

团 体 标 准

T/CFAALE XXX—2021

地理标志证明商标产品 赤峰羊肉

Geographical indication certification trademark product Chifeng mutton

(征求意见稿)

2021 - XX - 01 发布

2021 - XX - 01 实施

赤峰农牧业产业化龙头企业协会 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。

本文件由赤峰农牧业产业化龙头企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志证明商标产品 赤峰羊肉

1 范围

本文件规定了赤峰羊肉的地理标志证明商标产品术语和定义、产品分类、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告（第354号）批准保护的赤峰羊肉。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 食品中农药残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 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/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 12694 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
- NY/T 1564 羊肉分割技术规范
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国农业部公告（2002年）第235号《动物性食品中兽药最高残留量限量》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 赤峰羊肉 Chifeng mutton

赤峰市区域内按照特定养殖技术要求养殖、屠宰加工并获批使用“赤峰羊肉”地理标志证明商标的商品羊肉。主要品种有昭乌达羊、黑头羊、小尾寒羊、萨福特、杜尔伯特等系列。

3.2 羔羊肉 Lamb Meat

生长期在6-12个月之间，未长出永久钳齿的活羊，经屠宰加工的赤峰羊肉。

3.3 羊肉 Mutton

生长期在12个月以上并换一对以上乳齿的活羊，经屠宰加工的赤峰羊肉。

3.4 羊胴体 Sheep Carcass

检疫合格屠宰后去（毛、头、蹄、尾、内脏及体腔内所有脂肪）在0-4℃、湿度80%-90%条件下冷却排酸30min以上的胴体。

3.5 鲜羊肉 Fresh mutton

检疫合格的健康羊只，经屠宰后去（毛、头、蹄、尾、内脏及体腔内所有脂肪）分割成的商品产品，常温直接进入市场的羊肉。

3.6 冷鲜羊肉 Cold Fresh Mutton

冷鲜羊肉，又叫冷却羊肉、排酸羊肉，准确的说应该叫“冷却排酸羊肉”。是指对检疫合格宰杀后的羊胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜羊肉。

3.7 冷冻羊肉 Frozen lamb

冷冻羊肉是指检疫合格的活羊宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-15℃以下的羊肉。

4 产品分类

4.1 按部位分割产品：执行 NY/T 1564。

4.2 按成型方式分为：羊肉卷、羊方坯、羊肉片。

4.3 按羊只生长期分为：羔羊肉和羊肉。

4.4 按屠宰加工方式分为：鲜羊肉、冷鲜羊肉和冷冻羊肉。

5 保护范围

地理标志证明商标产品 赤峰羊肉，保护范围限于北纬41° 17' 10" ~45° 24' 15"，东经116° 21' 07" ~120° 58' 52"，即赤峰市行政区域内的阿鲁科尔沁旗、巴林左旗、巴林右旗、林西县、克什克腾旗、翁牛特旗、喀喇沁旗、宁城县、敖汉旗、红山区、元宝山区、松山区产地区域。（参见附录A）

6 技术要求

6.1 原料

来自北纬41° 17' 10" ~45° 24' 15"，东经116° 21' 07" ~120° 58' 52" 赤峰行政区域的非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。羊只养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应执行国家相关规定，不应使用国家禁用兽药及其化合物。

6.2 加工

6.2.1 生产加工条件

应符合 GB 12694、GB/T 17237、GB/T 20575 的规定。

6.2.2 待宰

按GB/T 20575的规定进行。

6.2.3 屠宰加工

6.2.3.1 应放血完全，食用血应用安全卫生的方法采集。

6.2.3.2 应剥皮（或烫毛），去头、蹄、内脏（肾脏除外）、大血管、乳房和生殖器。

6.2.3.3 皮下脂肪或肌膜应保持完整。

6.2.3.4 应去三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。

6.2.3.5 应修割整齐，冲洗干净；应无病变组织、伤斑、残留小片毛皮、浮毛，无粪污、泥污、胆污，无凝血块。

6.2.4 冷却、冷冻加工

6.2.4.1 冷却羊肉，冷却间温度为0℃~4℃，经10 h冷却后，后腿深层中心温度不高于7℃。

6.2.4.2 冷冻羊肉，冻结间温度不得高于-28℃，冻结24h后，羊肉中心温度不高于-15℃。

6.2.5 特殊屠宰

屠宰供应少数民族食用的畜类产品的屠宰厂（场），在保证其卫生质量的前提下，要尊重民族风俗习惯；使用祭牲法宰杀放血时，应设置使活畜仰卧固定装置。

6.3 感官要求

感官要求（解冻后）应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	
	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白或淡白色	肌肉鲜红，有光泽；脂肪呈乳白、淡黄色或黄色
气味	具有羊肉正常气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味
组织状态（弹性）	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，富有弹性	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性，肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连
粘度	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	表面微湿润，无异味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有羊肉汤固有的香味和鲜味	澄清透明，脂肪团聚于液面，无异味
肉眼可见异物	不得检出	

6.4 理化指标

理化指标要求应符合表2规定。

表2 理化指标要求

项 目	指 标
水分/% ≤	77.0
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	12

6.5 微生物指标

微生物指标要求应符合表3规定。

表3 微生物指标要求

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) ≤	3×10 ⁵
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	1×10 ³
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌）	不得检出

7 污染物限量、农药最大/兽药最高残留限量

7.1 污染物限量

污染物限量应符合GB2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

7.2 农药最大残留限量和兽药最高残留限量

7.2.1 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

7.2.2 兽药最高残留限量应符合国家有关规定和公告。

8 检验方法

8.1 感官指标、理化指标、微生物指标检验

按GB 2762、GB/T 9961规定的方法检验。

8.2 净含量

按JJF1070规定执行。

8.3 生产加工过程要求

应符合GB 12694、GB/T 17237的规定。

8.4 试验方法

按GB 5009.3、GB/T 9961中项目规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的检验部门按本文件规定进行检验,检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

9.2 型式检验

产品在正常生产时每年检验不少于2次,出现下列情况时应及时检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 更换主要原料、配方、关键工艺时;
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

对产品进行型式检验时,应对本文件规定的全部项目进行检验。

9.3 组批与抽样

9.3.1 组批

以同一班次生产的同一品种产品为一批。

9.3.2 抽样

当产品进行型式检验时,采用随机取样的方法,抽样数为5kg (不少于4个独立包装),样品分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目结果全部符合本文件,判为合格品。若有一项以上(含一项)指标(微生物指标除外)不符合本文件要求时,可在同批产品中加倍抽样进行复验,复验结果合格,则判为合格,如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件,则判该批次为不合格品。

9.4.2 微生物指标不符合本文件,则判该批次为不合格品,不得复验。

10 标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志和标签

产品的标志和标签应符合GB/T 191和GB 7718及国家相关标准的规定。

10.2 包装

材料应符合食品安全标准的规定。封装严密、牢固结实，不得有破损现象。

10.3 运输

应按GB/T 191、GB 6388、GB/T 21375执行。

10.4 贮存

10.4.1 冷鲜羊肉应贮存在相对湿度 75%—84%，温度 0℃~4℃条件下。

10.4.2 冷冻羊肉应贮存在相对湿度 95%—100%，温度低于-18℃的冷藏库内，冷藏库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

10.4.3 贮存间应保持清洁、整齐、通风；应防霉、除霉，定期除霜，符合国家有关卫生要求，库内有防霉、防鼠、防虫设施，定期消毒。

10.4.4 贮存间不应存放有碍卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染或串味的食品。

11 保质期

鲜羊肉在通风、避光、常温、卫生条件良好条件下24小时；冷鲜羊肉0-4℃条件不低于4天；冷冻羊肉在冻结条件下，保质期不少于12个月。

附录 A
(规范性)

地理标志证明商标产品 赤峰羊肉保护范围



^a 图 A.1 地理标志证明商标产品 赤峰羊肉保护范围
(北纬41° 17' 10" ~45° 24' 15" , 东经116° 21' 07" ~120° 58' 52")