

ICS

01.01

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2799 —2015

绿色食品 畜肉

Green food —Livestock meat

（报批稿）

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部肉及肉制品质量监督检验测试中心、农业部动物及动物产品卫生质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、江西省玉山县创新农业综合开发有限公司、哈尔滨大众肉联食品有限公司。

本标准主要起草人：戴廷灿、李伟红、王冬根、王玉东、张志华、胡丽芳、赖艳、罗林广、聂根新、董秋洪、魏益华、涂田华、刘珂、邵俊。

绿色食品 畜肉

1 范围

本标准规定了绿色食品畜肉的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品畜肉（包括猪肉、牛肉、羊肉、马肉、驴肉、兔肉等）的鲜肉、冷却肉及冷冻肉；不适用于畜内脏、混合畜肉及辐照畜肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20746 牛、猪肝脏和肌肉中卡巴氧、喹乙醇及代谢物残留量的测定 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、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留量的测定 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 21320 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 471 绿色食品 饲料和饲料添加剂

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 473 绿色食品 动物卫生准则

NY/T 2799-2015

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮存运输准则

NY/T 1892 绿色食品 畜禽饲养防疫准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

农业部 781 号公告-4-2006 动物源性食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法

农业部 1025 号公告-18-2008 动物源性食品中 β -受体激动剂残留检测 液相色谱-串联质谱法

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉眼可见异物 **visible foreign matter**

肉品上不能食用的病变组织、胆汁、瘀血、浮毛、血污、金属、肠道内容物等。

4 要求

4.1 产地及原料要求

产地环境、活畜养殖管理以及屠宰加工用水，应分别符合 NY/T 391、NY/T 471、NY/T 472、NY/T 473、NY/T 1892 以及 GB 5749 的要求。

4.2 屠宰加工要求

4.2.1 屠宰

活畜应按 NY/T 473 和 NY/T 1892 的要求，经检疫、检验合格后，方可进行屠宰。

4.2.2 预冷却

活畜屠宰后 24h 内，肉的中心温度应降到 4℃ 以下。

4.2.3 分割

预冷却后的畜体分割时，环境温度应控制在 12℃ 以下。

4.2.4 冻结

需冷冻的产品，应在 -28℃ 以下环境中，其中心温度应在 24h~36h 内降到 -15℃ 以下。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	鲜畜肉（冷却畜肉）	冻畜肉（解冻后）	检验方法
组织状态	肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位	肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状	将样品置于洁净白色托盘中，在自然光下，目视检查组织状态、色泽，肉眼可见异物，用鼻嗅其气味。
色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有畜种固有的色泽		
气味	具有畜种固有的气味，无异味		
肉眼可见异物	不得检出		

NY/T 2799-2015

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分，%	≤77	GB 18394
挥发性盐基氮，mg / 100g	≤15	GB/T 5009.44

4.5 兽药残留及限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 兽药残留限量

单位为微克每千克

项目	指标	检验方法
氟苯尼考（florfenicol）	≤100	GB/T 20756
甲砒霉素（thiamphenicol）	≤50	GB/T 20756
氯霉素（chloramphenicol）	不得检出（< 0.1）	GB/T 20756
磺胺类（以总量计）（sulfonamides）	不得检出（< 40）	GB/T 20759
泰乐菌素（tylosin）	≤ 200	GB/T 20762
呋喃唑酮代谢物（AOZ）	不得检出（< 0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
呋喃它酮代谢物（AMOZ）	不得检出（< 0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
呋喃妥因代谢物（AHD）	不得检出（< 0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
呋喃西林代谢物（SEM）	不得检出（< 0.25）	农业部 781 号公告-4-2006
喹诺酮类（以总量计）（quinolones）	不得检出（< 3）	GB/T 21312
四环素/土霉素/金霉素（单个或复合物）（tetracycline/oxytetracycline/chlortetracycline）	≤ 100	GB/T 21317
强力霉素（doxycycline）	≤ 100	GB/T 21317
喹乙醇代谢物（以 3 甲基喹恶啉-2-羧酸计）（MQCA）	不得检出（< 0.5）	GB/T 20746
伊维菌素（Ivermectin）	≤ 10	GB/T 21320
盐酸克伦特罗（clenbuterol） ^a	不得检出（< 0.25）	农业部 1025 号公告-18-2008
莱克多巴胺（ractopamine） ^a	不得检出（< 0.25）	农业部 1025 号公告-18-2008

沙丁胺醇 (salbutamol) ^a	不得检出 (< 0.25)	农业部 1025 号公告-18-2008
西马特罗 (cimaterol) ^a	不得检出 (< 0.25)	农业部 1025 号公告-18-2008
^a 兔肉不检测此项。		

4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 1 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	<100	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB/T 4789.6

NY/T 2799-2015

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照标准中 4.3 ~ 4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和贮存

7.2.1 运输过程应符合 NY/T 1056 规定。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输，运输过程中应控制运输温度，鲜肉和冷却肉为 0~4℃，冷冻肉为 -18℃，温度变化为 ±1℃。

7.2.2 冻肉贮存于 -18℃ 以下的冷冻库内，库温昼夜变化幅度不超过 1℃。

7.2.3 鲜肉和冷却肉应贮存在 -2~4℃，相对湿度 85%~90% 的冷却间。

NY/T 2799-2015

附录 A

(规范性附录)

绿色食品畜肉产品申报检验项目

A.1 表 A.1 规定了除 4.3-4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品畜肉产品申报检验必检项目 单位为毫克每千克

序号	项 目	指 标	检验方法
1	总砷 (以 As 计)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
2	铅 (以 Pb 计)	≤ 0.2	GB 5009.12
3	镉 (以 Cd 计)	≤ 0.1	GB/T 5009.15
4	总汞 (以 Hg 计)	≤ 0.05	GB/T 5009.17
5	铬 (以 Cr 计)	≤ 1.0	GB/T 5009.123