蒙古自治区内“蒙”字标风干牛肉的认证和监督管理。

### 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 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

**内蒙古风干牛肉** Inner Mongolia air dried beef jerky

以内蒙古地产牛的分割肉为原料，经修割、切条（腌制或不腌制）、风干、熟制（油炸或烘烤或碳烤）、真空包装和杀菌（或不杀菌）等工艺制成的熟肉制品。

### 4 认证要求

#### 4.1 原辅料及工艺

##### 4.1.1 原辅料

##### 4.1.1.1 原料肉

原料肉应来自内蒙古境内地产牛的精瘦肉，经屠宰、分割牛胴体的米龙、大黄瓜条、小黄瓜条等，且符合“蒙”字标现行标准系列“牛肉”标准，或通过“蒙”字标认证的牛肉。

4.1.1.2 调味品和辅料

其他辅料应符合GB/T 15691的有关规定的要求。

4.1.2 生产工艺

修割、切条（腌制或不腌制）、风干、熟制（油炸或烘烤或碳烤）、真空包装和杀菌（或不杀菌）。

4.1.3 加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.2 质量要求

4.2.1 感官要求

应符合GB 2762和表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	表面呈风干牛肉干自然色泽。	将样品倒入洁净的白糖瓷盘内,置于明亮处,迎光观察其表面色泽、组织形态,并嗅其气味;切开样品观察其内部色泽,嗅其气味,品尝口感。
滋味、气味	具有风干牛肉干特有的滋味和气味(浓郁、甘香)	
组织形态	形状、大小、薄厚基本均匀一致,微见少量脂肪析出,表面可见牛肉纤维,无明显结缔组织。	

4.2.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分(g/100g)	≤40	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤3.5	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥40	GB 5009.5

4.2.3 微生物指标

应符合GB 2707的规定。

4.2.4 污染物指标

应符合GB 2762的规定。

4.2.5 食品添加剂限量

食品添加剂的使用量和使用范围应符合GB 2760的规定。

4.2.6 净含量

4.2.6.1 净含量包装执行《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.2.6.2 净含量测定应符合JJF 1070的规定。

4.3 标识、包装、贮存、运输

4.3.1 标识

- 4.3.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 4.3.1.2 获准使用地理标志保护产品专用标志资格的生产者,应按相关行政管理部门制定的管理办法,在其产品上使用地理标志产品专用标志。
- 4.3.1.3 包装上有关认证标志(有机产品、绿色食品等)和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。
- 4.3.1.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。
- 4.3.1.5 获得批准的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识。

#### 4.3.2 包装

- 4.3.2.1 包装材料应洁净卫生,无毒、无污染、无异味,符合国家相关食品卫生文件规定。
- 4.3.2.2 包装材料应符合 GB/T 6543 的规定,使用复合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定的要求,其他包装材料应符合相应国家标准和有关规定。

#### 4.3.3 运输

- 4.3.3.1 运输工具应清洁、卫生,备有防雨防尘设施。
- 4.3.3.2 运输时不得与有毒、有害物品混装、混运。

#### 4.3.4 贮存

- 4.3.4.1 产品贮存的环境应清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味。
- 4.3.4.2 不同品种、批次的产品应分开贮存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发等物质混存。

#### 4.4 记录与文件管理

- 4.4.1 生产者应建立“内蒙古风干牛肉”原料来源的记录,并由供方提供相应的检验报告。
- 4.4.2 加工过程应建立相应的管理记录。

### 5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、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。

