

# 团 体 标 准

T/NMSP. MZB02. 3—2019

---

## “蒙”字标畜产品认证要求 呼伦贝尔牛肉

"Nei Meng Gu Brand" Certification requirements of livestock  
products—Hulunbuir beef

2019-10-16 发布

2019-11-01 实施

---

内蒙古标准发展促进会 发布



## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产地环境要求 .....	2
4 生产过程管理 .....	4
5 品种要求 .....	5
6 饲养要求 .....	6
7 屠宰加工要求 .....	8
8 废弃物处理 .....	8
9 产品质量要求 .....	9
10 检验规则 .....	10
11 包装、标识 .....	11
12 贮存 .....	11
13 冷链物流 .....	11
14 销售 .....	11
15 追溯 .....	11
附录 A（规范性附录） 屠宰加工工艺流程图 .....	12
附录 B（资料性附录） 牛肉产品品种 .....	13

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古标准发展促进会提出。

本标准由内蒙古标准发展促进会归口。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区标准化院、呼伦贝尔肉业（集团）股份有限公司、阿荣旗农牧局、阿荣旗兽医局、呼伦贝尔农垦集团、阿荣旗霍尔奇镇畜牧兽医站、海拉尔区动物疫病控制中心、阿荣旗畜牧工作站、阿荣旗农牧业产业化发展中心、呼伦贝尔学院、呼伦贝尔市畜牧科学研究所、内蒙古扎兰屯职业学院、内蒙古三河马场、呼伦贝尔市绿色食品发展中心、呼伦贝尔市牛羊产业技术研究院有限公司。

本标准主要起草人：朱晓春、程学新、籍凤英、贾向春、刘树文、牛琳、侯敏、刘洋、毕超、沈为明、崔久辉、杨佳慧、王帅、李宏亮、刘连发、贾义、李胜超、管延江、刘世栋、韩绪言、李洋、李天乐、罗旭、董淑霞、李明、刘及东、宋彬。

## 引 言

本标准是“蒙”字标产品认证标准之一。

本标准相关条款采用标准如下：

- 第三章产地环境主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《“呼伦贝尔牛肉”产地环境要求》；
- 第五章品种选择主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《“呼伦贝尔牛肉”品种选择要求》；
- 第六章饲养主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《“呼伦贝尔牛肉”育肥牛养殖规范》；
- 第七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五章主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《呼伦贝尔牛肉》。



# “蒙”字标畜产品认证要求 呼伦贝尔牛肉

## 1 范围

本标准规定了呼伦贝尔牛肉“蒙”字标认证的产地环境、品种选择、饲养、屠宰加工、废弃物处理、产品质量、检验规则、包装标识、贮存、冷链物流、销售和追溯要求。

本标准适用于呼伦贝尔牛肉“蒙”字标认证。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 23200.94 食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.116 畜、禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定(高效液相色谱法)
- GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 5750.5 生活饮用水标准检验方法 无机非金属指标
- GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 金属指标
- GB/T 5750.12 生活饮用水标准检验方法 微生物指标
- GB/T 5946 三河牛
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

- 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 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 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 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 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分:土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分:土壤中总砷的测定
- 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 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
- HJ 479 环境空气 氮氧化物(一氧化氮和二氧化氮)的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- 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 676 牛肉等级规格
- NY/T 815 肉牛饲养标准
- NY/T 1377 土壤中PH值的测定
- NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉
- NY/T 1955 口蹄疫免疫接种技术规范
- NY/T 2663 标准化养殖场 肉牛
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- 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
- DB15/T 642 基于射频识别的肉牛育肥环节关键控制点追溯信息采集指南
- DB15/T 1715 肉牛布鲁氏菌病防控技术
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国农业部令2006年第67号《畜禽标识和养殖档案管理办法》

### 3 产地环境要求

#### 3.1 地域要求

内蒙古自治区呼伦贝尔市肉牛养殖区域。



### 3.2 空气质量要求

空气质量要求应符合表1。

表1 空气质量要求

项目	指标		检测方法
	日平均	小时平均	
总悬浮颗粒物, mg/m <sup>3</sup>	≤0.20	—	GB/T 15432
二氧化硫, mg/m <sup>3</sup>	≤0.1	≤0.40	HJ 482
二氧化氮, mg/m <sup>3</sup>	≤0.07	≤0.10	HJ 479
氟化物, μg/m <sup>3</sup>	≤6	≤15	HJ 955

### 3.3 水质要求

#### 3.3.1 养殖用水

3.3.1.1 草原放牧补饲持续育肥养殖用水要求应符合表2。

表2 草原放牧补饲持续育肥养殖用水要求

项目	指标	检测方法
臭和味	不应有异臭、异味	GB/T 5750.4
pH	6.5~8.5	GB/T 5750.4
氟化物, mg/L	≤0.9	GB/T 5750.5
氰化物, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.5
总砷, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.6
总汞, mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6
总镉, mg/L	≤0.005	GB/T 5750.6
六价铬, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.6
总铅, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.6
总大肠菌数, MPN/100ml	不得检出	GB/T 5750.12

3.3.1.2 草原放牧舍饲阶段育肥养殖用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.3.2 屠宰加工用水要求

屠宰加工用水应符合表3。

表3 屠宰加工用水要求

项目	指标	检测方法
pH	6.5~8.5	GB/T 5750.4
总汞, mg/L	≤0.0005	GB/T 5750.6
总砷, mg/L	≤0.005	GB/T 5750.6
总镉, mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6
总铅, mg/L	≤0.005	GB/T 5750.6
六价铬, mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6

表3 (续)

项目	指标	检测方法
氰化物, mg/L	≤0.001	GB/T 5750.5
氟化物, mg/L	≤1.0	GB/T 5750.5
菌落总数, CFU/mL	≤50	GB/T 5750.12
总大肠菌群, MPN/100mL	不得检出	GB/T 5750.12

### 3.4 土壤质量要求

土壤质量要求应符合表4。

表4 土壤质量要求

项目	指标	检测方法
pH	≥6.5	NY/T 1377
总镉, mg/kg	≤0.20	GB/T 17141
总汞, mg/kg	≤0.20	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤15	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤25	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤60	HJ 491
总铜, mg/kg	≤25	HJ 491
总镍, mg/kg	≤190	HJ 491
总锌, mg/kg	≤300	HJ 491

### 3.5 放牧草原区要求

放牧草原区应为无污染、水草丰美的草原,草原植被有禾本科牧草(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 生产过程管理

### 4.1 总体要求

4.1.1 应通过危害分析方法明确呼伦贝尔牛肉生产过程的食品安全关键环节的控制措施。在关键环节所在区域应配备相关的文件以落实控制措施,如岗位操作规程、饲料表、兽药使用记录等。

4.1.2 鼓励采用危害分析与关键控制点体系(HACCP)对生产过程进行食品安全控制。

4.1.3 应采取必要措施,防止呼伦贝尔牛肉与非呼伦贝尔牛肉混合或被禁用物质污染。

### 4.2 生产操作规程

4.2.1 企业应制定《生产操作规程》。

4.2.2 《生产操作规程》应包括如下内容:

- 生产作业程序;
- 生产管理制度,包括生产作业流程、管理对象、监控项目、监控限值、监控标准及注意事项等;
- 饲料和架子牛等采购程序和要求;

——机器设备操作与维护程序和要求。

#### 4.3 生产过程

- 4.3.1 生产操作应符合安全、卫生原则，应严格控制生产条件，避免呼伦贝尔牛肉污染。
- 4.3.2 应采取有效措施，防止在生产过程或储存时产生二次污染。
- 4.3.3 输送、装载和储存的设备、设施、容器应避免在加工、运输或储存过程中造成污染。
- 4.3.4 应采取有效措施防止微生物和其他外来杂质污染呼伦贝尔牛肉。
- 4.3.5 不应在生产过程中进行生产设备的维修。
- 4.3.6 不应在生产过程中进行除蚊虫鼠害的工作。
- 4.3.7 在生产时，包装车间不应打开窗户。
- 4.3.8 所有养殖场和生产场所，应建立日常维护和卫生制度，做好记录。
- 4.3.9 所有生产设备应建立日常维护和保养制度，定期进行检修并做好维修记录。应保持设备清洁卫生。生产前应检查设备是否处于正常状态，出现故障应及时排除，防止影响产品质量卫生。

#### 4.4 生产过程的安全控制

- 4.4.1 严格执行生产操作规程，其养殖规程及屠宰加工工艺流程不经过批准不应随意更改。生产中如发现质量问题应迅速追查并纠正。
- 4.4.2 企业应在生产过程控制点抽检在制品，并做好质量记录，掌握生产过程的质量情况及便于事后追溯。
- 4.4.3 不合格在制品不应进入下一道工序，应予以适当处理，并做好处理记录。
- 4.4.4 每批成品入库前有检验记录，不合格的应予以适当处理，并做好处理记录。

#### 4.5 质量手册

应编制呼伦贝尔牛肉生产、加工、经营质量管理手册，应至少包含下列内容：

- 生产、加工、经营者简介；
- 管理方针和目标；
- 组织机构图及其相关岗位的责任和权限；
- 标识管理；
- 可追溯体系与产品召回；
- 内部检查；
- 文件和记录管理；
- 客户投诉处理；
- 持续改进体系。

### 5 品种要求

#### 5.1 品种

选择在内蒙古自治区呼伦贝尔市行政区域内养殖的三河牛纯繁及其与西门塔尔牛和安格斯牛为父本的杂交后代。应来自非疫区、身体健康、被毛光亮、精神状态好、无残疾的公牛和阉牛。

#### 5.2 品种特征

### 5.2.1 三河牛

三河牛品种选择应符合GB/T 5946的规定。

### 5.2.2 西门塔尔牛

#### 5.2.2.1 外貌特征

西门塔尔牛毛色为黄白花或淡红白花，头、胸、腹下、四肢及尾帚多为白色，皮肢为粉红色，头较长，面宽。角较细而向外上方弯曲，尖端稍向上。具有典型的肉用体型，颈长中等，体躯长，呈圆筒状，肌肉丰满。前躯较后躯发育好，胸深，尻宽平，四肢结实，大腿肌肉发达；成年公牛体重平均为800 kg~1200 kg，母牛650 kg~800 kg。

#### 5.2.2.2 生产性能

西门塔尔牛生长速度较快，平均日增重可达1.5 kg以上。胴体品质好，出肉多，脂肪少且分布均匀，眼肌面积90.5 cm<sup>2</sup>，屠宰率62 %以上，净肉率50 %以上。

### 5.2.3 安格斯牛

#### 5.2.3.1 外貌特征

安格斯牛以被毛黑色和无角为其重要特征。该牛体躯低翻、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，全身肌肉丰满，具有现代肉牛的典型体型。安格斯牛成年公牛平均活重700 kg~900 kg，母牛500 kg~600 kg，犊牛平均初生重25 kg~32 kg。

#### 5.2.3.2 生产性能

安格斯牛具有良好的肉用性能。早熟，胴体品质高，出肉多。屠宰率一般为60 %~65 %，哺乳期日增重0.9 kg~1 kg。育肥期日增重（18月龄以内）平均1.4 kg~1.6 kg。该牛适应性强，耐寒抗病。

## 6 饲养要求

### 6.1 育肥模式

#### 6.1.1 草原放牧补饲持续育肥

犊牛断奶后直接转入生长育肥阶段，在草原放牧条件下，利用精饲料补充料进行适当补饲促进肉牛肌肉和脂肪沉积，使其一直保持高日增重，在12月龄至15月龄体重达到400 kg以上进行屠宰。

#### 6.1.2 草原放牧舍饲阶段育肥

选择经草原放牧或放牧补饲后的6月龄至15月龄、体重在150 kg~350 kg的育成牛，转场到呼伦贝尔农区符合呼伦贝尔牛肉产地环境要求的条件下，经6个月至8个月集中育肥，肉牛体重达到400 kg~680 kg进行屠宰。

### 6.2 育肥牛饲喂

#### 6.2.1 牛舍要求

应符合NY/T 2663的规定。

## 6.2.2 饲喂要求

应符合NY/T 815的规定。

## 6.2.3 饲料原料

6.2.3.1 粗饲料原料主要由天然草原刈割青干草、苜蓿草、燕麦草和其他杂类草及经过微生物处理的农作物秸秆饲料及二次利用饲料组成。

6.2.3.2 精饲料原料主要由原粮（玉米、小麦、大麦、高粱等）和加工副产品（麸皮、豆粕、油菜粕、甜菜粕、玉米蛋白粉等）组成。

6.2.3.3 全混合日粮应根据不同阶段肉牛营养需要，利用粗饲料、精饲料原料、精料补充料为主要原料，在特定设备内进行搅拌，充分混合而得到精粗比例稳定、营养浓度一致、供应肉牛自由采食的营养平衡日粮。

6.2.3.4 饲料原料选择应符合NY/T 471的规定。

## 6.2.4 卫生要求

应符合GB 13078的规定。

## 6.2.5 管理

6.2.5.1 草原放牧补饲持续育肥牛管理：犊牛6个月断奶后，经过驱虫健胃转入放牧育肥期。

6.2.5.2 草原放牧舍饲阶段育肥牛管理：购入育肥的架子牛在隔离区进行检疫，驱虫，按体重分群，隔离饲养保持圈舍清洁，观察牛群觅食、排粪和精神状况，发现问题及时处理。冬季保温，夏季防暑，防蚊虫鼠害，做好记录。

## 6.3 疾病防控

### 6.3.1 免疫

应符合NY/T 1955和相关法律、法规的规定。

### 6.3.2 防疫

应符合NY/T 473和DB15/T 1715的规定。

### 6.3.3 检疫

应符合NY/T 473的规定。

## 6.4 兽药使用

6.4.1 应符合NY/T 472的规定。

6.4.2 有完整的兽药使用记录，包括药品来源、使用对象、使用时间和用量。

## 6.5 从业人员管理

有1名以上畜牧兽医专业技术人员或有专业技术人员提供稳定的技术服务。

## 6.6 档案管理

参照中华人民共和国农业部令2006年第67号《畜禽标识和养殖档案管理办法》的要求建立养殖档案进行管理。

## 7 屠宰加工要求

### 7.1 屠宰环境

屠宰场应选在常年主导风向的下风侧，远离水源保护和饮用水取水口，距居民住宅区、公共场所以及畜禽饲养场不少于500 m。场区应位于交通运输方便，电源稳定，水源充足，水质符合GB 5749的规定，环境卫生条件良好，应符合GB 12694的规定，无有害气体、粉尘、污浊水及其他污染源地区。

### 7.2 车间设置

应设置验收间、隔离间、待宰间、屠宰加工间、副产品整理间、冷藏库、冷却间、分割肉加工间、包装间、冻结间和发货间。

### 7.3 车间环境温度

分割间环境温度控制在12℃以下；冷却间环境温度控制在0℃~4℃；冻结间环境温度控制在-35℃以下；冷冻库环境温度控制在-18℃以下。

### 7.4 非清洁区设置

应设置非清洁区，分设产品和人员出入口，要求原料、产品走专用通道，杜绝交叉污染。

### 7.5 车间照明

屠宰和分割车间工作场所照度不宜小于200 Lx；屠宰和分割剔骨操作面照度不宜小于300 Lx；生产线上检验位置处照度不宜小于500 Lx；检验检疫岗位及旋毛虫检验室操作台面上的照度不宜小于750 Lx。

### 7.6 产品分类

分为鲜分割牛肉、冻分割牛肉，包括草原牛排、上脑、眼肉、西冷、外脊、牛力骨、带骨腹肉、牛净排、肩肉、牛腱子等，参见附录 B。

### 7.7 加工要求

#### 7.7.1 原料

应符合4、5要求的牛。

#### 7.7.2 加工

应符合GB/T 19477的规定。

#### 7.7.3 卫生

应符合GB 12694的规定。

#### 7.7.4 工艺流程

应符合GB/T 19477和GB/T 27643的要求和附录 A的规定。

## 8 废弃物处理

8.1 饲养产生的废弃物排放应符合 GB 18596 的规定。

8.2 屠宰加工产生的废弃物排放应符合 GB 13457 的规定。

## 9 产品质量要求

### 9.1 质量分级

应符合 NY/T 676 的规定。

### 9.2 感官指标

感官指标应符合表5。

表5 感官指标

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；脂肪呈乳白色或淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或淡黄色	目测
黏度	外表微干或有风干膜，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不黏手	手触
弹性（组织状态）	肌肉有弹性，指压后有凹陷可立即恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	手触
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味	嗅觉
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

### 9.3 理化指标

理化指标应符合表6。

表6 理化指标

项目	指标	检测方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤13	GB 5009.228
铅，mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
无机砷，mg/kg	≤0.05	GB 5009.11
镉，mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
铬，mg/kg	≤0.5	GB 5009.123
铜，mg/kg	≤8	GB 5009.13
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> ），mg/kg	≤3	GB 5009.33

### 9.4 水分要求

应符合 GB 18394 的规定。

### 9.5 农药、兽药及非法添加物质残留限量

农药、兽药及非法添加物质残留限量应符合表7。

表7 农药、兽药及非法添加物质残留限量指标

单位: mg/kg

序号	项目	最高限量	检测方法
1	六六六	≤0.05	GB/T 5009.19
2	滴滴涕	≤0.05	GB/T 5009.19
3	蝇毒磷	≤0.5	GB 23200.94
4	敌敌畏	≤0.02	GB 23200.94
5	青霉素	<0.05	GB/T 20755
6	伊维菌素(肌肉中)	≤0.01	参考农业部781号公告
7	恩诺沙星	<0.1	GB/T 21312
8	阿莫西林	<0.05	GB/T 20755
9	磺胺二甲嘧啶	不得检出(检出限<0.05)	GB/T 21316
10	磺胺二甲氧嘧啶	不得检出(检出限<0.05)	GB/T 21316
11	磺胺间甲氧嘧啶	不得检出(检出限<0.05)	GB/T 21316
12	磺胺甲噻唑	不得检出(检出限<0.05)	GB/T 21316
13	磺胺喹噁啉	不得检出(检出限<0.1)	GB/T 21316
14	四环素	不得检出(检出限<0.1)	GB/T 5009.116
15	金霉素	不得检出(检出限<0.1)	GB/T 5009.116
16	土霉素	不得检出(检出限<0.1)	GB/T 5009.116
17	玉米赤霉醇	不得检出(检出限<0.005)	GB/T 20766
18	己烯雌酚	不得检出(检出限<0.05)	GB/T 20766
19	呋喃唑酮	不得检出(检出限<0.01)	GB/T 21311
20	氯霉素	不得检出(检出限<0.001)	GB/T 20756
21	群勃龙	不得检出(检出限<0.001)	GB/T 21981
22	盐酸克伦特罗	不得检出(检出限<0.0005)	GB/T 22286
23	莱克多巴胺	不得检出(检出限<0.0005)	GB/T 22286
24	沙丁胺醇	不得检出(检出限<0.0005)	GB/T 22286

## 9.6 微生物指标

应符合NY/T 2799的规定。

## 9.7 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。

## 10 检验规则

### 10.1 出厂检验

产品出厂前由本厂技术检验部门按本标准逐批检验,并出据质量合格证书方可出厂。

### 10.2 型式检验

10.2.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,也需进行型式检验:



- 产品投产时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

10.2.2 型式检验项目为9.2、9.3、9.4、9.5、9.6、9.7中规定的项目。

## 11 包装、标识

应符合NY/T 3383的规定。

## 12 贮存

应符合GB/T 17238的规定。

## 13 冷链物流

应符合GB/T 28640和NY/T 3407的规定。

## 14 销售

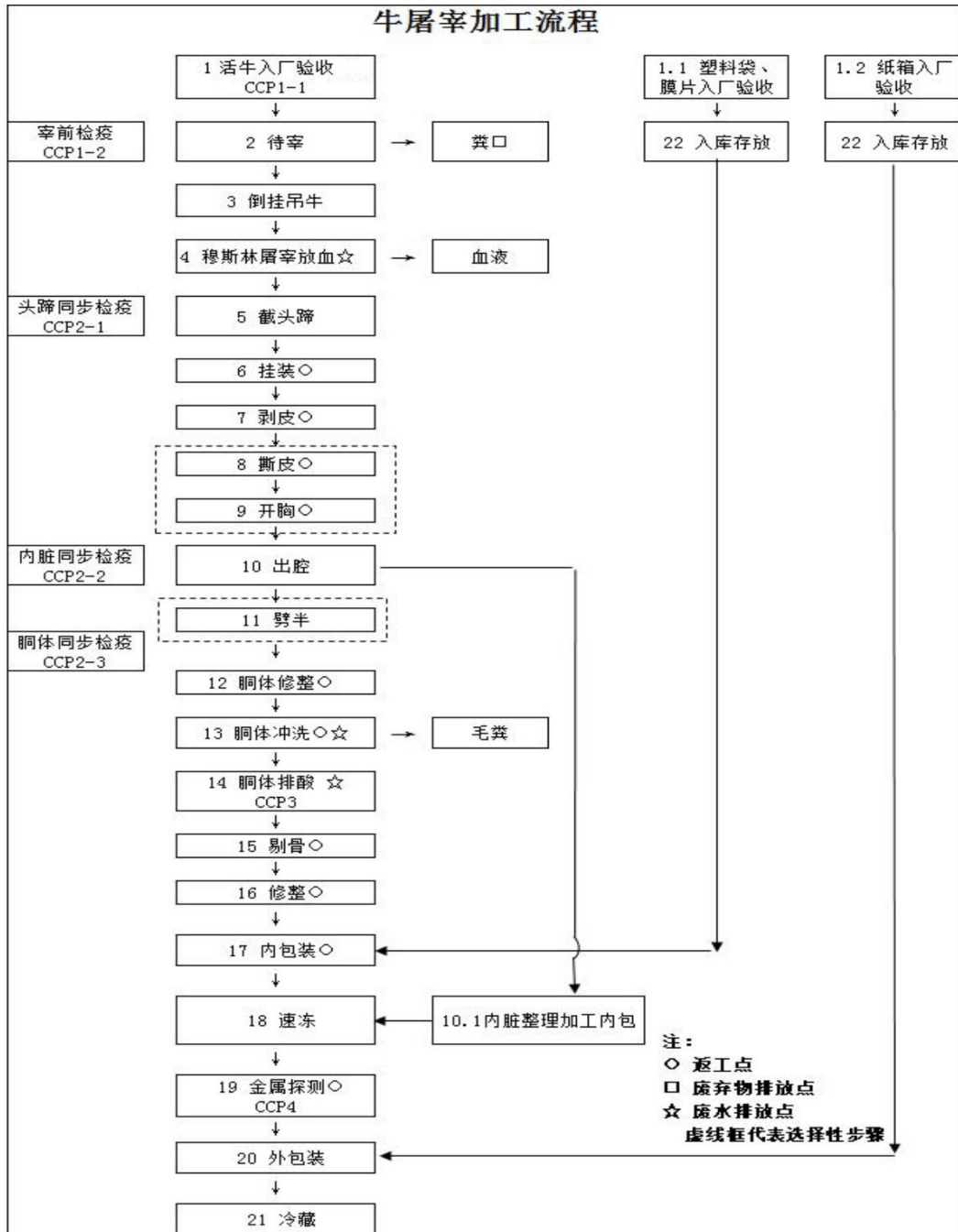
应符合GB 20799的规定。

## 15 追溯

应符合DB15/T 642和NY/T 1764的规定。

附录 A  
 (规范性附录)  
 屠宰加工工艺流程图

屠宰加工工艺见图A.1









图A.1 工艺流程图

附 录 B  
(资料性附录)  
牛肉产品品种

表B.1 部位牛肉产品品种

序号	品种	图片	说明
1	针扒		沿缝匠肌前缘连接间膜处割下的净肉，包括骨弯肌及缝匠肌和半膜肌。
2	牛霖		沿缝匠肌前缘连接间膜处割下的净肉，包括骨弯肌及缝匠肌和半膜肌。
3	小黄瓜条		取自后腿部沿与外后腿肉之自然膜割下的整条半腱肌。
4	牛前展		前展取自牛前腿肘关节至腕关节处割下得净肉。包括腕挠侧伸肌。
5	牛后展		后展从牛后膝关节至跟腱处割下的净肉，包括腓肠肌、趾伸肌、趾伸屈肌。
6	牛胸肉		从胸骨、软骨、剑骨、和胸部内肋条割下的净肉。
7	牛腩		从前13肋骨断体处，沿股四头肌肉前缘割下的全部腹部净肉。
8	尾龙扒		沿半腱肌上端至髌骨结节处与脊椎平直割下的上部净肉，包括半肌腱和骨二头肌。
9	肩肉		从肩胛骨上下两侧剔下得净肉，岗下肌。
10	辣椒肉		从肩胛骨外侧取下形状似辣椒的肉。
11	板腱		取自牛的前腿岗下肌肉。
12	烩扒		沿半腱肌上端至腕骨结节处，与脊椎平直割下的下部净肉，包括半腱肌和股二头肌。

表B.2 高档牛肉产品品种

序号	品种	图片	说明
1	牛柳		取自牛腰内侧割下的带有完整里脊头的净肉。
2	上脑		由脊背肉（胸椎1~6平面截开）上分割下的整条肋眼肉，包括背最长肌、背棘肌、复合肌和背裂肌。
3	外脊		取自牛胴体胸椎第13根肋骨和第6根腰椎骨对应的腰椎脊肉。
4	肉眼		取自牛胴体胸椎第6~11节对应的腰脊肉，并去掉眼肉上面覆盖的皮盖和肋条肉部分。
5	B眼肉		取自牛胴体胸椎第6~11节肋条，平面截开。
6	腹肉条		从肋条割下的净肉(第1~13根肋骨)

特级羔羊肉选自胴体重 14 kg 以上的当年羔羊，所选取部位的肉富有形似大理石花纹的外观。  
表中1、2、3、4、8项均可加工为肉卷或肉坯。  
以上所有去骨羊肉均应剔除软骨、板筋、淋巴结及血污。

表B.3 带骨牛肉产品品种

序号	品种	图片	说明
1	全排		取第1~13肋条骨，修净皮盖肉、修去油脂和结蹄组织。
2	TT骨切片		取自脊椎第5.5根脊骨带有完整外脊、里脊肉的部位。速冻后切片
3	带骨眼肉切片		取自牛胴体胸椎第6~11节肋条，带骨平面截开。速冻后切片
4	带骨眼肉切片		取自牛胴体胸椎第6~11节肋条，带骨平面截开。速冻后切片
5	战斧牛排		取自牛胴体胸椎第6~11节肋条，带骨平面截开。第6~11节肋条延长12 cm修清。
6	牛仔骨切片		取第3~7肋条骨，以第3根骨的长度为限，宽约26~28 cm之间，厚度最少在3~6 cm形成正方形，修净皮盖肉、修去油脂和结蹄组织。

表 B.3 (续)

序号	品种	图片	说明
7	战斧牛排切片		取自牛胴体胸椎第6~11节肋条，带骨平面截开。第6~11节肋骨条延长12 cm修清。速冻后切片
8	带骨西冷切片		取自牛胴体胸椎第13根肋骨和6根腰椎骨对应的腰椎脊肉速冻后切片。