ICS 65.020.30

CCS B 44

|  |
| --- |
|  |

DB2101

沈阳市地方标准

DB 2101/T XXXX—2023

|  |
| --- |
|  |

地理标志产品 法库牛肉

|  |
| --- |
|  |
|  |

2023-XX-XX发布

2023-XX-XX实施

沈阳市市场监督管理局发布

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。

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这些专利的责任。

本文件由沈阳市农业农村局提出并归口，同时负责标准的宣贯、监督实施等工作。

本文件起草单位：沈阳市市场监管事务服务中心（沈阳标准化研究院）、法库县优质农产品开发服务协会、沈阳伍丰畜牧有限公司、法库县邢家屯畜禽养殖专业合作社。

本文件主要起草人：。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电、来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实施情况依法进行评估及复审。

本文件归口部门联系地址：沈阳市农业农村局（沈阳市和平区十一纬路36号）；联系电话：024-82703879。

本文件起草单位联系地址： 联系电话：024-；

地理标志产品 法库牛肉

1. 范围

本标准规定了地理标志产品 法库牛肉的要求、试验方法、检测规则、饲料标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品 法库牛肉。

1. 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 2707鲜(冻)畜、禽产品

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门菌群检验

GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定 高压液相色谱法

GB 5009.123 食品中铬的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准的分析方法

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉

GB/T11680 食品包装用原纸卫生标准

GB/T19477 畜禽屠宰操作规程

GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留的测定 液相色谱-串联质谱法

JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 815 肉牛饲料标准

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

农业部781号公告-5-2006 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 高压液相色谱法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

法库牛肉 faku beef

在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境下饲养，以法库牛肉为主要原料，结合现代生产工艺加工而成的、用法库地域名称命名的牛肉制品。

1. 地理标志产品保护范围

法库牛肉地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门《地理标志产品保护规定》批准的法库县所辖行政区域，即包括法库镇 、大孤家子镇、 三面船镇、 秀水河子镇、 叶茂台镇、 登士堡子镇、 柏家沟镇、 丁家房镇 、包家屯镇、双台子乡、慈恩寺乡、五台子镇、依牛堡乡、冯贝堡乡、十间房乡、四家子乡、卧牛石乡、和平乡和法库经济开发区等19个乡镇的309个自然村。见附录A。

1. 要求

5.1 原辅料

5.1.1 活体牛应来自非疫区,其饲养规程符合NY/T815的要求，经检疫合格，附产地动物卫生监督机构检疫合格证和相关可溯源信息。

5.1.2 鲜牛肉或冻牛肉应符合GB 2707的要求。

5.1.3 食用盐应符合GB 5461要求。

5.1.4 其他辅料应符合国家有关规定的要求。

5.2 品种

辽育白牛、蒙古牛。

5.3 产地环境条件

以本氏针茅、大针茅、白羊草、芨芨草为优势种的天然草地，同时分布有一定比例的黄柏、防风、龙胆、蒲公英等特色植物。

5.4 养殖技术

5.4.1 五至六月龄断奶犊牛在天然草地放牧饲养10个月至300-400公斤。放牧饲养期间以天然草地饲草为主要饲料，补饲少量精饲料。

5.4.2 断奶犊牛经放牧饲养至15—16月龄后舍饲育肥到22—24月龄体重达到600-700公斤。育肥期间以保护区范围内所产玉米等农作物秸秆为主要粗饲料，每天补饲精饲料6—10公斤。

5.5屠宰加工

屠宰加工按GB/T19477规定执行，屠宰检疫按NY 467规定执行。

5.6感官指标

牛肉分割感官指标应符合表1规定。

表1 牛肉分割感官特点

|  |  |
| --- | --- |
| 牛肉分  割部位 | 感官特点 |
| 上脑 | 色泽深红，横切面呈现明显大理石花纹，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感瘦而不柴。 |
| 眼肉 | 色泽鲜红，有光泽，外油层较厚，横切面呈眼状，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面，口感肥而不腻。 |
| 外脊 | 色泽淡红，大理石花纹分布均匀，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，脂肪团聚于表面，口感有弹性。 |
| 里脊 | 色泽鲜红，有光泽，脂肪呈雪花样沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细嫩。 |
| 胸肉 | 肉质细嫩，截面大理石花纹纹理清晰，指压不沾手。 |
| 肩肉 | 色泽淡红或深红，切面有光泽，脂肪洁白，筋肉丝生，表面筋膜覆盖，富有弹性。 |
| 黄瓜条 | 色泽淡红，肉质紧密，口感有弹性。 |
| 牛腱子 | 色泽深红，有条线腱束分布，截面圆形呈花纹形状。 |
| 牛仔骨 | 肋骨粗细均匀，骨肉厚度一致，肥瘦相间。 |
| 牛T骨 | 外形大小、厚度一致，外脊肉丰满，截面为T形。 |

5.7安全指标

安全指标应符合表2规定。

表2 安全指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 行业标准 | 法库牛肉 |
| 挥发性盐基氮，mg/100g | ≤15 | 3 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg | ≤0.05 | 0.001 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.2 | 0.04 |

表2 安全指标（续）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 行业标准 | 法库牛肉 |
| 无机砷，mg/kg | ≤0.05 | 0.04 |
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤0.1 | 0.02 |
| 铬（以Cr计），mg/kg | ≤1.0 | 0.03 |
| 土霉素，mg/kg | ≤0.10 | 未检出 |
| 磺胺类（以磺胺类总量计），mg/kg | ≤0.10 | 未检出 |
| 伊维菌素（脂肪中），mg/kg | ≤0.04 | 未检出 |

5.8 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 行业标准 | 法库牛肉 |
| 菌落总数，cfu/g | ≤1×106 | 17000 |
| 大肠菌群，MPN/100g | ≤1×104 | 未检出 |
| 沙门氏菌 | 不得检出 | 未检出 |

5.9 理化指标

理化指标应符合表4规定。

表4 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 牛肉分割部位 | 理化指标 |
| 上脑 | 蛋白质18.0-25.0% 脂肪0.9-2.2% |
| 眼肉 | 蛋白质18.0-22.0% 脂肪1.2-2.3% |
| 外脊 | 蛋白质16.0-23.0% 脂肪1.8-3.4% |
| 里脊 | 蛋白质17.0-24.0% 脂肪2.3-3.4% |
| 胸肉 | 蛋白质16.0-27.0% 脂肪7.0-11.0% |
| 肩肉 | 蛋白质18.0-27.0% 脂肪11.0-18.0% |
| 牛仔骨 | 蛋白质16.0-24.0% 脂肪2.3-3.6% |
| 黄瓜条 | 蛋白质20.0-26.0% 脂肪1.2-2.3% |
| 牛腱子 | 蛋白质16.0-24.0% 脂肪2.0-2.7% |
| 牛T骨 | 蛋白质18.0-25.0% 脂肪0.7-1.7% |

5.10 净含量

净含量允许短缺量应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

1. 检验方法
   1. 感官检验

6.1.1 色泽、组织状态

将样品放于洁净的白色磁盘上，在自然光下用肉眼观测样品的色泽、组织状态。

6.1.2 滋、气味

用口尝检查滋味。用鼻嗅检验气味。

6.1.3 杂质

用肉眼观测。

* 1. 安全指标

6.2.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.44规定执行。

6.2.2 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

6.2.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

6.2.6 铬

按GB 5009.123规定执行。

6.2.7 土霉素

按GB 5009.116规定执行。

6.2.8 磺胺类

按GB 20759规定执行。

6.2.9 伊维菌素

按农业部781号公告-5-2006规定执行。

* 1. 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

6.3.2大肠菌落

按GB 4789.3规定执行。

6.3.3沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

* 1. 理化指标

6.4.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.4.2 食用盐

按GB 5009.42的规定执行。

6.4.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.4.4 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

6.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

1. 检验规定
   1. 组批

以来源于同一地区、同一养殖职场、同一时段屠宰的分割加工牛肉为一组批。

* 1. 抽样

按GB/T 9695.19的规定执行。

* 1. 出厂检验

产品出厂前由工厂技术检验部门按本标准逐批检验，并出具质量合格证书方可出厂。

7.3.2 检验项目为感官、挥发性盐基氮、大肠菌群、水分、净含量。

* 1. 型式检验

在下列之一情况时应进行型式检验:

a) 产品投产时；

b) 活牛来源发生变化时；

c) 屠宰加工条件或工艺发生变化时；

d) 停产三个月以上恢复生产时；

e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

f) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

* 1. 判定规则

7.4.1 检验项目结果全部符合本标准，判定为合格品。若有一项或一项以上指标（微生物指标除外）不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为该批次产品合格，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次产品为不合格。

7.4.2 感官指标仅作为判定的参考，不作为产品合格或不合理的依据。

7.4.3 若微生物指标不符合本标准，则判该批次产品为不合格品，不得复验。

1. 标志、包装、贮存、运输
   1. 标志

8.1.1 销售包装产品标签按GB 7718的规定执行，并可在销售包装上使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 运输包装上的图形标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

* 1. 包装

牛肉包装材料按GB 11680 和 GB 9687 规定执行。

* 1. 贮存

牛肉应贮存在通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷却分割牛肉应贮存在0℃～4℃,相对湿度80% ～95%，冷冻分割牛肉应在低于-18℃冷藏库中。

* 1. 运输

应使用符合卫生要求的冷藏车（船）或保温车（船），市内运输可使用封闭、防尘车辆，不得与对肉发生不良影响的物品混装。

附 录 A

（规范性）  
地理标志产品 法库牛肉保护范围

地理标志产品 法库牛肉保护范围见表A.1。

表A.1 地理标志产品 法库牛肉保护范围

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 乡、镇、街道 | 范围 |
| 1 | 法库镇 | 全域 |
| 2 | 大孤家子镇 | 全域 |
| 3 | 三面船镇 | 全域 |
| 4 | 秀水河子镇 | 全域 |
| 5 | 叶茂台镇 | 全域 |
| 6 | 登士堡子镇 | 全域 |
| 7 | 柏家沟镇 | 全域 |
| 8 | 丁家房镇 | 全域 |
| 9 | 包家屯镇 | 全域 |
| 10 | 双台子乡 | 全域 |
| 11 | 慈恩寺乡 | 全域 |
| 12 | 五台子镇 | 全域 |
| 13 | 依牛堡乡 | 全域 |
| 14 | 冯贝堡乡 | 全域 |
| 15 | 十间房乡 | 全域 |
| 16 | 四家子乡 | 全域 |
| 17 | 卧牛石乡 | 全域 |
| 18 | 和平乡 | 全域 |
| 19 | 法库经济开发区 | 全域 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_