

团体标准

T/ NSFST 002—2020

地理标志产品 黄渠桥羊羔肉

Lamb of Huangquqiao—Product of Geographical Indication

2020-09-28 发布

2020-10-01 实施

宁夏食品科学技术学会

发布

目 次

前 言 2

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语与定义 3

 3.1 4

4 基本原则 4

 4.1 保护范围 4

 4.2 产地环境 4

 4.3 屠宰要求 4

5 目标要求 4

 5.1 原料 4

 5.2 质量要求 4

 5.3 感官要求 5

 5.4 理化指标 5

 5.5 微生物要求 5

 5.6 污染物限量 5

 5.7 检验方法 5

 5.7.2.1 组批 6

 5.7.2.2 抽样 6

6 产品标志、标签、包装及运输贮存 6

 6.1 标识、标注 6

 6.2 包装及运输贮存 7

附录 A（规范性附录） 地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护范围及示意图 8

 A.1 保护范围 8

 A.2 气候情况 8

 A.3 土壤情况 8

 A.4 保护范围示意图 8

附录 B（资料性附录） 地理标志产品 黄渠桥羊羔肉必需氨基酸和主要功能脂肪酸含量参考值 .. 10

 B.1 羔羊肉必需氨基酸含量参考值（见表 B.1） 10

 B.2 羔羊肉主要功能脂肪酸含量参考值（见表 B.2） 10

附录 C（资料性附录） 地理标志产品 黄渠桥羊羔肉羔羊肉标识与标注 11

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。

本文件由宁夏农林科学院动物科学研究所提出。

本文件由宁夏食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院动物科学研究所、平罗县动物卫生监督所、宁夏晟和科技有限公司、平罗县畜牧技术推广服务中心、平罗县黄渠桥羊羔肉协会、平罗县众民羊羔肉餐饮店、平罗县黄渠桥镇盛世源家庭农场。

本文件主要起草人：施安、李聚才、张俊丽、马吉锋、马小明、梁小军、王秀琴、谭俊、景维东、张国鸿、姚占军、顾自春、刘琴、陈蓉、闫小芳、党建宝

地理标志产品 黄渠桥羊羔肉

1 范围

本文件规定了地理标志产品 黄渠桥羊羔肉的术语与定义、基本原则、目标要求、检验方法、产品标志、标签、包装及运输贮存等。

本文件适用于地理标志产品保护范围黄渠桥羊羔肉。

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的应用是必不可少的条款。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。

注：对于不注日期的引用文件，如果最新版本未包含所引用的内容，那么包含了所引用内容的最后版本适用。

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 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

JJF107 定量包装商品计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

《农产品地理标志管理办法》（农业部令第11号）

《农产品包装和标识管理办法》（农业部令第70号）

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄渠桥羊羔肉 Lamb of Huangquqiao

按照《农产品地理标志管理办法》批复，以宁夏平罗县黄渠桥镇为核心区在其保护范围（附录A）内饲养自繁自育所产的羔羊，经屠宰加工及卫生检验检疫合格的生鲜、冷却、冷冻羔羊胴体。

4 基本原则

本文件仅规定了地理标志产品 黄渠桥羊羔肉的要求。羔羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 中的规定。其屠宰前活羔羊应经当地动物卫生监督机构检验、检疫合格。

4.1 保护范围

应符合附录A.1 中的规定。

4.2 产地环境

4.2.1 气候

应符合附录A.2 中的规定。

4.2.2 土壤

应符合附录A.3 中的规定。

4.3 屠宰要求

应符合GB 12694 中的规定。

5 目标要求

5.1 原料

5.1.1 羔羊来源

源于宁夏平罗县地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护区范围（附录A），以现有能繁母羊为基础自繁自育所产的羔羊。

5.1.2 品种

以滩羊及现有能繁母羊为基础，与小尾寒羊、湖羊、巴美肉羊、萨福克、杜泊、澳洲白等国内外地方良种绵羊的杂交羔羊

5.1.3 饲养方式

舍饲。

5.2 质量要求

5.2.1 胴体重（净含量）

羔羊胴体重一般应在8.0 kg~15.0 kg。

5.3 感官要求

鲜、冷冻羊羔肉感官要求应符合表1 的规定。

表1 感官要求

项目	生鲜羔羊肉	冷冻羔羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或淡黄色。	肌肉色泽深红，脂肪呈乳白色。
组织形态	肉质紧密，肌纤维韧性强，指压后凹陷立即恢复。无血水渗出。	肉质紧密。具有坚实感，解冻后指压凹陷可逐渐恢复。
气味	具有新鲜羊肉固有的正常气味。	具有羊肉正常气味。
肉眼可见杂质	无正常视力可见外来异物。	无正常视力可见外来异物。

5.4 理化指标

应符合表2 中的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	按 GB 5009.3 的规定执行。
蛋白质, g/100g	≥ 17.5	按 GB 5009.5 的规定执行。
脂肪, g/100g	≥ 4.00	按 GB 5009.6 的规定执行。
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	按 GB 5009.228 的规定执行
注1：取样部位为背最长肌；取样方法按 GB/T 9695.19 执行。		
注2：羔羊肉中氨基酸和脂肪酸含量推荐参考值及检验方法见附录 B。		

5.5 微生物要求

应符合GB 2707 的规定和国家有关公告。

5.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定和国家有关公告。

5.6.1 农药残留限量

应符合 GB 2763 中的规定和国家有关公告。

5.6.2 兽药残留限量

应符合 GB 31650 中的规定和国家有关公告。

5.7 检验方法

5.7.1 检验方法

5.7.1.1 感官指标

取 100g 左右样品于洁净的白瓷盘中，在充足的自然光线下观察其色泽和形态，目测检验是否有正常视力可见外来异物，并嗅其气味。

5.7.1.7 净含量指标

应以产品标签或外包装标注为基准,允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验应参照JJF1070 中的方法执行。

5.7.2 检验规则

应按照NY/T 1055 的规定执行。

5.7.2.1 组批

一般同一班次、同一品种、统一规格的产品为一批。

5.7.2.2 抽样

应按照NY/T 896 的规定执行。

5.7.3 检验分类

5.7.3.1 出厂检验

- a) 每批出厂产品经检验合格,应出具检验合格证后方可出厂。
- b) 检验项目一般为标签、感官、净含量和水分。

5.7.3.2 型式检验

- a) 一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一者也应进行型式检验:
- b) 新产品投产时;
- c) 停产3个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家或自治区所辖属地市场监督管理管理部门提出要求时。

5.7.3.3 判定规则

- a) 检验项目结果全部应符合本文件要求,判为合格。若有1项或1项以上指标(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。复检结果合格,则判为合格品;如复检结果中有1项或1项以上指标不符合本文件要求,则判为该批次为不合格品,再不得复验。
- b) 微生物指标不符合要求,则判为该批次为不合格品,不得复验。

5.7.3.3 判定规则

- a) 检验项目结果全部应符合本文件要求,判为合格。若有1项或1项以上指标(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。复检结果合格,则判为合格品;如复检结果中有1项或1项以上指标不符合本文件要求,则判为该批次为不合格品,再不得复验。
- b) 微生物指标不符合本文件要求,则判为该批次为不合格品,不得复验。

6 产品标志、标签、包装及运输贮存

6.1 标识、标注

应符合《农产品地理标志管理办法》和附录 D. 中的规定。

6.2 包装及运输贮存

6.2.1 包装

应符合 GB 7718、GB/T 32950 和《农产品包装和标识管理办法》中的规定，应在包装物上标注或者附加标识标明品名、产地、生产者或者销售者名称、生产日期。

6.2.2 运输贮存

应符合 GB 20799 中的规定。运输过程中应保持运输温度要求，全程均衡制冷。冷藏厢体内温度应保持 0℃～4℃。冷冻厢体内温度应在 -18℃ 以下贮存。

附录 A (规范性附录)

地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护范围及示意图

A.1 保护范围

黄渠桥羊羔肉主产区平罗县隶属宁夏石嘴山市，西临贺兰山与内蒙古阿拉善左旗接壤，东与内蒙古前旗毗邻，南与首府银川相联，北与内蒙古大草原相望。地形地貌比较复杂，地势自西南向东北逐渐降低，地貌从西到东主要由贺兰山地、贺兰山前洪积扇、西大滩碟形洼地和黄河冲积平原四种类型构成。平均海拔在 1100 m 左右，山地海拔高度在 1150 m~3000 m 之间，南北长 41.4 km，总面积 139.08 hm²。其产品地域保护范围：在北纬 38° 49′ ~39° 05′，东经 106° 24′ ~106° 50′ 之间，包括黄渠桥镇、宝丰镇、灵沙乡、城关镇、高庄乡五个乡镇 64 个行政村，核心区域面积 29.32 hm²。

A.2 气候情况

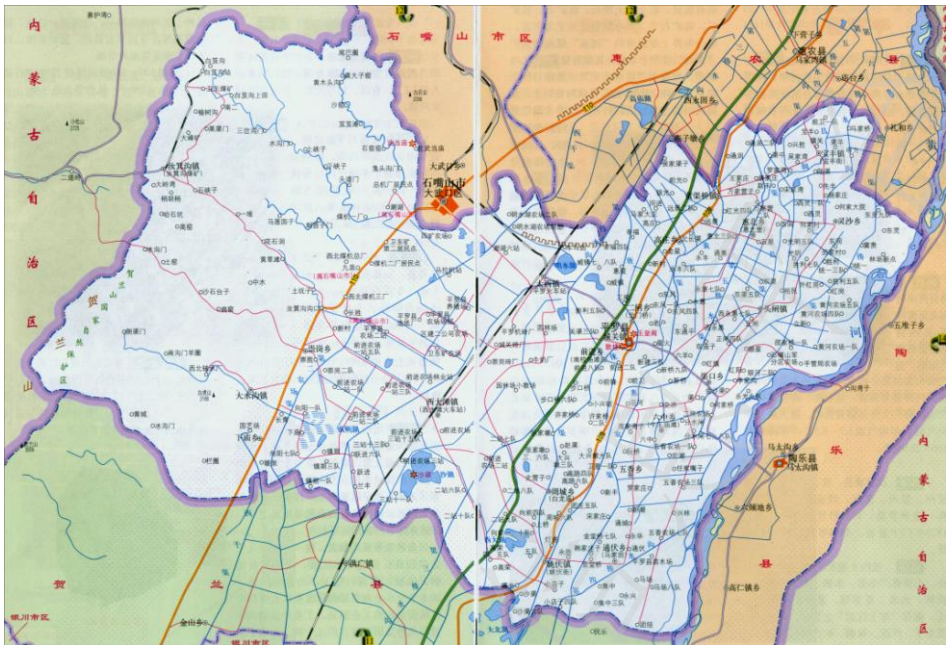
黄渠桥羊羔生产的自然环境属于典型的温带大陆性半干旱气候，由于位于中国季风区的西缘，夏季受东南季风影响，时间短，降水少，7 月最热，平均气温 24℃，年最高平均气温 32.4℃~36.1℃；冬季受西北季风影响大，时间长，气温变化起伏大，1 月最冷，平均气温-9℃，年最低平均气温-19.4℃~23.2℃，年平均气温 8.4℃~9.9℃，年平均气温大于 10 度的积温为 3223.6℃。气温日差大，日照时间长，太阳辐射强，大部分地区昼夜温差一般可达 12℃~15℃。年平均降水量的地理分布较为均匀，全县年平均降水量在 167.5 mm~188.8 mm。年蒸发量在 1708.7 mm~2512.6 mm，是降水量的 10 倍~14 倍，处半干旱地区。年均日照时数 3065.5 h，年太阳辐射总量 6096 MJ/m²，年均无霜期 153 d~170 d，日照时数 2800 h~3200 h，适宜动植物生长。

A.3 土壤情况

平罗县土地辽阔。土壤类型有盐渍土类、白僵土类、沙丘沙土类、草甸土类、灌淤土类、湖土类，山、川、水并存。地下水碳酸盐、硫酸盐、硫化物较多，硫、磷、钙等矿物质含丰富，水质矿化度高，PH 值略呈碱性。这些光、热、水、气候、土壤及其生长植被条件是黄渠桥羊羔肉风味独特的主要原因。

A.4 保护范围示意图

地理标志产品 “黄渠桥羊羔肉” 保护范围示意图，见图 A.1。



图A.1 地理标志产品 黄渠桥羊羔肉保护范围示意图

附 录 B

(资料性附录)

地理标志产品 黄渠桥羊羔肉必需氨基酸和主要功能脂肪酸含量参考值

B.1 羔羊肉必需氨基酸含量参考值 (见表 B.1)

表 B.1 羔羊肉必需氨基酸含量参考值

项目	指标	检验方法
赖氨酸, g/100 g	1.48±0.13	按 GB5009.124 方法检测。
蛋氨酸, g/100 g	0.44±0.05	
亮氨酸, g/100 g	1.41±0.11	
苏氨酸, g/, 100 g	0.78±0.07	
缬氨酸, g/100 g	0.83±0.07	
异亮氨酸, g/100 g	0.79±0.07	
苯丙氨酸, g/100 g	0.67±0.07	
组氨酸, g/100 g	0.56±0.03	
必需氨基酸合计, g/100 g	6.55~6.97	
必需氨基酸占总氨基酸比例, %	41.44~43.39	

B.2 羔羊肉主要功能脂肪酸含量参考值 (见表 B.2)

表 B.2 羔羊肉主要功能脂肪酸含量参考值

项目	指标 (%)	检验方法
总脂肪酸 (Total fatty acid) TFA/%	4.0787~5.8417	按 GB 5009.168 方法检测。
ω-6 PUFAs 或 n-6 PUFAs	0.226~10.2939	
亚油酸 (顺,顺-9,12-十八碳二烯酸 C18:2n6c)	0.1673~0.2280	
γ-亚麻酸 (顺,顺,顺-6,9,12-十八碳三烯酸 C18:3n6)	0.0024~0.0048	
花生四烯酸 (顺-5,8,11,14-二十碳四烯酸 C20:4n6)	0.0548~0.0621	
ω-3 PUFAs 或 n-3 PUFAs	0.0222~0.0316	
α-亚麻酸 (顺,顺,顺-9,12,15-十八碳三烯酸 C18:3n3)	0.0170~0.0249	
EPA (顺-5,8,11,14,17-二十碳五烯酸 C20:5n3)	0.0028~0.0034	
DHA (顺-4,7,10,13,16,19-二十二碳六烯酸 C22:6n3)	0.0023~0.0037	
ω-6 PUFAs / ω-3 PUFAs 或 n-6 PUFAs / n-3 PUFAs	8.6382~11.9472	
必需脂肪酸 (Essential fatty acid) EFA	0.1843~0.2573	
多不饱和脂肪酸与饱和脂肪酸比值, P/S 值	0.0946~0.1146	
饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸比值, SFA/UFA	1.6639~1.9660	

附 录 C

(资料性附录)

地理标志产品 黄渠桥羊羔肉羔羊肉标识与标注

C.1 标识

应符合 GB 7718 和 GB/T 32950 中的规定。在标签、包装袋（箱）上应标识图 C.1 标志图案，供消费者溯源查询。



图C.1 黄渠桥羊羔肉 农产品地理标志标识图

C.2 标注

应符合 GB 7718 和 GB/T 32950 的规定，在标签、包装箱上应标明本产品地理标志标识图。

C.3 标志使用

本地理产品使用标志时，由生产或加工单位向标志持有人申请并获准方可使用。并由标志持有人对其使用情况进行监督、审核与管理。

C.4 产品追溯

本地理产品在使用过程中，采用表识图中防伪编码和屠宰检疫后加施的二维码双重追溯。追溯内容主要是羔羊来源、屠宰场所、羔羊认定人员、检疫信息等。