

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5044—2001

无公害食品 牛肉

2001-09-03 发布

2001-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：南京农业大学、中国畜产品加工研究会。

本标准主要起草人：周光宏、徐幸莲、孙京新、汤晓艳、黄明、邹晓葵。

无公害食品 牛肉

1 范围

本标准规定了无公害牛肉的定义、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于来自非疫区的无公害肉牛,屠宰后经兽医检疫合格的牛肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 2708 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY 5029—2001 无公害食品 猪肉

3 技术要求

3.1 原料

活牛原料必须来自非疫区,经当地动物防疫监督机构检验合格。

3.2 屠宰加工

屠宰加工规范及卫生检验要求按 NY 467 和 GB/T 9960 规定执行。

3.3 感官指标

感官指标应符合 GB 2708 规定。

3.4 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。