ICS 67.120.10
CCS X 22

T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB01.95—2026
代替 T/NMSP.MZB02.24—2023

“蒙”字标认证要求
乌兰察布草原牛肉

"Inner Mongolia Brand" Certification Requirements
Ulanqab Grassland Beef

2026-07-20 发布　　2026-07-20 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。

本文件替代T/NMSP.MZB02.24—2023《“蒙”字标畜产品认证要求 乌兰察布牛肉》，与T/NMSP.MZB02.24—2023相比除，结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

a） 修改封面名称和英文

b） 删除目次；

c） 更改术语定义（见3.1，2026版3.1）；

d） 4.2空气质量要求中表1删除，修改为应符合NY/T 391的规定；

e） 4.6.2理化指标表3项目中“挥发性盐基氮”数值修改为≤15；

f） 删除4.7.1.4；

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、呼和浩特市农牧局、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：毕力格、毕超、高云、温爱芳、贾向春、李梦博、郭大伟、陈天宇、朱慧泽、王晓燕、高永生、王勇、杜丹东、李广德、王力群、刘利、张永兵、赵柏全、高月红、苏日泰、刘诚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/NMSP.MZB02.24—2023；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标认证要求
乌兰察布草原牛肉

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 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 3095 环境空气质量标准

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 5009.228 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 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/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 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉

GB 18394 畜禽肉水分限量

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/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 31658.17 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 31658.22 食品安全国家标准 动物性食品中β－受体激动剂残留量的测定 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

GB/T 41438 牛肉追溯技术规程

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

NY/T 3407 畜禽产品流通卫生操作技术规范

3 术语和定义

3.1

乌兰察布草原牛肉 Ulanqab Grassland 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品种及其杂交后代，经屠宰加工后生产的牛肉。

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

应符合NY/T 391的规定。

4.2.1 畜牧养殖用水要求

应符合表要求。

表1 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 养殖管理

4.4.1 选址

4.4.1.1 场区土壤质量应符合 GB 15618 的规定。
4.4.1.2 水源便利，水质应符合 GB 5749 的规定。
4.4.1.3 空气质量应符合 GB 3095 的规定。

4.4.2 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 饲草料要求

饲料有精料和青干草等草饲料，要求色泽正常，无发霉变质、结块，无异味，同时应符合NY/T 471 A级以上的规定。

4.4.4 疫病防控

4.4.5 疫病防治应符合 NY/T 473 的规定。
4.4.6 兽药使用应符合 NY/T 472 A 级的规定。

4.5 屠宰与分割

4.5.1 屠宰

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

4.5.2 分割

4.5.2.1 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。

4.5.2.2 屠宰加工及卫生应符合 GB 12694 的规定。

4.5.3 贮藏或冻结

4.5.3.1 贮藏

应该在0 ℃～4 ℃、相对湿度80%～95%的贮藏间贮存。

4.5.3.2 冻结

应在-28 ℃以下48 h内，使肉块的中心温度达到-15 ℃以下。

4.6 质量要求

4.6.1 感官要求

应符合表2要求。

表2 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	GB/T 17238-2022 6.1
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有该畜类品种固有的色泽		
气味	具有畜类品种固有的气味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来异物		

4.6.2 理化指标

应符合表3要求。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤77.0	GB 18394
蛋白质，g/100 g	≥19.0	GB 5009.5
挥发性盐基氮，mg/100 g	≤15.0	GB 5009.228

4.6.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6.4 农药及兽药残留限量

4.6.4.1 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。

4.6.4.2 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 4 的要求。

表4　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 31658.17
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	GB 31658.22
6	沙丁胺醇，ug/kg	不得检出	
7	莱克多巴胺，ug/kg	不得检出	
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	

4.6.5　微生物指标

应符合NY/T 2799和表5要求。

表5　微生物指标

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

4.7　包装、标识、标志、贮存、运输

4.7.1　包装

应符合NY/T 3383的要求。

4.7.2　标识、标志

4.7.2.1　标识应符合 NY/T 3383、GB 7718 和 GB/T 6388 的要求。
4.7.2.2　按传统方式屠宰、加工的分割牛肉，应在包装箱上注明。
4.7.2.3　产品可追溯信息标记应清晰。
4.7.2.4　“蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.7.3　贮存

4.7.3.1　鲜牛肉：贮藏在 0 ℃～4 ℃、相对湿度 80%～95%的贮藏间贮存。
4.7.3.2　冻牛肉：冷库温度始终维持在-18 ℃以下，贮存不超过 12 个月。
4.7.3.3　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。
4.7.3.4　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。

4.7.4　运输

应符合GB/T 28640和NY/T 3407的规定。

4.8　产品追溯及召回

4.8.1　产品追溯应符合 GB/T 41438 和 GB/T 36061 的规定。
4.8.2　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。

4.9　记录与文件管理

4.9.1 养殖记录和档案管理执行.畜禽标识和养殖档案管理办法的规定。
4.9.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。
4.9.3 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。
4.9.4 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。