

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02.15—2023

“蒙”字标畜产品认证要求 河套牛肉

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of livestock products—
Hetao Beef

2023 – 07 – 27 发布

2023 – 07 – 27 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、内蒙古巴彦绿业实业（集团）有限公司、巴彦淖尔市绿色产业发展中心。

本文件主要起草人：张琦、刘晓宇、斯庆图娅、姚继红、王小庆、苏布道、李夏伟、敖其尔、孙秀梅、吴玉苹、郝伟、吴昊。

“蒙”字标畜产品认证要求 河套牛肉

1 范围

本文件规定了河套牛肉“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于河套牛肉“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 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 5009.3 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.192 动物性食品中克伦特罗残留量的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 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物排放标准
- 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
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- 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 19166-2003 中国西门塔尔牛
- 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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃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 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 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/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 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 31658.17 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 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 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则

NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范

NY/T 1178 牧区牛羊棚圈建设技术规范

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

河套牛肉 hetao beef

来自内蒙古自治区巴彦淖尔市，按照GB/T 19477的技术要求屠宰，符合GB 2707的卫生技术要求的中国西门塔尔牛肉、安格斯牛肉、草原红牛肉和蒙古牛肉。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区巴彦淖尔市所辖行政区域内。

4.2 气候要求

巴彦淖尔市属中温带大陆性季风气候，年平均气温3.7℃～7.6℃。平均日照时数在3100h～3300h。

4.3 产地环境要求

应符合NY/T 391的规定。

4.4 品种要求

4.4.1 品种

在内蒙古自治区巴彦淖尔市行政区域内养殖的牛（地方品种、培育品种、引进品种及杂交群体），应来自非疫区的健康犏牛、成年牛和育肥牛。

4.4.2 品种特征

4.4.2.1 中国西门塔尔牛

应符合GB/T 19166-2003 中第4章的规定。

4.4.2.2 安格斯牛

4.4.2.2.1 外貌特征

安格斯牛以被毛黑色和无角为其重要特征。体躯矮而结实、头小而方，额宽，体躯宽深，呈圆筒形，四肢短而直，前后档较宽，背腰宽厚、全身肌肉丰满。

4.4.2.2.2 生产性能

安格斯牛具有良好的肉用性能，耐粗饲、适应性强、耐寒抗病、发育快、胴体品质高、大理石花纹明显、净肉率高。犊牛平均初生体重25 kg~32 kg，公犊6月龄断奶体重170 kg~200 kg，成年公牛体重500 kg~600 kg，育肥牛体重500 kg~650 kg。18月龄母牛体重450 kg~500 kg，公牛体重700 kg~750 kg。

4.4.2.3 草原红牛

4.4.2.3.1 外貌特征

草原红牛被毛为紫红色和红色，体质结实，颈肩宽厚，胸较宽深，背腰平直，尻平而长，乳房发育良好，蹄质结实，骨骼健壮、肌肉丰满。

4.4.2.3.2 生产性能

草原红牛在放牧加适当的补饲条件下，具有较好的产肉性能和产奶性能，耐粗饲、抗病性强、抓膘快、遗传性稳定。犊牛初生体重30 kg~32 kg，母牛体重200 kg~300 kg，成年公牛体重300 kg~400 kg，屠宰率可达50%~60%，净肉率达40%~50%。

4.4.2.4 蒙古牛

4.4.2.4.1 外貌特征

蒙古牛被毛长而粗硬，头短宽而粗重，额稍凹陷，角细长，颈短，垂皮小，髻甲低平，胸部狭深，后躯短窄，尻部倾斜，背腰平直，四肢粗短健壮，泌乳能力较好。

4.4.2.4.2 生产性能

蒙古牛在放牧加适当的补饲条件下，具有较好的产肉性能和产奶性能，耐粗宜牧，抓膘易肥，适应性强，抗病力强。公犊平均初生重18 kg~22 kg，母牛体重280 kg~380 kg，成年公牛体重300 kg~400 kg，屠宰率可达50%~60%，净肉率达40%~50%。

4.4.3 养殖管理

4.4.3.1 选址

4.4.3.1.1 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》。

4.4.3.1.2 场区土壤质量应符合 GB 15618 的规定。

4.4.3.1.3 水源便利，水质应符合 GB 5749 的规定。

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

4.4.3.1.5 应符合环评要求，符合 GB 18596 的规定。

4.4.3.2 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，确定建设规模。

4.4.3.3 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。

4.4.3.4 人员要求

4.4.3.4.1 所有参与饲养环节的人员都有职责保障动物福利。

4.4.3.4.2 饲养员应接受饲喂、饮水、处置、保定、装运、紧急防护和预防性的生物安全措施的培训。

4.4.3.5 饲料质量要求

4.4.3.5.1 粗饲料原料主要由天然草原或农田刈割青干草、苜蓿草、燕麦草、青玉米和其他杂草类及经过微生物处理的农作物秸秆等饲料组成。

4.4.3.5.2 精饲料原料主要由玉米、小麦、高粱等原粮和麸皮、豆粕及预混料等组成。

4.4.3.5.3 全混合日粮应根据不同阶段肉牛营养需求，利用粗饲料、精饲料、精料补充料为主要原料，

充分混合搅拌的营养日粮。

4.4.3.5.4 地源性饲料主要包括西红柿、葵花等地产的副产品。

4.4.3.6 疫病防控

4.4.3.6.1 卫生防疫应符合 NY/T 473 中的规定。

4.4.3.6.2 口蹄疫诊断防控应符合 GB/T 18935 中的规定。

4.4.3.6.3 布鲁氏菌病诊断防控应符合 GB/T 18646 中的规定。

4.4.3.7 废弃物处理

养殖场废弃物处理应符合 GB 18596 的规定。

4.4.4 屠宰加工要求

4.4.4.1 屠宰环境

屠宰场应选在远离水源和饮用水取水口，距居民住宅区、公共场所不少于500 m。场区应位于交通运输便利、电源稳定、水源充足。

4.4.4.2 屠宰与分割

4.4.4.2.1 屠宰应符合 GB/T 19477 的规定。

4.4.4.2.2 牛胴体及鲜肉分割应符合 GB/T 27643 的要求和附录 A 的规定。

4.4.4.3 加工及卫生要求

应符合GB 12694 的规定。

4.4.4.4 贮藏及冻结

4.4.4.4.1 贮藏

应在0℃~4℃、相对湿度80%~95%的贮藏间贮存。

4.4.4.4.2 冻结

分割肉应在-35℃以下48 h内，待肉中心温度达到-18℃以下转入冷藏间储存。

4.4.4.5 屠宰加工废污处理

应符合GB 13457 的规定。

4.4.5 质量要求

4.4.5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）	检测方法
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色	目测
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味	嗅觉
粘度	外表微干或有风干膜，不黏手	外表微干或有风干膜，或外表湿润不黏手	手触
弹性（组织状态）	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	手触
肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质		目测、手触

4.4.5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分/(g/100g) ≤	77.0	GB 5009.3
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	13.0	GB 5009.228

4.4.5.3 营养指标

应符合表3的规定。

表3 营养指标

项目	指标	检测方法
蛋白质/(g/100g) ≥	18.0	GB 5009.5

4.4.5.4 污染物限量

应符合GB 2762和表4的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.12

4.4.5.5 农药及兽药残留限量

4.4.5.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。检测项目为养殖过程中记录使用的和发现使用的农药品种。

4.4.5.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 2292 号的规定和表 5 的要求。

表5 兽药残留限量

项目	指标	检测方法
地塞米松 ≤	肌肉：1.0	GB/T 21981
氟苯尼考 ≤	肌肉：200	GB/T 20756 GB 31658.5
甲砒霉素 ≤	10	GB/T 20756
多西环素（强力霉素） ≤	肌肉：100、脂肪：50	GB 31658.17
克伦特罗	不得检出	GB/T 5009.192
呋喃它酮代谢物（以 AMOZ 计）	不得检出	GB/T 21311
呋喃妥因代谢物（以 AHD 计）	不得检出	GB/T 21311
呋喃西林代谢物（以 SEM 计）	不得检出	GB/T 21311
呋喃唑酮代谢物（以 AOZ 计）	不得检出	GB/T 21311
莱克多巴胺	不得检出	农业部1025号公告-6-2008 农业部1025号公告-18-2008
磺胺类（总量） ^a	不得检出	GB 31658.17
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	不得检出	GB 31658.17
氯霉素	不得检出	GB/T 22338 GB/T 20756
沙丁胺醇	不得检出	农业部1025号公告-18-2008
喹诺酮类（以总量计）	不得检出	GB/T 21312
a 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲 𪔐唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶琳（磺胺喹沙琳）、磺胺嘧啶，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。		

4.4.5.6 微生物指标

菌落总数和大肠菌群应符合NY/T 2799的规定。

4.4.5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

4.4.6 包装、标识、标志、贮存、运输

4.4.6.1 包装

应符合NY/T 3383的规定。

4.4.6.2 标识、标志

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

4.4.6.2.2 按传统方式屠宰、加工的分割牛肉，应在包装箱上注明。

4.4.6.2.3 产品可追溯信息标记应清晰。

4.4.6.2.4 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。

4.4.6.2.5 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.4.6.2.6 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。

4.4.6.3 贮存

应符合GB/T 17238的规定。

4.4.6.4 冷链物流

应符合GB/T 28640和NY/T 3407的规定。

4.4.7 销售

将冷鲜肉置于0℃~4℃的环境下进行销售，应符合GB 20799的规定。

4.4.8 追溯

应符合NY/T 1764和GB/T 36061的规定。

4.4.9 记录与文件管理

4.4.9.1 养殖记录和档案管理执行农业部《畜禽标识和养殖档案管理办法》的规定。

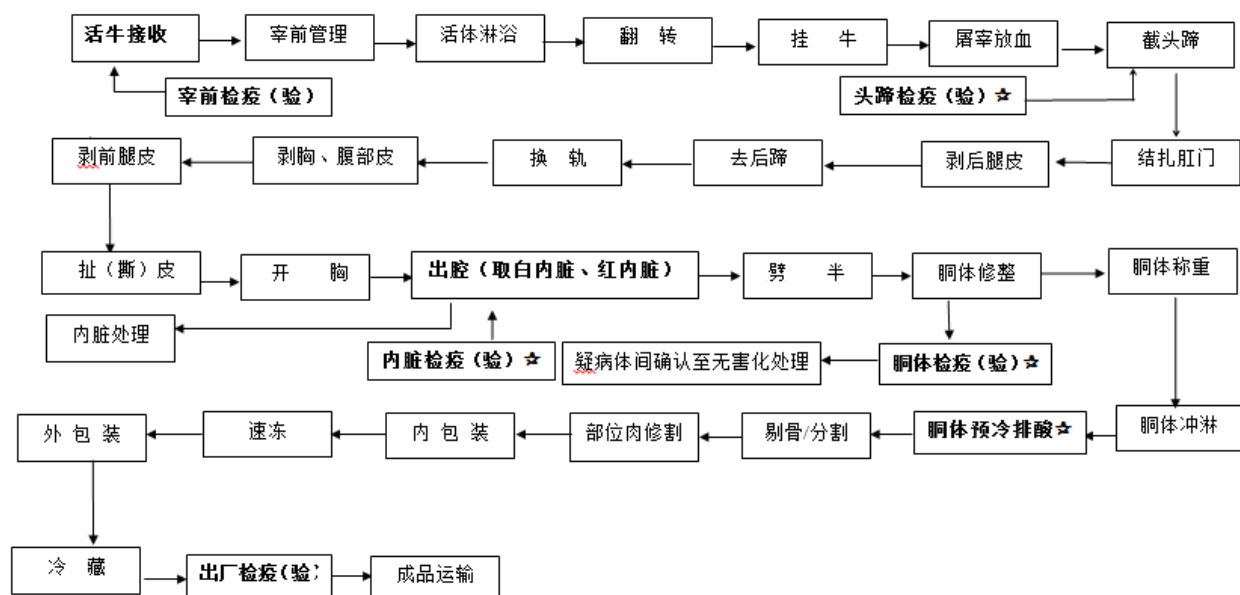
4.4.9.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。

5 认证规则、程序及评价方法

“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) 屠宰加工工艺流程图

屠宰加工工艺流程图见图A.1。



图A.1 屠宰加工工艺流程图

参 考 文 献

- [1] 农业农村部第 250 号公告《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
 - [2] 农业农村部第 1025 号公告《牛奶中氨基苷类多残留检测 柱后衍生高效液相色谱法》等 26 项标准
 - [3] 农业部第 2292 号公告《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》
 - [4] 农业部第 2025 号公告-18-2008《动物源性食品中 β - 受体激动剂残留检测 液相色谱 - 串联质谱法》.
-