

ICS 65.020.30
CCS B 44

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 630—2023

地理标志农产品 南丹黄牛

Agro-product geographical indication—Nandan yellow cattle

2023 - 11 - 20 发布

2023 - 11 - 26 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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。

本文件由南丹县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口

本文件起草单位：南丹县农业农村局、南丹县市场监督管理局、南丹县畜牧管理和水产技术推广站。

本文件主要起草人：黄秀月、陆谢斯、黄威松、石盛聪、韦文林、王仕江、黄晓莉、黎承毅、方华娟、韦红旭、余庆华、覃良电、梁深、兰缓新、陆丹、韦家猛、杨秀成、谭珊、罗雪、韦兆华。

地理标志农产品 南丹黄牛

1 范围

本文件界定了地理标志农产品南丹黄牛的术语和定义,规定了地理标志农产品南丹黄牛的保护范围、特定生产要求、质量等的要求,描述了相应的检验方法和检验规则,规定了标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志农产品南丹黄牛。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范
- NY/T 2660 肉牛生产性能测定技术规范
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY/T 5128 无公害食品 肉牛饲养管理准则
- SC/T 3048 鱼类鲜度指标K值的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志农产品南丹黄牛 Agro-product geographical indication—Nandan yellow cattle
在第4章规定的保护范围内养殖,按第5章的要求生产,产品质量符合第6章要求的黄牛。

4 保护范围

南丹黄牛农产品地理标志地域保护范围包括城关镇、车河镇、大厂镇、芒场镇、六寨镇、月里镇、中堡乡、罗富镇、吾隘镇、八圩乡、里湖乡等11个乡镇及其所管辖的151个行政村。保护范围位于东经 $107^{\circ} 1' \sim 107^{\circ} 53'$,北纬 $24^{\circ} 25' \sim 25^{\circ} 37'$ 之间。见附录A。

5 特定生产要求

5.1 产地环境

属云贵高原南麓，山区为主，海拔600 m~900 m，中、亚热带的山地气候，无霜期长（无霜期平均为298 d），冬无严寒，夏无酷暑，雨热同季，雨量充沛，年均气温16.9℃，平均降雨量1476.3 mm，年平均日照时数1223.5 h，相对湿度81.9%。场址选择在通风向阳、地势高燥、采光充足、远离工矿企业等污染源的地方。养殖产地环境质量应符合NY/T 1167的要求。

5.2 品种选择

选择符合本品种要求所繁育的牛种。

5.3 生产过程管理

5.3.1 饲养方式

根据不同情况采取放牧、舍饲或放牧与舍饲相结合的饲养方式。

5.3.2 饲养密度

成年牛牛舍面积宜为6 m²/头~8 m²/头，种公牛栏宜8 m²/头~10 m²/头，配套运动场宜10 m²/头。

5.3.3 饲料

5.3.3.1 放牧时由牛自由采食天然牧草。

5.3.3.2 舍饲采用农作物秸秆、种植的优质牧草、农副产品及添加适量配合饲料进行人工投喂。

5.3.3.3 饲料应符合GB 13078的规定。

5.3.4 水质

应符合NY 5027的规定。

5.3.5 饲养管理

应符合NY/T 5128规定的要求。

6 质量

6.1.1 活牛感官

应符合表1的规定。

表1 活牛感官

类别	感官
公牛	被毛多为黄色或枣红色，少数个体为褐色或黑色，有背线，并以黄色为主；角、鼻镜、蹄、尾帚多呈黑色，少数为肉色，并具有一致性。角略长，多为竹笋状或鹰爪状。体型细致紧凑，结构匀称，体格粗壮，前躯较发达，头宽雄壮，额宽平，眼大，明亮有神。颈粗短，颈垂发达，肩峰隆起高达10 cm~15 cm，肩长稍斜，胸部较宽深，稍有胸垂。肋间紧密，背腰平直；四肢端正，蹄质坚实，尾根中等粗，尾端长过飞结
母牛	被毛多为黄色或枣红色，少数个体为褐色或黑色，有背线，并以黄色为主，角、鼻镜、蹄、尾帚多呈黑色，少数为肉色，并具有一致性。角短小，多为竹笋状或鹰爪状，体型细致紧凑，结构匀称，体格粗壮，前躯较发达，头清秀，额宽平，眼大，明亮有神。颈细长，颈垂发达，肩长稍斜，胸部较宽深，稍有胸垂。肋间紧密，背腰平直；四肢端正，蹄质坚实，尾根中等粗，尾端长过飞结

6.1.2 上市月龄和体重

应符合表2的规定。

表2 上市月龄和体重

项 目	月龄	体重 (kg)
公牛	≥30个月	300~400
母牛		250~350

6.1.3 屠宰性能

应符合表3的规定。

表3 屠宰性能

项 目	屠宰率/(%)	净肉率/(%)
成年公牛	≥45.0	≥38.0
成年母牛	≥40.0	≥35.0

6.1.4 鲜、冻牛肉感官

应符合表4的规定。

表4 鲜、冻牛肉感官

项目	鲜牛肉	冻牛肉(解冻后)
色泽	肌肉有光泽,色鲜红或深红;脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色或微黄色
组织状态	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密,有坚实感,肌纤维韧性强
粘度	外表微干或有风干膜,切面湿润,不粘手	肌肉外表微干,或有风干膜,或外表湿润,不粘手
气味	具有鲜牛肉正常的气味,无异味	具有牛肉的气味,无异味
煮沸后肉汤	透明澄清,脂肪团聚于表面,具特有香味,无膻味	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有牛肉汤固有的香味和鲜味,无膻味
杂质	无正常视力可见外来异物	

6.1.5 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标
水分/(%)	≤ 77.0
氨基酸总量/(%)	≥ 16.0
脂肪/(%)	≥ 1.4
蛋白质/(%)	≥ 19.0
热量/(KJ/100g)	≥ 380.0
胆固醇/(mg/100g)	≤ 62.0
肌苷酸/(mg/100g)	≥ 190.0
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15

6.1.6 安全指标

应符合GB 2707的规定。

6.1.7 预包装产品净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 体重

活体体重应测空腹12 h后的重量，采用灵敏度为0.1 kg的磅秤逐头称量。

7.2 屠宰性能

7.2.1 屠宰率

按NY/T 2660规定的方法进行检测。

7.2.2 净肉率

按NY/T 2660规定的方法进行检测。

7.3 感官检查

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，用触觉鉴别组织状态与粘度，视觉鉴别色泽、肉汤和杂质，嗅觉鉴别气味。冻牛肉应解冻后检验。

7.4 理化指标

7.4.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行检测。

7.4.2 氨基酸总量

按GB 5009.124规定的方法进行检测。

7.4.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行检测。

7.4.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行检测。

7.4.5 热量

按GB 28050规定的方法将蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维进行换算。

7.4.6 胆固醇

按GB 5009.128规定的方法进行检测。

7.4.7 肌苷酸

按SC/T 3048规定的方法进行检测。

7.4.8 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法进行检测。

7.5 安全指标

按GB 2707规定的方法进行检测。

7.6 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检测。

8 检验规则

8.1 鲜、冻牛肉组批及抽样

8.1.1 组批

以同一饲养管理条件,同时出栏、同班次加工的为一批。

8.1.2 抽样

按GB/T 9695.19的要求执行。

8.2 检验类型

8.2.1 活牛出栏检验

每批活牛出栏前,查阅牛只“两病”(布鲁氏病、结核病)检测记录,并按6.1.1、6.1.2规定的项目逐头进行检疫检验合格后方可出栏。

8.2.2 鲜、冻牛肉出厂检验

检验项目为感官、净含量,每批产品经出厂检验合格后发放检验合格证方可出厂。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果符合本文件规定时,该批产品判为合格。

8.3.2 检验结果不符合本文件规定时,允许按相关规定复检。复检结果符合本文件规定时,该批产品判为合格;如复检结果仍有不符合本文件规定时,则判定该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、贮存及运输

9.1 标志、标签

9.1.1 获得南丹黄牛授权用标后,可使用地理标志农产品专用标志。

9.1.2 活牛上市前应经有关管理部门按本文件要求进行确认后,方可在牛耳处挂上地理标志产品专用标志。

9.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定;标签应符合GB/T 32950的规定。

9.2 包装

定量包装的鲜、冻牛肉应采用食品级包装容器或材料包装,食品接触用塑料材料及制品应符合GB 4806.7的规定。

9.3 运输、贮存

9.3.1 活体运输

9.3.1.1 运输工具应清洁卫生、无毒、无异味,不应与有毒、有害物品混运。

9.3.1.2 运输时应保证牛只活动空间,不应与其他畜禽或物品混装混运,不应人畜同运。

9.3.1.3 运输车辆运输前和使用后应使用消毒液彻底消毒。

9.3.2 肉品运输、贮存

应符合GB 20799的规定。

附录 A
(资料性)

地理标志农产品南丹黄牛保护范围图

地理标志农产品南丹黄牛保护范围见图A.1。



图A.1 地理标志农产品南丹黄牛保护范围

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局.《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）.2023年3月16日.
-



中华人民共和国团体标准
地理标志农产品 南丹黄牛
T/GXAS 630—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究