|  |  |
| --- | --- |
| 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2部分：质量标准

      Geographical Indication ProductPingdu Beef

Part 2 Quality Standard

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

目次

[前言 II](#_Toc185931318)

[1 范围 1](#_Toc185931319)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc185931320)

[3 术语和定义 2](#_Toc185931321)

[4 保护范围 2](#_Toc185931322)

[5 品类分级 2](#_Toc185931323)

[6 产品指标 3](#_Toc185931324)

[7 检验规则 3](#_Toc185931325)

[附录A（规范性） 平度牛肉地理标志保护范围图 5](#_Toc185931326)

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2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:由平度市农业农村局、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等单位。

本文件主要起草人:车淑芬、吕宁、高丽萍、曲忠峰、庄桂玉、郭法光、马俊俊、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2部分：质量标准

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品平度牛肉质量标准的规范性引用文件、术语和定义、保护范围、包装分级、产品指标、检验规则要求。

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。

* 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 18394 畜禽肉水分限量

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

GB 31658.22 食品安全国家标准 动物性食品中β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉

GB/T 20755 畜禽肉中九种青霉素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留检测方法 高效液相色谱法/串联质谱法

GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21981 动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 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、冻牛肉等产品。

* + 1. 牛柳(里脊) tenderloin

取自牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。

* + 1. 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。

* + 1. 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. 品种

鲁西黄牛及其杂交后代。

* 1. 品类分级
     1. 产品品类

分割参考GB/T 27643，鲜、冻牛肉产品执行GB/T 17238规定。

* + 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。

* 1. 产品指标
     1. 感官指标

肉品符合GB/T 17238产品感官指标要求，符合GB/T 29392分级要求。

感官特色：

（1）上脑：色泽深红，沉积脂肪明显，横切面呈现较明显的大理石花纹，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感瘦而不柴。

（2）肉眼：色泽鲜红，有光泽，外油层较厚，横切面呈眼状，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤澄清，脂肪团聚于表面，有香味，口感肥而不腻。

（3）西冷：色泽淡红，大理石花纹分布均匀，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，脂肪团聚于表面，有香味，口感弹性足。

（4）牛柳：色泽鲜红，有光泽，脂肪呈雪花样沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细嫩。

（5）S腹肉：色泽红润，脂肪分层沉积，指压后凹陷立即恢复，表面湿润不粘手，煮沸后肉汤透明，口感细滑。

* + 1. 理化指标

1. 理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目  （牛肉，水分≤77.0mg/100g） | 指标 | | | | |
| 上脑 | 肉眼 | 西冷 | 牛柳 | S腹肉 |
| 挥发性盐基氮，(mg/100g)≤ | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 蛋白质(g/100g) | 15～20 | 15～20 | 18～23 | 18～23 | 17～22 |

* + 1. 卫生指标

污染物限量应符合GB 2762的规定。

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

兽药最大残留限量应符合GB 31650，GB31650.1的规定。

* 1. 检验规则
     1. 抽样

理化指标检验需要样品按照GB/T 9695.19肉的取样方法取上脑、肉眼、西冷、牛柳和S腹肉适量。

* + 1. 检验

感官评价：自然条件直接眼观、指压、鼻嗅以及品尝。

理化指标测定方：法执行食品安全国家标准食品中挥发性盐基氮GB 5009.228、蛋白质GB 5009.5的测定和规定。

卫生指标测定方法：污染物限量按GB 2762中规定的方法执行。农药残留限量按GB 2763中规定的方法执行。兽药残留执行GB/T 20755、GB/T 20756、GB/T 21311、GB/T 21312、GB/T 21316、GB/T 21317、GB/T 21981、GB 31658.22及国家兽医行政管理部门发布的有效检测方法。

* + - 1. 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分。

每批产品应经出厂检验合格后并附有合格证后方可出厂。

* + - 1. 型式检验

型式检验检测感官指标、理化指标、卫生指标全部项目，一般情况每半年进行一次。有下列情况之一者需进行型式检验；

a）产品投产时；

b）出厂检验结果与上次型式检验有显著差异时；

c）国家行政管理及质量部门提出要求时。

* + 1. 判定规则

所检项目全部符合文件要求判为合格。

* + 1. 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中加倍取样进行不合格项目的复验，复验结果合格，则判定该批产品合格，反之则判定该批产品不合格。

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。

1. 平度牛肉地理标志保护范围图
2. 平度牛肉地理标志保护范围图
3. 平度牛肉地理标志保护范围图

