

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2799—2023

代替 NY/T 2799—2015

绿色食品 畜肉

Green food—Livestock meat

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 2799—2015《绿色食品 畜肉》，与 NY/T 2799—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了水分的指标(见表 2,2015 年版 4.4 的表 2)；
- b) 更改了挥发性盐基氮的检验方法(见表 2,2015 年版 4.4 的表 2)；
- c) 更改了氟苯尼考的表述方法和检测方法(见表 3,2015 年版 4.5 的表 3)；
- d) 更改了磺胺类的检测限及检测方法(见表 3,2015 年版 4.5 的表 3)；
- e) 更改了喹诺酮类的限量要求，分别表示为恩诺沙星、环丙沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星的各自限量要求(见表 3,2015 年版 4.5 的表 3)；
- f) 更改了泰乐菌素的限量值(见表 3,2015 年版 4.5 的表 3)，增加了氯丙那林、妥布特罗、氯丙嗪、林可霉素、替米考星药物残留项目(见表 3)；
- g) 更改了致泻大肠埃希氏菌的检验方法(见表 4,2015 年版 4.6 的表 4)。
- h) 更改了总砷、镉、总汞、铬的检验方法(见表 A.1,2015 年版附录 A 的表 A.1)；
- i) 增加了志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、 β 型溶血性链球菌限量要求(见表 A.2)。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部肉及肉制品质量监督检验测试中心(江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所)、中国动物卫生与流行病学中心、井冈山市新盛农产品开发有限公司、中国绿色食品发展中心、江苏华测品标检测认证技术有限公司、江西兴旺生态农业综合开发有限公司。

本文件主要起草人：李伟红、魏益华、王玉东、戴廷灿、宋翠平、张宪、王冬根、张志华、昌晓宇、万伟杰、肖勇、魏爱花、涂田华、杨桂玲、张瑜、朱娜、童碧瑾、邹国科。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2015 年首次发布为 NY/T 2799—2015；

——本次为第一次修订。



绿色食品 畜肉

1 范围

本文件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、运输和储存。
本文件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 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

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 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 20763 猪肾和肌肉组织中乙酰丙嗪、氯丙嗪、氟哌啶醇、丙酰二甲氨基丙吩噻嗪、甲苯噻嗪、阿扎哌隆、阿扎哌醇、唑啉心安残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21312 动物源性食品中14种喹啉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

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
农业部 1025 号公告—23—2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 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 饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
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 储藏运输准则
NY/T 1892 绿色食品 畜禽饲养防疫准则
SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
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

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,应符合 NY/T 391、NY/T 471、NY/T 472、NY/T 473、NY/T 1892 的规定。

4.2 屠宰加工要求

4.2.1 屠宰加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 屠宰及加工卫生

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。屠宰加工卫生应符合 GB 12694 的规定。

4.2.3 预冷却

活畜屠宰后 24 h 内,肉的中心温度应降到 4℃ 以下。

4.2.4 分割

预冷却后的畜胴体分割时,环境温度应控制在 12℃ 以下。

4.2.5 冻结

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

4.3 感官

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,具有该畜类品种固有的色泽		
气味	具有畜类品种固有的气味,无异味		
肉眼可见异物	无正常视力可见外来异物		

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,%	猪肉	≤76	GB 18394
	羊肉	≤78	
	其他畜肉	≤77	
挥发性盐基氮,mg / 100g		≤15	GB 5009.228

4.5 兽药残留限量

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(以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计)	≤100	SN/T 1865
甲砒霉素	≤50	GB/T 20756
氯霉素	不得检出(<0.1)	GB/T 20756
四环素/土霉素/金霉素(单个或复合物)	≤100	GB/T 21317
多西环素	≤100	GB/T 21317
磺胺类(以总量计)	不得检出(<0.5)	农业部 1025 号公告—23—2008
恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	≤100	GB/T 21312
氧氟沙星	不得检出(<1.0)	GB/T 21312
诺氟沙星	不得检出(<2.0)	GB/T 21312
培氟沙星	不得检出(<2.0)	GB/T 21312
洛美沙星	不得检出(<1.0)	GB/T 21312
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
氯丙嗪	不得检出(<0.5)	GB/T 20763
林可霉素	≤100	GB/T 20762
替米考星	≤50	GB/T 20762
泰乐菌素	≤100	GB/T 20762
喹乙醇代谢物(以 3 甲基喹噁啉-2-羧酸计)	不得检出(<0.5)	GB/T 20746
伊维菌素	≤10	GB/T 21320
盐酸克伦特罗 ^a	不得检出(<0.25)	农业部 1025 号公告—18—2008
莱克多巴胺 ^a	不得检出(<0.25)	农业部 1025 号公告—18—2008
沙丁胺醇 ^a	不得检出(<0.25)	农业部 1025 号公告—18—2008
西马特罗 ^a	不得检出(<0.25)	农业部 1025 号公告—18—2008
氯丙那林 ^a	不得检出(<0.25)	农业部 1025 号公告—18—2008
妥布特罗 ^a	不得检出(<0.25)	农业部 1025 号公告—18—2008
注:检验方法明确检出限的,“不得检出”后括号中内容为检出限;检验方法只明确定量限的,“不得检出”后括号中内容为定量限。		
^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 微生物指标

项 目	指标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤1×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	<100	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	0/25 g	GB 4789.6

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 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.8 其他要求

应符合附录 A 的规定。

5 检验规则

绿色食品申报检验应按照本文件中 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、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和储存

7.2.1 运输应符合 NY/T 1056 的规定。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℃,冷冻肉应低于-18℃,温度允许变化幅度为 1℃。

7.2.2 鲜肉和冷却肉应储存在-2℃~4℃、相对湿度 85%~90%的冷却间。

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

附 录 A
(规范性)
绿色食品 畜肉产品申报检验项目

表 A.1、表 A.2 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,绿色食品畜肉产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物项目

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
总砷(以 As 计)	≤0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)	≤0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)	≤0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)	≤0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)	≤1.0	GB 5009.123

表 A.2 微生物项目

项目	指标	检验方法
志贺氏菌	0/25 g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25 g	GB 4789.10
溶血性链球菌	0/25 g	GB 4789.11
注:牛肉、兔肉不检此三项。		