

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02. 14—2023

“蒙”字标畜产品认证要求 阿拉善山羊肉

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of livestock products
—Alxa goat meat

2023-02-13 发布

2023-02-13 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、内蒙古自治区审评查验中心、阿拉善盟畜牧研究所、额济纳旗金胡杨食品有限公司。

本文件主要起草人：姚继红、敖其尔、要铎、贾向春、刘月、薛少波、范洛琪、牛琳、蒋柠、任膺洁、毕晓宇、王帅、张宏博、焦兴刚、巴依尔其木格。

“蒙”字标畜产品认证要求 阿拉善山羊肉

1 范围

本文件规定了阿拉善山羊肉“蒙”字标认证的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于阿拉善山羊肉“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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉
- 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 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 472-2022 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 1178 牧区牛羊棚圈建设技术规范
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊
- DB15/T 2471 阿拉善型绒山羊
- DB15/T 2474 阿拉善型绒山羊身份识别及建档立卡管理规范
- DB15/T 2475 阿拉善型绒山羊可追溯体系技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

阿拉善山羊肉 Alxa goat meat

来自阿拉善盟，按照NY/T 3469的技术要求屠宰，符合GB 2707的卫生技术要求的阿拉善山羊肉。

4 认证要求

4.1 产地和环境

4.1.1 地域要求

产区在内蒙古自治区阿拉善盟行政区域内。

4.1.2 环境质量要求

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 品种

选择阿拉善型绒山羊为主要品种，应符合 DB15/T 2471 的要求。

4.3 饲养管理

4.3.1 草场要求

4.3.1.1 养殖区域应选择在阿拉善盟行政区域内生态环境良好、无污染的草原牧场。

4.3.1.2 草场植被主要有主要有绵刺、梭梭、藏锦鸡儿、短脚锦鸡儿、珍珠猪毛菜、球果白刺、红砂、霸王等。

4.3.2 场址与圈舍要求

应符合NY/T 1178的规定。

4.3.3 饲料质量要求

饲料有精料、秸秆、青贮料等，应符合色泽正常，无发霉变质、结块，无异味的要求。

4.3.4 饲养方式要求

4.3.4.1 饲养方式以放牧、放牧+补饲为主。

4.3.4.2 应根据羊在各生长阶段的营养需要进行补饲。

4.3.4.3 每年放牧时间应大于6个月。

4.3.5 疫病防控要求

4.3.5.1 疫病防治应符合 NY/T 473 的规定。

4.3.5.2 兽药的使用应符合 NY/T 472-2022 中 A 级的规定。

4.4 屠宰加工

屠宰应符合 NY/T 3469 的规定，加工应符合 NY/T 1564 的规定。

4.5 产品质量

4.5.1 取样要求

应符合GB/T 9695.19的规定。

4.5.2 胴体等级要求

应符合GB/T 9961-2008中良好级及以上的要求。

4.5.3 感官指标要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽	肌肉呈深红色，脂肪为乳白色或者淡黄色	目测
组织状态	肉质紧密，具有坚实感，肌纤维有韧性，指压后能在较短时间内恢复原状	手触
粘度	肌肉表面湿润，或有风干膜，不粘手	手触

表 1 感官指标 (续)

项目	要求	检测方法
气味	具有羊肉正常气味, 无异味	嗅觉
杂质	无可见外来异物	目测
煮沸后肉汤	汤汁清澈, 气味香, 脂肪团聚于表面, 无异味	目测、嗅觉

4.5.4 营养指标要求

应符合表2的规定。

表 2 营养指标

项目	指标	检测方法
水分含量/%	≤ 74	GB 18394
蛋白质含量/(g/100g)	≥ 19	GB 5009.5
硒/(μ g/100g)	≥ 6	GB 5009.93
多不饱和脂肪酸含量/%	≥ 2.5	GB 5009.168
注: 按 GB/T 9695.19 的规定取样, 割取肌肉部分。		

4.5.5 安全指标要求

4.5.5.1 微生物指标

菌落总数、大肠菌群和致病菌指标应符合 NY/T 2799 的规定。

4.5.5.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 其中铅 ≤ 0.15 mg/kg。

4.5.5.3 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.5.5.4 兽药残留限量

应符合 GB 31650 和国家有关公告的规定。

4.5.5.5 挥发性盐基氮

应符合 GB 2707 的规定, 检测方法应符合 GB 5009.228 的规定。

4.6 包装、标识、贮存与运输

4.6.1 包装要求

应符合 NY/T 3383 的规定。

4.6.2 标识要求

4.6.2.1 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.6.2.2 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。

4.6.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.6.3 贮存要求

4.6.3.1 贮存场所应洁净卫生, 有相应的防虫鼠措施。

4.6.3.2 冷鲜肉的贮存温度应为 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

T/NMSP. MZB02. 14—2023

4.6.3.3 冷冻肉的贮存温度为 ≤ -18 °C。

4.6.4 运输要求

4.6.4.1 应采用冷链运输，符合 GB/T 28640 的要求。

4.6.4.2 应使用清洁、干燥、无异味、符合卫生要求的冷藏车或保温车。

4.6.4.3 运输时不应与有毒、有害、有污染的物品混装。

4.7 追溯要求

应符合 DB15/T 2474 和 DB15/T 2475 的规定。

4.8 记录和文件系统

4.8.1 养殖的记录和档案管理参照农业农村部《畜禽标识和养殖档案管理办法》。

4.8.2 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、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。

参 考 文 献

- [1] 农业农村部令 第67号-2006 《畜禽标识和养殖档案管理办法》
-