

T/YXDBCX

云霄县地理标志产业协会团体标准

T/YXDBCX 0009—2021

地理标志产品 下坂牛肉丸

Product of Geographical Indication-Xiaban Beef Meatball

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

云霄县地理标志产业协会 发布

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。

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。

本文件由云霄县地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

地理标志产品 下坂牛肉丸

1 范围

本文件规定了地理标志产品 下坂牛肉丸的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“下坂牛肉丸”对应的产品。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10324 鱼露
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《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123号（2009）《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1

下坂牛肉丸 Xiaban beef meatball

本标准第4章规定的生产地域范围内生产，采用宰杀后不超过两小时的下坂小体黄牛之后腿鲜肉为原料，去筋后切块，用约3公斤木棍将其槌成肉泥，并加入将军山富硒泉水、“向北番薯”粉、食用盐、鱼露和味精等辅料，再经槌打、搅拌、摔打直至肉泥出现胶质状，待肉浆粘手不掉，用手挤成丸子以羹匙舀进80℃水定型，慢火煮开，捞出冷却、包装、冷藏或不冷藏等工序制成，产品质量符合本标准要求的牛肉丸。

4 产地范围

下坂牛肉丸生产地域范围限于云霄县云陵镇（东经117° 33′ ~117° 35′，北纬23° 95′ ~23° 97′），产地范围图见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

产地云陵镇地处东海与南海接合部的东山湾一侧，漳江穿镇而过，属亚热带海洋季风气候，空气湿润，夏无酷暑，冬无严寒，年均温度21℃，年均降雨1710毫米至2380毫米，十分有利牧草生长。境内的将军山、莆美大山终年牧草丰茂，尤其盛产牛爱吃的官津草和三叶草。下坂小体黄牛主要以这两种草为食，并饮用将军山的富硒泉水。

5.2 原辅材料要求

5.2.1 下坂小体黄牛之后腿鲜肉：应符合 GB 2707 的要求。

5.2.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

5.2.3 “向北番薯”粉：应符合 GB 31637 的要求

5.2.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

5.2.5 鱼露：应符合 SB/T 10324 的要求。

5.2.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。

5.2.7 其他食品辅料应符合有关标准及规定。

5.3 质量要求

5.3.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标及检验方法

项目	指标	检验方法
色泽	色呈赤褐	按感官指标进行目测、味觉和嗅觉检验。
形态	形态完整、均匀、无破损	

组织	结构紧密、富有弹性	
滋味及气味	牛肉鲜香、浓郁扑鼻，口感脆韧	
杂质	无肉眼可见杂质	

5.3.2 理化指标

指标指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 80.0	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.6
蛋白质/ (g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.5
淀粉/ (g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.9
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。		

5.3.3 农药残留限量和兽药残留限量

5.2.3.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.2.3.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

5.3.4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂品种使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的检验应遵守相应的国家标准和行业标准的规定。

5.3.5 净含量

按照国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.3.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一批投料、同一生产线、同一生产班次、同一规格的产品为一批次。

6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

6.3 抽样

随机抽取样品，样品量不少于2kg，且不少于8个独立包装。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4封存，保留备查。

6.4 检验类型

6.4.1 检验分类：分为出厂检验和型式检验。

6.4.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、

6.4.3 型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每六个月进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上，重新恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，应从产品中加倍的抽样复检。

6.5.3 复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志标签

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令和国家其他法律法规的规定。

7.2 包装

内包装用食品包装容器与材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的要求；运输包装材料用瓦楞纸箱或其他包装箱应符合相应标准的质量要求和国家的有关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存在清洁卫生、干燥、通风库房内，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品同库混存。不冷藏产品在常温下贮存，冷藏产品贮存温度为4℃以下。

7.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件时，产品保质期根据实际情况进行标注。

附录 A
(规范性附录)
下坂牛肉丸产地范围区域图

下坂牛肉丸产地范围区域图见下图：

图A.1 下坂牛肉丸产地范围区域图

