

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB02. 24—2023

### “蒙”字标畜产品认证要求 乌兰察布牛肉

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of livestock products  
—Ulanqab Beef

2023 - 12 - 20 发布

2023 - 12 - 20 实施

# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 认证要求 .....	2
4.1 地域要求 .....	2
4.2 产地环境要求 .....	2
4.3 品种要求 .....	2
4.4 养殖技术 .....	2
4.5 疫病防控 .....	2
4.6 屠宰与分割 .....	3
4.7 质量要求 .....	3
4.8 标识、包装、贮存、运输 .....	4
4.9 产品追溯及召回 .....	5
4.10 记录与文件管理 .....	5
5 认证规则、程序和评价方法 .....	5

## 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、内蒙古自治区计量测试研究院、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、内蒙古自治区知识产权保护中心、呼和浩特市检验检测中心、锡林郭勒盟检验检测中心、呼和浩特市园林建设服务中心、鄂尔多斯市检验检测中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：毕超、高永生、王勇、杜丹东、王爱东、李广德、王力群、刘利、张永兵、赵柏全、王娟、郭大伟、高月红、高泽鑫、苏日泰、朱慧泽、安娜、刘诚、王晓燕、刘亭岐、王立福。

# “蒙”字标畜产品认证要求

## 乌兰察布牛肉

### 1 范围

本文件规定了乌兰察布牛肉“蒙”字标认证的认证要求、认证规则、程序和评价方法。  
本文件适用于乌兰察布牛肉“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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标
- GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 第6部分：金属和类金属指标
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 14678 空气质量 硫化氢、甲硫醇、甲硫醚和二甲二硫的测定 气象色谱法
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- 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 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 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 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 41438 牛肉追溯技术规程
- HJ 870 固定污染源废气 二氧化碳的测定 非分散红外吸收法
- HJ 1263 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

### 3 术语和定义

#### 3.1

乌兰察布牛肉 Ulanqab Beef

在乌兰察布市行政区域内养殖的西门塔尔牛、安格斯牛、蒙古牛和荷斯坦牛等，经屠宰、加工的牛肉。

#### 4 认证要求

##### 4.1 地域要求

内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内。

##### 4.2 产地环境要求

###### 4.2.1 空气质量要求

应符合表1要求。

表1 空气质量要求

项目	畜舍区（日平均）	检验方法
总悬浮颗粒物，mg/m <sup>3</sup>	≤3	GB/T 15432
二氧化碳，mg/m <sup>3</sup>	≤1500	HJ 870
硫化氢，mg/m <sup>3</sup>	≤8	GB/T 14678
氨气，mg/m <sup>3</sup>	≤20	HJ 533

###### 4.2.2 畜牧养殖用水要求

应符合表2要求。

表2 畜牧养殖用水要求

项目	指标	检验方法
pH	6.5~8.5	GB/T 5750.4
总砷，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6
总汞，mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6
总镉，mg/L	≤0.01	GB/T 5750.6
六价铬，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6
总铅，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6

##### 4.3 品种要求

“乌兰察布牛肉”品种应选择乌兰察布市行政区域内养殖的西门塔尔牛、安格斯牛、蒙古牛和荷斯坦牛等及其杂交后代。

##### 4.4 养殖技术

###### 4.4.1 养殖模式

以放牧、放牧+补饲及舍饲为主要养殖模式。

###### 4.4.2 饲料要求

4.4.2.1 粗饲料主要以天然牧草、人工饲草、青贮饲料及农作物秸秆等为主。

4.4.2.2 精饲料主要由玉米、大麦、燕麦等原粮和豆粕类及预混料等组成。

4.4.2.3 全混合日粮应根据肉牛不同生长阶段的营养需要，优化日粮营养配方。

##### 4.5 疫病防控

###### 4.5.1 卫生防疫要求

4.5.1.1 畜禽饲养场卫生防疫，宜加强畜禽饲养管理，提高畜禽机体的抗病能力，减少动物应激反应；控制和杜绝传染病的发生、传播和蔓延，建立“预防为主”的策略，不用或少用防疫用兽药。

4.5.1.2 建立畜禽饲养场卫生防疫管理制度。

4.5.1.3 畜禽饲养场应建立健全整体防疫体系，各项防疫措施应完整、配套、实用。畜禽疫病监测和控制方案应遵照《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法规的规定执行。

4.5.1.4 应制定合理的饲养管理、防疫消毒、兽药和饲料使用技术规程；免疫程序的制定应由执业兽医认可，国家强制免疫的动物疫病应按照国家的相关制度执行。

4.5.1.5 兽药使用应符合 NY/T 472 的相关规定。

4.5.1.6 口蹄疫诊断防控应符合 GB/T 18935 的相关规定。

4.5.1.7 布鲁氏菌病防控应符合 GB/T 18646 的相关规定，同时应符合农业农村部关于印发《畜间布鲁氏菌病防控五年行动方案（2022-2026年）》的要求。

## 4.6 屠宰与分割

### 4.6.1 屠宰与分割

4.6.1.1 屠宰应符合 GB/T 19477 相关规定，屠宰检疫按 NY 467 规定执行。

4.6.1.2 牛胴体及鲜肉分割应符合 GB/T 27643 的规定。应确保分割间温度在 12℃ 以下，生产冷鲜分割产品时，分割间温度应在 8℃~10℃ 之间。

4.6.1.3 屠宰加工及卫生应符合 GB 12694 的规定。

### 4.6.2 贮藏或冻结

#### 4.6.2.1 贮藏

应该在 0℃~4℃、相对湿度 80%~95% 的贮藏间贮存。

#### 4.6.2.2 冻结

应在 -28℃ 以下 48h 内，使肉块的中心温度达到 -15℃ 以下。

## 4.7 质量要求

### 4.7.1 感官要求

应符合表 3 要求。

表 3 感官要求

项目	鲜畜肉（冷却畜肉）	冻畜肉（解冻后）	检验方法	
组织状态	肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位	肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状	触觉	GB/T 17238
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有该畜类品种固有的色泽		视觉	
气味	具有畜类品种固有的气味，无异味		嗅觉	
杂质	无正常视力可见外来异物		视觉	

### 4.7.2 理化指标

应符合表 4 要求。

表 4 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤77	GB 18394
蛋白质，g/100g	≥19	GB 5009.5
挥发性盐基氮，mg/100g	≤14	GB 5009.228

### 4.7.3 污染物指标

应符合表 5 要求。

表5 污染物指标

项目	指标	检测方法
铅(Pb), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉(Cd), mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总砷, mg/kg	≤0.5	GB 5009.11

## 4.7.4 兽药残留限量

应符合表6要求。

表6 兽药残留限量

序号	项目	最高限量	检测方法
1	磺胺类, ug/kg	<40	GB 31650
2	土霉素, ug/kg	≤100	GB/T 21317、农业部1025号公告-20-2008
3	四环素, ug/kg	≤100	
4	地塞米松, ug/kg	≤1.0	GB/T 21981
5	克伦特罗, ug/kg	不得检出	农业部 1025 号公告-18-2008
6	沙丁胺醇, ug/kg	不得检出	
7	莱克多巴胺, ug/kg	不得检出	农业部 1025 号公告-6-2008
8	氧氟沙星, ug/kg	不得检出	GB/T 21312、农业部 1025 号公告-8-2008
9	培氟沙星, ug/kg	不得检出	
10	诺氟沙星, ug/kg	不得检出	

## 4.7.5 微生物指标

应符合表7要求。

表7 微生物指标

项目	指标	检测方法
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB 4789.6

## 4.8 标识、包装、贮存、运输

## 4.8.1 标识

4.8.1.1 标识应符合 NY/T 3383 的规定。

4.8.1.2 产品可追溯信息标记应清晰。

4.8.1.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.8.1.4 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。

## 4.8.2 包装

应符合NY/T 3383的要求。

## 4.8.3 贮存

4.8.3.1 鲜牛肉：贮藏在 0℃~4℃、相对湿度 80%~95%的贮藏间贮存。

4.8.3.2 冻牛肉：冷库温度始终维持在-18℃以下，贮存不超过 12 个月。

4.8.3.3 产品贮存于清洁卫生、通风、防潮、防霉、防鼠、无异味或具有冷藏、冷冻设施的库房中。

4.8.3.4 产品应码放整齐，且离地、离墙 10 cm 以上，中间留有通道、码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

#### 4.8.4 运输

4.8.4.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染、宜具有冷藏、冷冻设施。

4.8.4.2 运输中应轻装、轻卸、防雨和防晒。

#### 4.9 产品追溯及召回

4.9.1 产品追溯应符合 GB/T 41438 的规定。

4.9.2 产品召回加工企业应根据相关法律法规建立产品召回制度，当发现出厂产品属于不安全食品时，应进行召回，并按规定上报有关部门。

#### 4.10 记录与文件管理

4.10.1 养殖记录和档案管理执行农业部对畜禽养殖的规定。

4.10.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。

4.10.3 生产者应建立“乌兰察布牛肉”养殖记录、原料来源记录，并由供方提供相应的检验报告。

4.10.4 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、认证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

- 农业部1025号公告-6-2008 动物性食品中莱克多巴胺残留检测酶联免疫吸附法  
农业部1025号公告-8-2008 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测酶联免疫吸附法  
农业部1025号公告-18-2008 动物源性食品中多种B-受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱  
法  
农业部1025号公告-20-2008 动物性食品中四环素类药物残留检测酶联免疫吸附法
-