

ICS 67.120.10

CCS B 22

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02. 01—2022

代替 T/NMSP. MZB02. 1—2019

---

### “蒙”字标畜产品认证要求 锡林郭勒羊肉

"Nei Meng Gu Brand" Certification requirements of livestock products  
—Xilingol Mutton

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. 1—2019《“蒙”字标畜产品认证要求 锡林郭勒羊肉》，与T/NMSP. MZB02. 1—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2019年版的第1章）；
- 更改了规范性引用文件（见第2章，2019年版的第2章）；
- 更改了产地环境要求，删除气候要求（见4.2，2019年版的第3章）；
- 更改了品种（见4.3，2019年版的第4章）；
- 更改了养殖技术（见4.4，2019年版的第5章）；
- 删除了饲草供需（2019年版的5.3）；
- 更改了疫病防控（见4.5，2019年版的5.4）；
- 更改了加工要求（见4.6，2019年版的第7章）；
- 更改了质量要求（见4.7，2019年版的第6章）；
- 增加了取样（见4.8）；
- 删除了净含量、检验规则（2019年版的6.5、第8章）；
- 更改了包装、标识、贮存与运输（见4.9，2019年版的第9章）；
- 更改了记录、文件和档案管理（见4.10，2019年版的7.5）；
- 增加了认证规则、程序和评价方法（见第5章）；
- 更改了规范性附录（见附录A，2019年版的附录B）；
- 删除了其他规范性附录（2019年版的附录A、附录C、附录D、附录E）；
- 增加了参考文献。

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院研究院、内蒙古自治区农牧业科学院、内蒙古自治区锡林郭勒盟畜牧工作站、锡林郭勒职业学院、内蒙古科鸿科技服务有限公司、内蒙古自治区气象局。

本文件主要起草人：宋向宏、郑玉山、王少华、王胜利、罗海涛、王娟、靳志敏、张东丽、陈育红、王小宁、胡晓蓉、阿拉坦朝格兰、高海燕、王冰洁、赵文静、柳沙、陈文洁、侯燕飞、张宏博、郭天龙、苏德斯琴、毕超、王嘉睿、张蒙、郭大伟、张智宇、张欣、贾安、张存飞、郭莉、郭梁、吴瑞芬、阿荣、郭元晟。

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. 1—2019；
- 本次为第一次修订。



# “蒙”字标畜产品认证要求 锡林郭勒羊肉

## 1 范围

本文件规定了锡林郭勒羊肉“蒙”字标认证的认证要求、认证规则、程序和评价方法。  
本文件适用于锡林郭勒羊肉“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 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/T 3822 乌珠穆沁羊
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961 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 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 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 18646 动物布鲁氏菌病诊断技术
- GB/T 18935 口蹄疫诊断技术
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒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 21311 动物源性食品中硝基咪唑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 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 22286 动物源性食品中多种 $\beta$ -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 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
- GB/T 39918 羊胴体及鲜肉分割

- NY/T 388 畜禽场环境质量标准  
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 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
NY/T 1168 畜禽粪便无害化处理技术规范  
NY/T 1169 畜禽场环境污染控制技术规范  
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  
NY/T 3650 苏尼特羊  
SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉  
SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 禽畜肉  
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 544 察哈尔羊  
DB15/T 670 察哈尔羊饲养管理技术规程  
DB15/T 852.2 蒙古羊高效繁育技术规程 第2部分：蒙古羊同期发情处理技术规程  
DB15/T 1500 苏尼特羊饲养管理技术规程  
DB15/T 1705 锡林郭勒羊肉同位素丰度值检测方法  
DB15/T 1707 乌珠穆沁羊饲养管理技术规程  
DB15/T 1708 绵羊人工授精技术规程

### 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

内蒙古自治区锡林郭勒盟所辖行政区域内。

#### 4.2 产地环境质量要求

产地环境质量应符合NY/T 391的规定。

#### 4.3 品种

##### 4.3.1 乌珠穆沁羊

乌珠穆沁羊品种特征符合GB/T 3822的规定。

##### 4.3.2 苏尼特羊

苏尼特羊品种特征符合NY/T 3650的规定。

##### 4.3.3 察哈尔羊

察哈尔羊品种特征符合DB15/T 544的要求。

##### 4.3.4 乌冉克羊

乌冉克羊品种特征符合附录A的要求。

#### 4.4 养殖技术

#### 4.4.1 繁育

繁育应符合DB15/T 1708、DB15/T 852.2的要求。

#### 4.4.2 养殖

##### 4.4.2.1 乌珠穆沁羊养殖技术要求

乌珠穆沁羊养殖技术执行DB15/T 1707中的相关要求。

##### 4.4.2.2 苏尼特羊养殖技术要求

苏尼特羊养殖技术执行DB15/T 1500中的相关要求。

##### 4.4.2.3 察哈尔羊养殖技术要求

察哈尔羊养殖技术执行DB15/T 670中的相关要求。

##### 4.4.2.4 乌冉克羊养殖技术要求

乌冉克羊养殖技术执行DB15/T 1500中的相关要求。

#### 4.5 疫病防控

##### 4.5.1 疫病防治

4.5.1.1 疫病防治应符合NY/T 472、NY/T 473的规定。

4.5.1.2 羊布鲁氏菌病防控执行GB/T 18646中的规定。

4.5.1.3 羊口蹄疫防控执行GB/T 18935中的规定。

##### 4.5.2 废弃物处理

废弃物处理应符合NY/T 388、NY/T 1168、NY/T 1169的规定。

#### 4.6 加工要求

##### 4.6.1 屠宰加工和操作

屠宰加工和操作应符合GB/T 17237和NY/T 3469的规定。也可按照少数民族传统方式屠宰加工。

##### 4.6.2 屠宰加工废污排放

屠宰加工废污排放应符合GB 13457中的相关规定。

##### 4.6.3 分割

分割产品名称和部位技术要求应符合GB/T 39918和NY/T 1564的规定。剔骨分割修整后也可卷制成筒状羊肉卷。也可按照少数民族传统方式分割加工。

#### 4.7 质量要求

##### 4.7.1 胴体等级要求

胴体等级应符合GB/T 9961中良好级及以上的要求。

##### 4.7.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	鲜羊肉	冻羊肉（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉色泽鲜红或有光泽；脂肪呈乳白色	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色	目测

表1 感官指标 (续)

项目	鲜羊肉	冻羊肉 (解冻后)	检验方法
弹性 (组织状态)	肌纤维致密, 坚实, 有弹性, 指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密, 有坚实感, 肌纤维韧性强	手触、目测
粘度	外表微干或有风干膜, 不粘手	外表微干或有风干膜, 或湿润不粘手	手触、目测
滋味、气味	具有新鲜羊肉固有气味, 无异味。煮沸后肉汤透明澄清, 脂肪团聚于液面, 肉质口感鲜嫩	具有羊肉正常气味, 无异味。煮沸后肉汤透明澄清, 脂肪团聚于液面, 具有香气, 肉质口感鲜嫩	感官检验 GB/T 5009.44
杂质	无肉眼可见杂质	无肉眼可见杂质	将被检样品置于白瓷盘中, 凭目测检验其是否有肉眼可见杂质

## 4.7.3 理化指标

4.7.3.1 理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	鲜、冻羊肉	检验方法
水分, %	≤77	GB 18394
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	GB 5009.228

4.7.3.2 氨基酸指标应符合表3的要求。

表3 氨基酸指标

单位为克每百克

项 目	鲜、冻羊肉	检验方法
谷氨酸	≥2.0	GB 5009.124
天冬氨酸	≥1.2	
苏氨酸	≥0.5	
蛋氨酸	≥0.3	
赖氨酸	≥1.2	
亮氨酸	≥0.5	
异亮氨酸	≥0.5	
苯丙氨酸	≥0.5	
缬氨酸	≥0.7	

## 4.7.4 稳定同位素丰度值指标

稳定同位素丰度值指标应符合表4的要求。

表4 稳定同位素丰度值指标

单位: ‰

项目	指标	检测方法
$\delta^{13}\text{C}$ (干燥脱脂)	-18.00~-27.00	DB15/T 1705
$\delta^{15}\text{N}$ (干燥脱脂)	3.50~12.00	

## 4.7.5 微生物限量

菌落总数、大肠菌群应符合NY/T 2799的规定。

## 4.7.6 污染物限量



污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 4.7.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.7.8 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650、农业农村部公告和表5的规定。

表5 兽药残留限量

单位为微克每千克

项目	指标	检验方法
恩诺沙星	肌肉≤100	SN/T 1751.2
	脂肪≤100	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
磺胺类（总量）	不应检出	GB/T 21316
		GB 31658.17
氯霉素	不应检出	GB/T 22338
		GB/T 20756
氟苯尼考	≤100	GB/T 22338
		GB/T 20756
		GB 31658.5
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
林可霉素	肌肉≤100	GB/T 20762
	脂肪≤50	
四环素/金霉素/土霉素（组合含量）	≤100	GB/T 21317
		GB 31658.17
伊维菌素	≤10	GB 31658.16

#### 4.8 取样

取样应遵守GB/T 9695.19的规定。

#### 4.9 包装、标识、贮存与运输

##### 4.9.1 包装

包装应符合NY/T 3383的规定。

##### 4.9.2 标识

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

4.9.2.2 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。

4.9.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

##### 4.9.3 贮存

应符合GB/T 17237、NY/T 1056的规定。

##### 4.9.4 运输

应符合SB/T 10730、SB/T 10731的规定。

#### 4.10 记录、文件和档案管理

4.10.1 养殖的记录和档案管理执行农业部对畜禽养殖的规定。

T/NMSP. MZB02. 01—2022

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、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。

**附录 A**  
(规范性)  
**乌冉克羊品种特征**

**A.1 原产地**

乌冉克羊产于东经 $113^{\circ} 27'$  ~  $116^{\circ} 11'$ ，北纬 $43^{\circ} 04'$  ~  $45^{\circ} 26'$  的内蒙古自治区锡林郭勒盟阿巴嘎旗，中心产区在阿巴嘎旗中、北部的吉尔嘎郎图、巴彦图嘎、伊和高勒、那仁宝拉格和别力古台镇（苏木）。

**A.2 外貌特征**

乌冉克羊应具有以下特征：

- a) 体格大，头略小，额较宽，鼻隆起；
- b) 眼大而突出，颈中等长，颈基粗壮，鬃甲稍高，部分个体颈上部有鬃毛；
- c) 胸宽而深，前胸突出，肋骨拱圆，胸深约占体高的二分之一，背腰平宽，体躯较长，后躯发育良好，肌肉丰满，十字部略低于鬃甲部；
- d) 尾形呈方圆形，尾长宽度多数接近，尾中线有道微纵沟，尾尖细小而向上卷曲，并紧贴于尾端纵沟，呈 S 形细小尾尖；
- e) 四肢端正而坚强有力，前肢腕关节发达，管骨修长，后肢两跗关节间距宽（即后档宽），蹄大而广，踵挺立，蹄冠明显鼓起，蹄质坚硬；
- f) 全身结构匀称，体质结实，骨骼健壮，肌肉发育良好，皮肤致密而富有弹性，被毛厚密而绒多；
- g) 公羊多数为螺旋形角，母羊大多无角；
- h) 体躯基础毛色为白色，头部多为有色毛，以黄花头（颈）、黑花头（颈）、全白色个体居多，褐、青头（颈）个体较少。体貌特征见图 A.1、A.2、A.3、A.4、A.5、A.6。



图A.1 乌冉克无角公羊



图A. 2 乌冉克有角公羊



图A. 3 乌冉克羔羊



图A. 4 乌冉克母羊



图A. 5 乌冉克羊尾型



图A. 6 乌冉克羊群体

参 考 文 献

- [1] T/OTOP CP001-2019 乌冉克羊品种鉴定与肉质评价
-