|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B31 |

|  |
| --- |
| 3702 |

青岛市地方标准

DB 3702/T XXXX—2025

地理标志产品 平度牛肉

第1部分：生产技术规程

  Geographical Indication ProductPingdu Beef

Part 1 Ttechnical regulations for production

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

目次

[前言 II](#_Toc185931273)

[1 范围 1](#_Toc185931274)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc185931275)

[3 术语和定义 1](#_Toc185931276)

[4 保护范围 2](#_Toc185931277)

[5 生产要求 2](#_Toc185931278)

[6 屠宰加工 3](#_Toc185931279)

[7 产品分级 4](#_Toc185931280)

[8 标签、包装、运输、贮存 4](#_Toc185931281)

[附录A（规范性） 平度牛肉地理标志保护范围图 5](#_Toc185931282)

1. 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DB 3702/T -- 《地理标志产品平度牛肉》有以下两个部分组成：

——DB 3702/T .1-- 地理标志产品平度牛肉 第1部分：生产技术规程；

——DB 3702/T .2-- 地理标志产品平度牛肉 第2部分：质量标准。

本文件为——DB 3702/T --的第1部分。

本文件由青岛市农业农村局提出并组织实施。

本文件由青岛市农业农村标准化技术委员会归口解释。

本文件起草单位：平度市农业农村局、平度市检验检测中心、黄岛区农业农村局、平度市田庄镇人民政府、青岛琴鑫肉牛养殖加工有限公司。

本文件主要起草人：车淑芬、吕宁、高丽萍、庄桂玉、马俊俊、郭法光、曲忠峰、张江波、鞠鹏飞、刘晓明、张颜春、王卫、王奕懿、赵维一、贾泉。

本文件首次发布于2024年 月 日。

地理标志产品 平度牛肉

第1部分：生产技术规程

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品平度牛肉生产技术规程规范性引用文件、术语和定义、保护范围、生产要求、屠宰加工、产品分级、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志产品保护范围内鲜、冻平度牛肉产品的生产过程。

* 1. 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品

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 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉

GB/T 39915 动物饲养场防疫准则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 815 肉牛饲养标准

NY/T 2663 标准化养殖场 肉牛

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 2. 平度牛肉 Pingdu Beef

来自于平度市地理标志产品保护区范围内的肉用牛，育肥后经屠宰加工生产的雪花纹浓密、口感细滑、肉香纯正的鲜、冻牛肉产品。



牛柳(里脊) tenderloin

取自牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。



西冷(外脊) striploin

取自牛胴体从12～13胸椎椎窝中间处到第6腰椎外横界垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉，主要是背最长肌。



肉眼 ribeye

取自牛胴体第6胸椎到第12～13胸椎间的净肉。前端与上脑相连，后端与外脊相连，主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。



上脑 high rib

取自牛胴体最后颈椎到第6胸椎间的净肉。前端始于最后颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背最长肌、斜方肌等。



S腹肉S-flank

位于牛腹部第7根胸肋至第9根胸肋之下，去除肋骨后的净肉，主要包括肋间外肌、肋间内肌。

其他分割部位牛肉名称参考GB/T 17238。

* 1. 保护范围

平度牛肉地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，平度市现所辖10处镇、街道办事处（见本标准附录A）。

* 1. 生产要求
     1. 品种

鲁西黄牛及其杂交后代。

* + 1. 产地环境

位于胶东半岛西部的平度市，属暖温带大陆性季风气候，四季分明，年平均气温12.2℃，牛应激少，气温适宜肉牛进行集中育肥。年均降雨量600mm，水资源充足，地下水质良好，多种矿物质和微量元素能够显著提高牛肉品质。

产地范围的土壤主要为砂壤土，分层结构合理、营养成分丰富，种植的玉米等饲料作物品质上乘，从而保证了青贮饲料和精料的良好品质。

* + - 1. 建场选址

依据NY/T 2663要求，选择地势高、背风向阳之处建设牛舍，饮水水质达到国家Ⅱ级标准。符合动物防疫条件，根据生产规模需要建设。

* + 1. 饲养管理

肉牛养殖技术符合NY/T 815要求。

* + - 1. 投入品

使用饲草、饲料和饲料添加剂符合卫生标准GB 13078，选用国家饲料行政管理部门允许使用饲料、饲料添加剂目录内品种，遵守饲料和饲料添加剂安全使用规范。

遵兽医嘱咐或按照兽医处方科学合理使用兽药，严格执行兽药休药期规定，禁止使用国家兽医行政管理部门禁止使用的药物及其他化合物。

* + - 1. 饮用水

动物饮用水符合GB 5749标准。

* + - 1. 饲养方式

舍饲，适量运动。

* + - 1. 日常管理
         1. 犊牛管理

犊牛出生后，3m龄以前以哺乳喂养为主，公牛5m龄去势，10m龄前以放牧为主，饲喂少量精饲料补充料。骨骼体况评价达到架子牛标准。

* + - * 1. 育成育肥期

10m龄体重达到250kg～300kg，开始进行集中育肥。采用散栏舍饲方式饲养，以优质玉米青贮、麸皮、啤酒糟和专用育肥精料为主，育成期间保证营养供给，确保日增重1kg以上。育肥期间，应为牛只创造安静的环境。

育肥后期间增加日粮中精饲料的比例，控制活动量，促使脂肪沉积到肌纤维形成雪花纹理。

* + - * 1. 出栏时间

32m龄～40m龄，体重800kg～1100kg，牛体脂沉积均匀，雪花纹理明显。

* + - 1. 卫生防疫

牛场防疫、引种隔离、消毒及无害化处理应符合GB/T 39915的规定。

动物粪便按照GB/T 36195有关规定处理。

* + 1. 生产记录

根据法规要求建立养殖档案，品种谱系、动物引进、投入品采购使用、免疫程序、诊疗消毒、病死无害化、出栏销售等如实记录，并妥善保存相关记录。

* 1. 屠宰加工
     1. 屠宰

屠宰场建设符合产业规划和动物防疫条件等法定要求。

根据牛屠宰检疫规程进行屠宰前检疫。

肉牛在进入屠宰间前用近于体温的漂白粉消毒净水淋浴。

屠宰方式符合GB/T 19477的要求，采取瞬间切断牛只中枢神经的方式，放血时间8s～12s。

屠宰牛肉等产品品质检验执行GB 18393规程。

* + 1. 分割

分割方法符合GB/T 27643的要求，尽量保持牛柳、西冷、上脑、肉眼、S腹肉等部位完整。

* + 1. 排酸

排酸温度为-2℃～2℃，排酸时间为168h。

* + 1. 冷冻

速冷库温度-18℃以下，确保产品中心温度降至-15℃。

* 1. 产品分级

牛肉质量分级根据GB/T 29392执行，水分含量执行GB 18394规定。

同一饲养管理、同一生产单位、同时段屠宰的同一规格的产品为一批。检疫合格后加贴标识。

* 1. 标签、包装、运输、贮存
     1. 标签、包装

产品包装与标识符合NY/T 3383要求。产品定量包装的符合JJF 1070要求。

产品或包装上应标注地理标志保护产品的名称“平度牛肉”、生产者、本标准号。

地理标志产品专用标志的内容应符合国家质量监督检验检疫总局公告2006年第109号文件的规定，使用应符合《地理标志产品保护规定》。

* + 1. 运输、贮存

鲜牛肉在0～4℃贮存，冷冻牛肉在-18℃库温冷冻保存，严格隔绝有毒、有害或挥发性物质，防止污染。

牛肉冷链控温运输，确保满足产品温度要求。

2. （规范性）  
   平度牛肉地理标志保护范围图

“平度牛肉”地理标志产品保护范围是山东省平度市云山镇、南村镇（原郭庄镇、南村镇、兰底镇）、蓼兰镇（原蓼兰镇、万家镇）、崔家集镇、明村镇、田庄镇（原田庄镇、张舍镇）、店子镇和李园街道（原门村镇）、同和街道（原白埠镇）、白沙河街道（原麻兰镇、张戈庄镇）等镇街现辖行政区域，位于山东半岛腹地，胶东半岛西缘，东经119°31′30″～120°19′13″、北纬36°28′15″～37°02′46″之间。

