

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02.10—2023

“蒙”字标畜产品认证要求 兴安盟牛肉

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of livestock products ——
Xing'an League Beef

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	4
4 认证要求	4
4.1 地域要求	4
4.2 气候要求	4
4.3 产地环境要求	4
4.4 品种	4
4.5 养殖管理	4
4.6 疫病防控	5
4.7 屠宰与分割	5
4.8 质量要求	5
4.9 标识、包装、贮存和运输	7
4.10 销售	7
4.11 追溯	7
4.12 记录与文件管理	7
5 认证规则、程序和评价方法	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。

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：内蒙古自治区知识产权保护中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院、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：李宁、毕超、刘鹏斌、王娟、张蒙、郭大伟、高月红、刘亭岐

“蒙”字标畜产品认证要求

兴安盟牛肉

1 范围

本文件规定了兴安盟牛肉“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于兴安盟牛肉“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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 13457 肉类加工工业水污染排放标准
- GB 14554 恶臭污染物排放标准
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 18935 口蹄疫诊断技术
- 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、甲矾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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- 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/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB/T 36061 电子商务交易产品可追溯性通用规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范
NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉
NY/T 2663 标准化养殖场 肉牛
NY/T 2799 绿色食品 畜肉
NY/T 2967 种牛场建设标准
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
NY/T 3407 畜禽产品流通卫生操作技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

兴安盟牛肉 Xing'an League beef
来自于兴安盟地区，生产符合兴安盟高质量标准体系要求的牛肉。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古兴安盟行政区域内。

4.2 气候要求

兴安盟属温带大陆性气候，春季干旱多风，夏季温热短促，活动积温2300℃-2900℃，昼夜温差10℃-20℃，无霜期120d-145d，年日照平均2800h左右，年日照率58%-70%，年降水量300mm-500mm。

4.3 产地环境要求

应符合NY/T 391的规定。

4.4 品种

“兴安盟牛肉”原料应选择内蒙古兴安盟境内养殖的中国西门塔尔牛、安格斯牛、蒙古牛等及其杂交后代。

4.5 养殖管理

4.5.1 选址

4.5.1.1 应符合当地土地利用发展规划、乡镇产业发展和《动物防疫条件审查办法》。

4.5.1.2 场区土壤质量应符合GB 15618的规定。

4.5.1.3 水源便利，水质应符合GB 5749的规定。

4.5.1.4 场区空气质量应符合NY/T 1167和GB 14554的规定。

4.5.1.5 应符合环评要求，符合GB 18596的规定。

4.5.2 建设规模

牛场的建设应综合考虑资源、资金、技术、经济合理性和管理水平等因素。在市场调研和充分论证的基础上，确定目标市场，以此为依据确定建设规模。

4.5.3 牛舍建设

规模化牛舍建筑按照 NY/T 2663和NY/T 2967执行，利用现有闲置房屋改造的牛舍按照NY/T 1178执行。

4.6 疫病防控

- 4.6.1 卫生防疫应符合 NY/T 473 中的相关规定。
4.6.2 口蹄疫诊断防控应符合 GB/T 18935 中的相关规定。
4.6.3 布鲁氏菌病防控应符合 DB15/T 1715 的相关要求。

4.7 屠宰与分割

4.7.1 屠宰与分割

- 4.7.1.1 屠宰应符合 GB/T 19477 相关规定。
4.7.1.2 牛胴体及鲜肉分割应符合 GB/T 27643 的规定。

4.7.2 贮藏或冻结

4.7.2.1 贮藏

应该在0℃~4℃、相对湿度80%~95%的贮藏间贮存。

4.7.2.2 冻结

应在-28℃以下48h内，使肉块的中心温度达到-15℃以下。

4.7.3 屠宰加工污水处理

屠宰加工污水排放应符合GB 13457中的相关要求。

4.8 质量要求

4.8.1 感官指标

应符合NY/T 2799的规定。

4.8.2 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	指标	检测方法
水分，%	≤77	GB 18394
挥发性盐基氮，mg/100g	≤14	GB 5009.228

4.8.3 污染物指标

应符合GB 2762和表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅（以pb计），mg/kg	≤0.16	GB 5009.12

4.8.4 特征性指标

应符合表3的规定。

表3 特征性指标

项目	指标	检验方法
共轭亚油酸 (CLA) (ug/g)	≥2700	GB 5009.168

4.8.5 矿物元素指标

应符合表4的规定。

表4 矿物质指标 (mg/100g)

分类	项目	指标	检验方法
微量矿物质	铁 (mg/100g)	≥3.3	GB 5009.268
	锌 (mg/100g)	≥4.7	

4.8.6 农药及兽药残留限量

4.8.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8.6.2 兽药残留限量应符合 GB 31650、农业农村部公告 (1025 号) 和表 5 的规定。

表5 农药及兽药残留限量

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、农业部1025号公告-23-2008
5	氟苯尼考ug/kg	≤100	GB/T 20756
6	多西环素ug/kg	≤100	GB/T 21317
7	土霉素ug/kg	≤100	GB/T 21317农业部1025号公告-12-2008、农业部1025号公告-20-2008
8	四环素ug/kg	≤100	
9	地塞米松ug/kg	≤1.0	GB/T 21981
10	林可霉素ug/kg	≤100	GB/T 20762
11	恩诺沙星ug/kg	≤100	GB/T 21312、农业部1025号公告-8 (14、25)-2008
12	氯霉素ug/kg	不得检出	GB/T 22338、GB/T 20756-2006、农业部1025号公告-21 (26)-2008
13	五氯酚酸钠ug/kg	不得检出	GB 23200.92
14	克伦特罗ug/kg	不得检出	GB/T 21313、GB/T22286-2008、农业部1025号公告-18-2008、农业部1025号公告-6-2008
15	沙丁胺醇ug/kg	不得检出	
16	莱克多巴胺ug/kg	不得检出	
17	西马特罗ug/kg	不得检出	农业部1025号公告-18-2008
18	氧氟沙星ug/kg	不得检出	GB/T 21312、农业部1025号公告-8-2008
19	培氟沙星ug/kg	不得检出	
20	诺氟沙星ug/kg	不得检出	

4.8.7 微生物指标

菌落总数和大肠菌群应符合NY/T 2799的规定。

4.8.8 净含量

4.8.8.1 净含量执行《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

4.8.8.2 兴安盟牛肉净含量按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 标识、包装、贮存和运输

4.9.1 标识

4.9.1.1 包装标识应符合 NY/T 3383、GB 7718 和 GB/T 6388 的规定。

4.9.1.2 按伊斯兰教风俗屠宰、加工的分割牛肉，应在包装箱上注明。

4.9.1.3 产品可追溯信息标记应清晰。

4.9.1.4 包装上有关认证标志（有机食品、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。

4.9.1.5 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.9.1.6 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。

4.9.2 包装

应符合 NY/T 3383 的要求。

4.9.3 贮存

应符合 GB/T 17328 的要求。

4.9.4 冷链物流：

应符合 GB/T 28640 和 NY/T 3407 的要求。

4.10 销售

应符合 GB 20799 的要求。

4.11 追溯

应符合 NY/T 1764 和 GB/T 36061 的要求。

4.12 记录与文件管理

4.12.1 养殖记录和档案管理执行农业部对畜禽养殖的规定。

4.12.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。

4.12.3 生产者应建立“兴安盟牛肉”养殖记录、原料来源记录，并由供方提供相应的检验报告。

4.12.4 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。
