

T/JQSA

吉林省质量标准促进会团体标准

T/JQSA 4—2021

“吉致吉品”牛肉

"JILIN BESTS" —Beef

2021 - 08 - 27 发布

2021 - 09 - 01 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。

本文件由吉林省质量标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省畜牧业协会、吉林省畜禽定点屠宰管理办公室、吉林省畜牧兽医科学研究院、吉林省肉类协会、梅河口市农业农村局农业综合行政执法大队、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、桦甸金牛牧业有限公司、吉林天一昊宇食品科技有限公司、龙井长白山彝福清真肉业有限公司、延边海兰江牧业有限公司、吉林省吉运农牧业股份有限公司、镇赉县和合牧业发展有限公司、琿春市吉兴牧业有限公司、汪清吉天然农牧科技开发有限公司、长春城开农业投资发展集团有限公司。

本文件主要起草人：李真、尹宁、邵洪泽、冯凯、侯绪森、陈曦、尚丽元、杨巍、周霞、阎得力、潘淑红、李奎铎、贾立坤、吕爱辉、金昌柱、郑海峰、谷月、王桂芝、林楠、马明宽。

引 言

吉林省地处世界黄金玉米带，是我国粮食主产区，良好的自然环境为“吉致吉品”肉牛创造了得天独厚的生态优势，以安全优质玉米和秸秆为饲料，通过标准化屠宰加工，科学排酸，精细加工，全程冷链等技术管控，生产出“肉细嫩鲜美，味道纯正，安全放心”的“吉致吉品”牛肉。

随着吉林省畜牧业强有力的发展，孕育了延边黄牛肉、通榆草原红牛等地理标志产品，“吉致吉品”牛肉已成为吉林省畜牧业响亮的名片，影响力也在不断扩大，市场认可度和美誉度显著提升彰显着吉林省农产品品牌的特色和魅力。

“吉致吉品”牛肉

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”牛肉的肉牛来源、屠宰加工要求、产品指标要求、检验规则和包装、追溯、贮存、销售、运输。

本文件适用于“吉致吉品”牛肉的生产经营。

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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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 5009.15 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 5009.123 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19477—2018 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB 20799 食品安全国家标准 肉与肉制品经营卫生规范
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 676—2010 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
- NY/T 3379 牛肉分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”品牌 "JILIN BESTS" brand

在吉林省注册的独立法人机构，其产品或服务拥有自主知识产权，关键评价指标达到或高于国家或行业标准水平，并具有持续满足用户及相关方需求的能力，能够代表吉林省重要产业领域和重点发展行业高品质和先进性形象的区域公用品牌。

注：“吉致吉品”品牌标识为“吉致吉品”。

3.2

直线（持续）育肥 Straight line fattening

犊牛断奶后直接转入育肥阶段，给予高水平的营养，提高犊牛的附加值，达到快速育肥效果。

4 肉牛来源

4.1 肉牛养殖场应具备符合动物防疫条件。

4.2 肉牛品种应为延边黄牛、草原红牛等我省地理标志产品认证或西门达尔等肉用牛及其杂交改良后代。

4.3 肉牛育肥应采取是直线（持续）育肥。牛龄 36 个月以内。

4.4 肉牛产品应具备《动物产地检疫合格证》（动物 B）及相应标识。且应符合下列条件之一：

- a) 产品获得地理标志认证；
- b) 获得绿色或有机产品认证；
- c) 通过无疫小区、疫病净化场评估；
- d) 屠宰加工企业的自有养殖场或与屠宰加工企业签订长期稳定供货协议，且符合屠宰加工企业
对活牛验收标准的养殖场。

5 屠宰加工要求

5.1 屠宰企业资质

取得Ⅲ型以上《畜禽屠宰许可证》。

5.2 生产管理

5.2.1 按 GB/T 19477 规定进行屠宰。

5.2.2 按 GB 18393 进行肉品品质检验。

5.2.3 按 GB/T 27643 进行分割。

5.2.4 卫生管控按 GB 12694 执行。

5.2.5 获得质量管理体系认证的，严格按照管理体系认证文件执行。

6 产品指标要求

6.1 感官要求

6.1.1 感官总体要求

包括色泽、粘度、组织状态、气味、肉汤、可见异物。见表 1。

表1 牛肉的感官指标

项目	指标
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白色或淡黄色
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手
组织状态	肌肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度；形态较为丰满，肉质紧密，有弹性
气味	具有牛肉的正常气味，无异味
肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤应有的鲜味
可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛及其他杂物
注：冷冻肉指标不包含粘度，组织状态中不包含弹性。	

6.1.2 品质要求

符合 NY/T 676 中大理石纹 3 级及以上要求。评定方法按 NY/T 676—2010 中 5.1 执行。

6.2 新鲜度

挥发性盐基氮含量/(mg/100 g) ≤15, 按 GB 5009.228 规定的方法检测。

6.3 水分

水分及其检验方法应执行 GB 18394 的规定。

6.4 兽药残留

兽药残留限量及检验方法应符合 GB 31650 的规定。

6.5 瘦肉精

不得检出, 且应有“瘦肉精”自检报告。

6.6 微生物

微生物限量及检验方法应符合 NY/T 2799 的规定。

6.7 污染物

污染物限量及检验方法应符合 GB 2762 的规定, 见表2。

表2 GB 2762 中关于鲜、冻肉品的污染物限量及检验方法

项目	要求	检验方法
总砷 / (mg/kg)	≤0.5	按 GB 5009.11 规定方法测定
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	按 GB 5009.12 规定方法测定
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	按 GB 5009.15 规定方法测定
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	按 GB 5009.123 规定方法测定
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.05	按 GB 5009.17 规定方法测定

6.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂前逐批检验, 并出具质量合格证书。检验项目为第 6 章规定的所有项目。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时, 应进行型式检验:

- a) 正常生产时, 每年进行一次;
- b) 新产品投产时;
- c) 品种、加工工艺、设备等有较大改变, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;
- e) 长期停产后恢复生产时;
- f) 国家质量监督管理部门或食品药品监督管理部门提出型式检验要求时。

7.2.2 型式检验项目为第 6 章的全部要求。

7.3 组批

同一地区、同一养殖场、同一时段屠宰分割加工牛肉为一批。

7.4 抽样

产品抽样应按 GB/T 9695.19 执行。

7.5 判定规则

产品检验感官指标有一项不符合 6.1 规定时，应加倍抽样复检，复检后仍有不符合指标项时，则判定该批产品为不合格；有一项指标不符合 6.2~6.7 要求时，则判定该批产品不合格。

8 包装、追溯、贮存、销售、运输

8.1 包装

8.1.1 产品应进行包装。包装材料应符合 GB/T 4456、GB 4806.7、GB 9683 和 GB/T 28117 的规定。

8.1.2 产品包装标识应符合 NY/T 3383 的规定。

8.1.3 按伊斯兰教风俗屠宰、加工的，应在包装上注明。

8.1.4 获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

8.2 追溯

产品应使用“鼎e鼎”产品追溯系统或企业自建追溯系统。

8.3 贮存、销售、运输

产品贮存、销售和运输应按 GB 20799 执行。
