

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍牦牛肉

Luhuo Yak Mea

（征求意见稿）

2025 - X- X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会 发布

中国民族贸易促进会（简称：中国民贸 CCPNT）成立于 1986 年，是专注民族地区经贸发展与民族产业振兴的全国综合性 AAAA 级社会组织。本会的登记管理机关是中华人民共和国民政部，党建工作机构是中央社会工作部。中国民贸致力发展民族产业、促进民族贸易、维护民族团结、履行社会责任、开展公益事业、深化国际合作，形成了中国民贸扎根民族地区，服务新发展格局，与地方政府、会员企业共同铸牢中华民族共同体意识的有效路径与长效机制。将铸牢中华民族共同体意识融入会务工作，注重发挥好民族工作社会组织的桥梁纽带作用，不断创新协会产业化、数字化、人文化、社会化工作模式，精准助力乡村振兴。

中国民族贸易促进会标准化工作委员会作为中国民贸的内设专业机构，主要围绕中国一乡一品产业促进计划、地标特产、民族医药、文旅康养等地方特色产业高质量发展和品牌打造，满足市场需要，增加标准的有效供给开展标准化工作。

中国民贸标准按《中国民族贸易促进会团体标准管理办法（试行）》进行制定和管理。

中国民贸标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国民贸标准予以发布。

在本文件实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国民族贸易促进会，以便修订时参考。

本文件版权为中国民族贸易促进会所有，除了用于国家法律或事先得到中国民族贸易促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本文件及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国民族贸易促进会地址：北京市东城区左安门内大街 20 号

收件人：中国民贸标准委

邮编：100031

网址：<https://www.ccpnt.org>

电子信箱：biaozhunwei@ccpnt.org

联系方式：骆红柳 1369 910 3413（微信同号） 董春松 1368 158 3622（微信同号）

目录

前 言..... 1

1 范围..... 2

2 规范性引用文件..... 2

3 术语与定义..... 2

4 生长环境..... 2

5 技术要求..... 3

6 检验方法..... 4

7 检验规则..... 5

8 标签、包装、贮存和运输..... 5

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。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

炉霍牦牛肉

1 范围

本标准规定了“炉霍县牦牛肉”的术语和定义、生存环境、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于炉霍县牦牛鲜、冷鲜、冻、带骨牛肉等分割和加工的产品。

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，仅所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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 13885 饲料中钙、铜、铁、镁、锰、钾、钠和锌含量的测定 原子吸收光谱法
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 3963 畜禽肉分割技术规程 牦牛肉
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语与定义

3.1 炉霍县牦牛肉 Luhuo Yak Mea

在四川省甘孜藏族自治州炉霍县境内及其周边饲养的金川牦牛及本地牦牛品种，在炉霍经屠宰加工生产的牛肉。

4 生长环境

4.1 地理特征（范围）

炉霍县位于青藏高原东南缘（北纬 31°00′~31°51′，东经 100°10′~101°13′），地处川西高原与山原地貌过渡带，地势西北高、东南低，平均海拔 3860 米，山脉走向呈西北-东南向。

4.2 气候环境特征

炉霍县气候类型属高原寒温带大陆性季风气候，全县日照多，辐射强，属于太阳能丰富地区。县境内平均气温一般在 6.4℃，≥10℃的积温 1796℃，无霜期 91d，无明显夏季，春秋季节相连且漫长。年平均降水量 667.5mm，年平均相对湿度 57%，年平均风速 2.1m/s。

4.3 水源

炉霍县境内河流主要属于雅砻江水系和大渡河水系，县内河流与地形倾斜方向一致，主要河流有鲜水河、泥曲、达曲三条主流，地表径流的年际分配量也较均衡，其径流深为 387.9mm，年径流量为 18.91 亿 m³。

5 技术要求

5.1 品种

在炉霍县境内及其周边养殖的符合出栏标准的金川牦牛、九龙牦牛、亚丁牦牛等地方牦牛品种。其核心指标应符合：
体高≥115cm，体斜长≥130cm；
血液血红蛋白含量≥120g/L；
活重≥300kg；

5.2 饲养管理

5.2.1 饲养方式

天然放牧：每年 5-10 月采用全放牧模式
冷季补饲：11 月至翌年 4 月实行放牧+补饲模式

5.2.2 饲养管理要求

饲料及饲料添加剂应符合 NY/T 471 的规定，水质应符合 GB 5749 和 NY 5027 的规定。
放牧以天然牧草、人工种植牧草为主要饲料来源，补饲精料补充料。
舍饲以人工种植牧草、青贮饲料、青干草、干草为主要饲料来源，补加精料补充料。

5.3 屠宰加工及卫生要求

屠宰操作过程应符合GB/T 19477、GB 12694、GB/T 27643、NY/T 3963的规定。

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

感官要求应符合表1和NY/T 2799的要求。

表 1 感官指标

项目	生鲜牛肉
色泽	肉色红润、色泽鲜美，脂肪呈白色或乳黄色。
组织形态	肉质柔软而具有韧性，指压后的凹陷立即恢复，外表微干或有风干膜，

	不粘手。
滋味、气味	煮沸后肉质鲜嫩多汁、香味浓郁，具有牦牛肉正常的滋味及气味。
肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质

5.4.2 品质指标（外脊）

品质指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/（g/100g）	≤ 77
粗蛋白/（g/100g）	≥ 20.0
总氨基酸/（g/100g）	≥ 19.0
赖氨酸/（g/100g）	≥ 1.8
蛋氨酸/（g/100g）	≥ 0.28
不饱和脂肪酸/（%）	≥ 45.0
油酸C18:1n9c/（%）	≥ 36.0
锌/（mg/kg）	≥ 35.0
铁/（mg/kg）	≥ 25.0

5.4.3 卫生指标

应符合GB 2707、GB/T 2763、NY/T 2799及国家相关标准与规范的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标检验

目测、手触鉴别。

6.2 水分

应按 GB 18394 规定的方法测定。

6.3 粗蛋白

应按 GB 5009.5 的规定的方法测定。

6.4 总氨基酸、赖氨酸和蛋氨酸

应按 GB 5009.124 的规定的方法测定。

6.5 不饱和脂肪酸和油酸

应按 GB 5009.168 规定的方法测定。

6.6 锌和铁

6.6.1 应按 GB/T 13885 规定的方法测定。

6.7 卫生指标检验

挥发性盐基氮按照 GB 5009.228 规定的检测方法检验，其他指标按照 GB 2707 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、统一规格的产品为一批。

7.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定执行。

8 标签、包装、贮存和运输

8.1 标签

8.1.1 销售包装产品标签按 GB 7718 和 NY/T 3383 的规定执行。

8.1.2 产品可追溯信息标记应清晰。

8.1.3 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求，包装牢固，并符合国家定量包装商品计量监督规定。

8.3 贮存

8.3.1 冷鲜肉：-2~2℃，相对湿度 85%~90%，贮存期≤7 天

8.3.2 冷冻牛肉应贮存在-18℃的冷藏库，贮存不超过 10 个月。

8.3.3 产品应贮存于清洁、卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，贮存时应有一定间隙，隔墙离地，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混贮。不同级别、不同类别、不同批次产品应单独存放，并有醒目的标识、界线区分。

8.4 运输

8.4.1 应使用清洁、干燥、无异味、无污染、符合食品卫生要求的冷藏车(箱)或保温车(箱)。

8.4.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒，不得与有毒、有害、有气味、有污染物混装、混运。