

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 1802—2025

代替 DB32/T 1802—2011

地理标志产品 海门山羊肉

Product of geographical indication—Haimen goat meat

2025-03-25 发布

2025-04-25 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

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。

本文件替代 DB32/T 1802—2011《地理标志产品 海门山羊肉》，与 DB32/T 1802—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了加工的部分内容(见2011年版的5.2.1、5.2.2、5.2.3)；
- b) 增加了屠宰的要求(见5.2)；
- c) 增加了分割的要求(见5.3)；
- d) 删除了净含量的内容(见2011年版的5.6)；
- e) 删除了生产加工过程卫生要求的内容(见2011年版的5.7)；
- f) 删除了第6章试验方法的内容(见2011年版的第6章)；
- g) 增加了相关感官指标中的检测方法(见6.1)；
- h) 增加了羊肉的理化指标要求和检测方法(见6.2)；
- i) 增加了卫生要求的内容(见6.3)；
- j) 增加了出厂检验判定中对复检结果符合本文件要求时的判定标准(见7.3.2)；
- k) 增加了地理标志产品专用标志的适用规定(见8.1.1)；
- l) 修改了包装要求(见8.1.2、8.2.3)。

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。

本文件由江苏省畜牧业标准化技术委员会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：南通市海门区畜牧兽医站、南通市海门区市场监督管理局。

本文件主要起草人：陆宏辉、黄蕾、王丹、龚惠、黄佳宁、俞晓荣、唐丽娟、晁蕾、高欢欢、黄群浩、沈晓峰、吴双凤、曹丽华、杨晓峰、许新松、瞿海荣、樊红雷、马俊杰、苗元高、邢自路。

本文件及其所代替文件的历次发布情况为：

——2011年首次发布为 DB32/T 1802—2011；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 海门山羊肉

1 范围

本文件规定了地理标志产品海门山羊肉的保护范围、技术要求、质量特色、检验规则及标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于国家知识产权行政管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的海门山羊肉。

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
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 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/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
GB 20799 食品安全国家标准 肉与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 43562 畜禽屠宰操作规程 羊
NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海门山羊肉 haimen goat meat

在第 4 章规定的地理标志产品保护范围内繁殖饲养的海门山羊,经屠宰、分割、冷却保鲜后的带皮胴体羊肉。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品海门山羊肉保护范围限于国家知识产权行政管理部门 2010 年第 166 号公告批准的范围,即江苏省海门市现辖行政区域。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 品种要求

海门山羊活羊应来自第 4 章规定的范围,选择体况良好,经检疫合格的断奶羔羊进行育肥;根据断奶羔羊体重大小、强弱等进行分群,体重达到 12 kg~15 kg 时进行阉割。饲养环境、疫情疫病的防治与控制执行国家相关规定,不应污染环境,每天早晨饲喂前进行羊舍清扫工作,保持羊舍清洁。

5.1.2 饲料要求

饲料应以当地资源为主,在饲草丰盛季节,以海门当地青豌豆荚、青蚕豆壳、青毛豆壳、青毛豆荚、青花生藤、田间野生豆科杂草、红三叶等豆科饲草及青玉米秸秆、青甘薯藤、田间野生禾本科杂草、多花黑麦草、苏丹草、杂交狼尾草等禾本科饲草为主;枯草期以青贮玉米秸秆、胡萝卜、青干野生杂草、青干毛豆荚、青干花生藤、青干甘薯藤、蚕豆壳等为主。根据羊生长状况,适当补饲精饲料。

5.1.3 出栏标准

出栏羊只应健康活泼、皮肤清洁完整,年龄在 12 月龄~18 月龄,体重在 25 kg~30 kg,并持有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫证明。

5.2 屠宰

屠宰按 GB/T 43562 要求执行。

5.3 分割

分割按 NY/T 1564 要求执行。

5.4 冷却保鲜

胴体在 0℃~4℃低温无污染的环境下放置 24 h~48 h,使羊肉充分熟化保持风味。

6 质量特色

6.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 羊肉的感官指标

项目	冷鲜羊肉	检测方法
色泽	肌肉呈红色,有光泽,肥瘦适度,肌间脂肪分布均匀,大理石纹多而显著	GB 2707

表 1 羊肉的感官指标（续）

项目	冷鲜羊肉	检测方法
组织状态	肌纤维细,剪切力低,肉保水性能强,富有弹性	GB 2707
黏度	外表微干或有风干膜,切面湿润,不黏手	GB 2707
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无异味。煮沸后的肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,膻味小,肉质鲜嫩可口,肥而不腻	气味 GB 2707 煮沸后的肉汤 GB/T 5009.44
肉眼可见杂质	不应检出	GB 2707

6.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 羊肉的理化指标要求

项目	指标	检测方法
粗蛋白/(g/100 g)	>19	GB 5009.5
水分/(g/100 g)	≤ 78	GB 5009.3
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 15	GB 5009.228
粗脂肪/(g/100 g)	≤ 5.07	GB 5009.6
谷氨酸/(mg/g)	≥ 9.02	GB 5009.124

6.3 卫生要求

6.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.3.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

6.3.3 微生物限量

应符合 GB/T 9961 的规定。

6.3.4 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样方法

按 GB/T 9961 规定执行。

7.3 产品检验

7.3.1 型式检验

7.3.1.1 一般情况下,型式检验每 1 年进行一次。有下列情况之一也应进行型式检验:

- a) 产品投产时;
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督及检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

7.3.1.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

7.3.2 出厂检验

7.3.2.1 每批出厂产品应检验合格,出具检验合格证书方能出厂。

7.3.2.2 出厂检验项目为感官指标、标签和包装。

7.3.3 判定规则

检验项目结果全部符合本文件,判为合格品。若有一项或一项以上指标(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。微生物指标有一项不合格,检验结果判为不合格。复验结果合格,则判为合格品,如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件,则判该批次为不合格品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志产品保护办法》和《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》的要求。

8.1.2 产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应用清洁卫生的方式储存和使用包装材料。

8.2.2 包装材料及包装方式应避免肉品在处理、加工或贮存的过程中受到污染。

8.2.3 包装材料应无毒无害,符合 GB 4806.7 和 GB/T 6543 的要求。

8.2.4 内包装材料使用前应进行消毒杀菌。

8.3 运输

8.3.1 应符合 GB 20799 的规定。

8.3.2 应使用清洁、干燥、无异味、符合卫生要求的冷藏车或保温车。

8.3.3 运输时不应与有毒、有害、有污染的物品混装。

8.4 贮存

8.4.1 应符合 GB 20799 的规定。

8.4.2 冷鲜羊肉应吊挂在相对湿度 75%~84%, 温度 0℃~4℃的冷却间, 肉体之间的距离为 3 cm~5 cm。

8.4.3 贮存间应保持清洁、整齐、通风, 应防霉、除霉, 定期除霜, 符合国家有关卫生要求, 库内有防霉、防鼠、防虫设施, 定期消毒。

8.4.4 贮存间内不应存放有碍卫生的物品, 同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的食品。

8.4.5 在符合运输、贮存条件下, 产品自生产之日起, 冷鲜肉保质期不应超过 5 d。
