

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍牦牛肉干

Luhuo Yak Jerky

(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：

目 录

1 范围..... 2

2 规范性引用文件..... 2

3 术语和定义..... 2

4 技术要求..... 3

5 食品添加剂..... 3

6 生产加工过程的卫生要求..... 4

7 检验方法..... 4

8 检验规则..... 4

9 标志、标签、包装、运输和贮存..... 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。

炉霍牦牛肉干

1 范围

本文件规定了炉霍牦牛肉干的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以炉霍县境内及其周边自然放养的牦牛肉为原料，经修整、腌制、熟制、干燥等工艺制成的炉霍牦牛肉干。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- DB51/T XXXX 《炉霍鲜牦牛肉》（待补充）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 炉霍牦牛肉干（Luhuo Yak Jerky）

以炉霍县境内及其周边自然放养的牦牛肉为原料，经漂洗、分割、腌制、杀菌烘烤、脱水干燥、包装等工序加工而成的特色牛肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

牦牛肉应采自炉霍县境内及其周边自然放养的牦牛，经检疫合格，无病变、无异味。
原料肉应符合《炉霍鲜牦牛肉》标准的规定。

4.2 感官品质

- 4.2.1 外形：呈条状、片状或块状，大小均匀。
- 4.2.2 色泽：棕红色或深褐色，色泽均匀，有光泽。
- 4.2.3 气味：具有牦牛肉干特有的肉香，无异味。
- 4.2.4 滋味：咸淡适中，肉质紧实，有嚼劲。
- 4.2.5 质地：肉身干爽，不黏手，富有弹性。

4.3 理化指标

- 4.3.1 水分 $/(g/100g) \leq 20.0$ 。
- 4.3.2 蛋白质 $/(g/100g) \geq 30.0$ 。
- 4.3.3 脂肪 $/(g/100g) \leq 15.0$ 。
- 4.3.4 食盐（以 NaCl 计） $/(g/100g) \leq 5.0$ 。
- 4.3.5 亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计） $/(mg/kg) \leq 30$ 。

4.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

4.5 微生物限量

应符合 GB 29921-2024《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中对熟肉制品（可直接食用）的规定，具体指标如下：

- 4.5.1 菌落总数 $\leq 10^4$ CFU/g
- 4.5.2 大肠菌群 ≤ 10 MPN/g
- 4.5.3 致病菌：沙门氏菌 0/25g、金黄色葡萄球菌 ≤ 100 CFU/g、单核细胞增生李斯特氏菌 ≤ 100 CFU/g。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

不得使用任何人工合成的色素、香精等添加剂。允许使用天然的香辛料（如辣椒粉、花椒粉等）进行调味。

6 生产加工过程的卫生要求

6.1 应符合 GB 14881 的规定

生产场所应保持清洁卫生，具备良好的通风、照明、防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.2 加工工艺

屠宰分割：符合 GB 12694 卫生规范，胴体 24h 内预冷至 4℃ 以下。

原料解冻温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ，修整后剔除可见筋膜、淋巴、淤血及多余脂肪。

腌制时间 ≤ 24 小时，温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。

自然风干或熟制：自然风干应在符合卫生条件的通风干燥室内常温环境中进行；熟制中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，干燥后水分 $\leq 20\%$ 。

6.3 生产设备应定期清洗、消毒，确保设备卫生

操作人员应保持良好的个人卫生习惯，穿戴整洁的工作服、帽、口罩等。

7 检验方法

7.1 感官品质

将样品倒入洁净的白糖瓷盘内，置于明亮处，迎光观察其表面色泽、组织形态，并嗅其气味：切开样品观察其内部色泽，嗅其气味，品尝口感。

7.2 理化指标

7.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

7.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

7.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 执行。

7.2.4 食盐：按 GB 5009.44 的规定执行。

7.2.5 亚硝酸盐：按 GB 5009.33 的规定执行。

7.3 微生物检验

按 GB 4789 系列标准执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一批原料、同一生产周期、同一生产工艺所生产的同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定执行。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，生产企业应进行出厂检验。出厂检验项目包括感官品质、水分、微生物指标、食盐、净含量。

8.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产时，每年至少进行一次；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格产品。若有一项不符合本标准规定，可在同批产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标如果有一项不符合本文件，判定为不合格，不得复检。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 产品标志应符合《食品标识管理规定》的要求。

9.1.2 产品标签应符合 GB7718 的规定，应标明产品名称、原料、产地、生产日期、保质期、贮存条件、净含量、生产企业名称、地址、联系方式、执行标准等内容。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》及相关产品标准，应具有良好的防潮、防氧化、防异味性能。

9.2.2 内包装可采用食品级塑料袋、铝箔袋等，外包装可采用纸盒、纸箱等。

9.2.3 包装应严密、牢固，确保产品在运输和贮存过程中不受损坏。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防雨、防潮、防晒、防挤压、防破损。

9.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 常温贮存：≤25℃、湿度≤65%。

9.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味、无污染的仓库内。

9.4.3 仓库应配备防潮、防鼠、防虫等设施。

- 9.4.4 产品应离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。
- 9.4.5 产品的保质期根据包装材料和贮存条件由生产企业通过实验确定，但不得超过合理的期限。