

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.13—2023

"新疆品质" 特色产品技术规范 牛肉

"Xinjiang Quality" Featured product technical specification for beef

2023 - 09 - 19 发布

2023 - 09 - 21 实施

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。

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。

本文件起草单位：南京国环有机产品认证中心有限公司、巴里坤健坤牧业有限公司、新疆畜牧科学院。

本文件主要起草人：张纪兵、胡云峰、汤锁红、张志军、王唯佳、方钲、俞磊、汪云岗、唐剑、王玮、郭汝清、李云鹏、马丽、叶斯哈提·阿曼台。

本文件首次制定。

引 言

“新疆品质”区域公共品牌是在新疆维吾尔自治区区域内，依托特有的生态环境、人文历史和生产加工方式，通过区域公共产业产品培育，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范能够代表新疆维吾尔自治区优势产业领域和特色的产品开展自愿性认证，体现健康、绿色和安全理念的高品质和先进性形象的区域品牌。

“新疆品质”系列团体标准围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区政府组织行业专家、行业协会和企业等共同参与，在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准。“新疆品质”系列团体标准的制定和实施，有助于推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”农食产品类别系列团体标准设计如下：第一层级为T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求农食产品》，第二层级为T/XJZJXH NS10002.1-2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2-2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件配套使用。

本文件与T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求农食产品》和T/XJZJXH NS10002.2-2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》、T/XJZJXH S10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》配合使用。本文件牛肉的质量要求中，挥发性盐基氮、总砷、铅和伊维菌素严于国家标准和行业标准。本文件将以上这4项指标作为特色指标。

"新疆品质" 特色产品技术规范 牛肉

1 范围

本文件规定了“新疆品质”牛养殖过程、牛只运输、牛肉加工过程、包装和贮存、产品运输、牛肉的质量以及检验规则的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区区域内，“新疆品质”牛肉生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 包装储运图示标志
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- 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 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- 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 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
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 1169 畜禽场环境污染控制技术规范
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- T/XJZJXH NS10001.1 “新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品
- T/XJZJXH NS10002.2 “新疆品质”养殖产品技术管理规范
- 《布鲁氏菌病防控技术要点（第一版）》 疾控卫[2022] 172号
- 中华人民共和国农业农村部公告 第531号

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 地域要求

新疆维吾尔自治区所辖行政区域内。

5 养殖过程

5.1 品种选择

宜选择适应新疆当地气候和环境条件的优质牛种，不限于：新疆褐牛、蒙古牛、西门塔尔牛、利木赞牛、短角牛和安格斯牛等。

5.2 饲养管理

5.2.1 放牧区域应选择在新疆维吾尔自治区所辖行政区域内生态环境良好、无污染的草原牧场。

5.2.2 饲养方式可采取放牧、半舍饲或舍饲等形式。

5.2.3 其他应符合 T/XJZJXH NS10002.2 的要求。

5.3 疫病防治

5.3.1 卫生防疫应符合 NY/T 473 中的相关规定。

5.3.2 口蹄疫诊断防控应符合 GB/T 18935 中的相关规定。

5.3.3 布鲁氏菌病诊断防控应符合 GB/T 18646，及《布鲁氏菌病防控技术要点（第一版）》 疾控卫[2022] 172 号的要求。

5.3.4 养殖废弃物处理应符合 NY/T 1169 中的相关规定。

5.4 牛只运输要求

畜禽运输应符合《中华人民共和国农业农村部公告 第 531 号》要求。

5.5 产地检疫

按相关要求执行产地检疫。

6 屠宰加工

6.1 加工条件

屠宰加工条件应符合 GB/T 17237 的规定，规模以上屠宰加工企业还应符合 GB 12694 的规定。

6.2 待宰

牛进厂(场)后，应充分休息 12 h~24 h，宰前 3 h 停止喂水。待宰时间超过 24 h 的，宜适量喂食。

6.3 屠宰

屠宰操作应符合 GB/T 19477 的规定。

6.4 预冷

屠宰放血后，胴体应在 45 min 内移入冷却间内进行预冷。胴体之间的间距不应小于 10 cm。预冷间温度在 0℃~4℃ 之间，相对湿度在 80%~95%。在 36 h 内使胴体中心温度降至 7℃ 以下。

6.5 分割

加工、分割、去骨等操作宜尽可能迅速。热分割间温度应控制 20℃ 以下，冷分割间温度应控制在 10℃ 以下，分割名称和部位应符合 GB/T 17238 的规定，分割方法应符合 GB/T 27643 的规定。

6.6 冻结

冻结间温度应在 -28℃ 以下，产品中心温度应在 48 h 内降至 -15℃，再转入冷藏库贮藏。冷藏库温度应控制在 -18℃ 以下。

6.7 屠宰加工用水排放

生产废水应集中处理，排放应符合 GB 13457 的规定。

6.8 屠宰检疫

按相关要求执行屠宰检疫。

7 包装、贮存和产品运输

7.1 包装

产品包装、标签、标志应符合GB/T 191、GB 12694和T/XJZJXH NS10001.1等规定的相关要求。

7.2 贮存

贮存环境、设施和库温应符合GB 12694、GB/T 17238等规定的相关要求。鲜分割牛肉应在0℃~4℃的条件下贮存。冻分割牛肉应在低于-18℃的冷藏库内贮存，冷藏库昼夜温差±1℃。

7.3 产品运输

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。冻分割牛肉运输过程中环境温度应低于-18℃。

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表1的要求。

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	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或黄色	目测
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	触觉鉴别
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手	外表微干或有风干膜，或湿润不粘手	触觉鉴别
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味，无异味	嗅觉鉴别
肉眼可见异物	不应带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质		目测

8.2 理化指标

鲜、冻牛肉的水分限量应符合GB 18394的要求，挥发性盐基氮应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮	≤14 mg/100g	GB 5009.228

8.3 安全指标要求

8.3.1 微生物指标应符合NY/T 2799的要求。

8.3.2 污染物限量应符合GB 2762的规定，其中总砷（以As计）应≤0.4 mg/kg，铅（以Pb计）应≤0.15 mg/kg。

8.3.3 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

8.3.4 兽药残留限量应符合GB 31650和GB 31650.1的规定和要求，其中伊维菌素应≤10 μg/kg。

9 检验规则

9.1 批次

以同一批原料，同一班次生产的包装完好的同一种产品为一批。

9.2 抽样

抽样应符合GB/T 9695.19的规定。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

产品出厂前，应对第8章表1、表2检测指标要求逐批进行检验，检验合格方可出厂。

9.3.2 型式检验

同一类产品的型式检验每年进行一次，应对第8章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 原料、工艺有较大改变、可能影响牛肉质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- d) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目结果全部合格时，判定整批产品合格。

9.4.2 检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准，微生物指标不得复验。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不合格品。检验项目结果符合要求时，判定为合格产品。
