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.MZB01.72—2026
代替 T/NMSP.MZB02.03—2022

"蒙"字标产品认证要求
呼伦贝尔草原牛肉

"Inner Mongolia Brand"certification requirements of products
—Hulunbuir 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。

本文件代替T/NMSP.MZB02.03—2022《“蒙”字标畜产品认证要求 呼伦贝尔草原牛肉》，与T/NMSP.MZB02.03—2022相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

——增加了“术语和定义”（见第3章）；

——删除了预冷（2022版见4.5.2）；

——删除了冻结（2022版见4.5.4）；

——删除了屠宰加工废污排放（2022版见4.5.5）；

——删除了产品分类（2022版见4.6）；

——更改了感官要求（见4.6.2，2022年版的4.7.2）；

——更改了理化指标的内容（见4.6.3,2022年版的4.7.3）；

——删除了污染物限量中“铬（Cr）”的指标（见2022年版的4.7.5）。

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。

本文件主要起草人：毕力格、李洋、贾向春、杜晓丹、刘鹏、范洛琪、霍晓东、侯敏。

本文件所代替文件的版本发布情况为：

——2019 年首次发布为 T/NMSP.MZB02.3—2019，2022 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

"蒙"字标产品认证要求
呼伦贝尔草原牛肉

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔草原牛肉“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。

本文件适用于呼伦贝尔草原牛肉“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/T 191 包装储运图形符号标志

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.228 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17238 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 20755 畜禽肉中九种青霉素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜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 20766 牛猪肝肾和肌肉组织中玉米赤霉醇、玉米赤霉酮、己烯雌酚、己烷雌酚、双烯雌酚残留量的测定 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 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 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 22286 动物源性食品中多种β-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/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 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

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

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 676 牛肉等级规格

NY/T 2799 绿色食品 畜肉

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

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 1731 “呼伦贝尔牛肉”品种选择要求

DB15/T 1732 “呼伦贝尔牛肉”育肥牛养殖规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

呼伦贝尔草原牛肉 Hulunbuir grassland beef

在内蒙古自治区呼伦贝尔市行政区域内养殖的三河牛、中国西门塔尔牛、安格斯牛等品种及其杂交后代，经屠宰加工的牛肉。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区呼伦贝尔市肉牛养殖区域。

4.2 产地环境要求

4.2.1 产地环境质量应符合 NY/T 391 的规定。

4.2.2 放牧草原区植被应有禾本科牧草（如羊草、贝加尔针茅）、菊科牧草（如线叶菊）、豆科牧草（如蒙古黄芪、山野豌豆、草木樨、黄花苜蓿）、百合科牧草（如野韭菜、野葱）。

4.3 品种要求

应符合DB15/T 1731的要求。

4.4 养殖

应符合DB15/T 1732的要求。

4.5 屠宰加工

4.5.1 屠宰

屠宰加工条件应符合GB/T 17237的规定，屠宰操作应符合GB/T 19477的规定。规模以上屠宰加工企业应符合GB 12694的规定。

4.5.2 分割

热分割间温度应控制在20 ℃以下，冷分割间温度应控制在12 ℃以下，分割名称和部位及示意图应符合GB/T 17238的规定，分割方法应符合GB/T 27643的规定。

4.6 呼伦贝尔草原牛肉质量要求

4.6.1 质量分级

应符合NY/T 676的规定。

4.6.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1　感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）	检验方法
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或黄色	肌肉色鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或黄色	GB/T 17238
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	
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味，无异味	
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		

4.6.3　理化指标

应符合表2要求。

表 2　理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100 g	≤77.0	GB 18394
挥发性盐基氮，mg/100 g	≤15	GB 5009.228

4.6.4　微生物限量

菌落总数和大肠菌群应符合NY/T 2799的规定。

4.6.5　污染物限量

应符合GB 2762的规定及表3要求。

表 3　污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(Pb)，mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
总砷（As），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11

4.6.6　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6.7　兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1及国家有关公告的规定，并满足表4的要求。

表 4　兽药残留限量

单位：μg/kg

项目	指标	检验方法
伊维菌素[a]	肌肉≤20、脂肪≤100	GB 31658.16
恩诺沙星（与环丙沙星之和）	肌肉≤100、脂肪≤100	SN/T 1751.2 GB 31658.17
甲氧苄啶	肌肉≤50、脂肪≤50	GB/T 21316
氟苯尼考	肌肉≤200	GB/T 20756 GB 31658.5
阿莫西林	肌肉≤50、脂肪≤50	GB/T 20755
多西环素 （强力霉素）	肌肉≤100、脂肪≤300	GB 31658.17
地塞米松	肌肉≤1.0	GB/T 21981
林可霉素	肌肉≤100、脂肪≤50	GB/T 20762
青霉素[b]	肌肉≤50	GB/T 20755
磺胺类（总量）[ac]	不得检出	GB 31658.17

表 4 兽药残留限量（续）

项目	指标	检验方法
土霉素/金霉素/四环素（组合含量）[a]	不得检出	GB 31658.17
呋喃唑酮代谢物	不得检出	GB/T 21311
呋喃西林代谢物	不得检出	GB/T 21311
氯霉素	不得检出	GB/T 22338 GB/T 20756
五氯酚酸钠（以五氯酚计）	不得检出	GB 23200.92
克伦特罗	不得检出	GB/T 22286
莱克多巴胺	不得检出	GB/T 22286
沙丁胺醇	不得检出	GB/T 22286
玉米赤霉醇	不得检出	GB/T 20766
己烯雌酚	不得检出	GB/T 20766
群勃龙	不得检出	GB/T 21981

[a] 严于 GB 31650 规定。
[b] 青霉素是萘夫西林、青霉素 G、哌拉西林、青霉素 V、苯唑西林、阿莫西林、氨苄西林、氯唑西林、双氯西林 9 项之和。
[c] 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 鲥唑）、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、磺胺喹恶啉 （磺胺喹沙啉）、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。

4.7 取样

按GB/T 9695.19的规定执行。

4.8 包装、标识、贮存与运输

4.8.1 包装

4.8.1.1 包装材料应干燥、无异味、符合食品卫生规定。内包装材料应符合 GB 4806.7 和 NY/T 3383 的规定。外包装应使用合格的材料，应符合相应的标准。
4.8.1.2 包装箱内肉块应排列整齐，定量包装箱内允许有一小块补肉。

4.8.2 标识

4.8.2.1 标识应符合 NY/T 3383 的规定。
4.8.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。
4.8.2.3 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。
4.8.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.8.3 贮存

4.8.3.1 鲜分割牛肉应在 0 ℃～4 ℃的条件下贮存。
4.8.3.2 冻分割牛肉应在低于-18 ℃的冷冻库内贮存，波动幅度不超过±1 ℃。

4.8.4 运输

4.8.4.1 鲜分割牛肉运输过程中环境温度应保持在 0 ℃～4 ℃，产品中心温度应控制在 4 ℃以下。
4.8.4.2 冻分割牛肉运输过程中环境温度应低于-18 ℃。

4.9 记录、文件和档案管理

4.9.1 养殖环节的记录和档案管理应符合农业农村部对畜禽养殖的规定。
4.9.2 屠宰加工过程记录和文件管理执行 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。