ICS 67.120.10
CCS X 22

T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB01.74—2026
代替 T/NMSP.MZB 02.05-2025

“蒙”字标产品认证要求
内蒙古风干牛肉干

"Inner Mongolia Brand"certification requirements of livestock products Inner mongolia air-dried beef jerky

2026-07-20 发布　　2026-07-20 实施

内蒙古标准发展促进会　　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T/NMSP.MZB02.05-2025《“蒙”字标畜产品认证要求 内蒙古风干牛肉干》，与T/NMSP.MZB02.05-2025相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 引用文件删除 GB/T 18646 动物布鲁氏菌病诊断技术和 GB/T 18935 口蹄疫诊断技术
b) 引用文件添加 GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
c) 引用文件添加 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
d) 引用文件添加 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
e) 引用文件添加 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
f) 引用文件添加 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
g) 删除 4.2.1 表 1 空气质量要求
h) 4.9.1 感官要求表 1 里添加检测方法
i) 删除 4.10.2.4
j) 更改了部分规范性引用文件（见第2章，2025版第2章）；

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古质量和标准化研究院、鄂尔多斯检验检测中心、内蒙古自治区知识产权保护中心、内蒙古草原牛王肉业有限公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、呼和浩特市阿希泰食品有限公司、内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：毕力格、张宇琼、郭大伟、陈天宇、王晓燕、胡晓敏、毕超、冯平、张永兵、李岩、李宁、刘鹏斌、要铎、禅一杰、仝林、宋孟博、李燕君、张宁、陆鑫、赵柏全。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/NMSP.MZB02.05—2023，2025年第一次修订为T/NMSP.MZB02.05—2025；

——本次为第二次修订。

“蒙”字标产品认证要求
内蒙古风干牛肉干

1 范围

本文件规定了内蒙古风干牛肉干“蒙”字标认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于内蒙古行政区域内“蒙”字标认证要求风干牛肉干的认证和监督管理。

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 包装储运图形符号标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
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 5009.11 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
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 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 第4部分：感官性状和物理指标
GB/T 5750.5 生活饮用水标准检验方法 第5部分：无机非金属指标
GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 第6部分：金属和类金属指标
GB 6388 运输包装收发货标志
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/T 14678 空气质量 硫化氢、甲硫醇、甲硫醚和二甲二硫的测定 气相色谱法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
GB/T 19166 畜禽品种（配套系） 中国西门塔尔牛
GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
HJ 533 环境空气和废气 氨的测定 纳氏试剂分光光度法
HJ 870 固定污染源废气 二氧化碳的测定 非分散红外吸收法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
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 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 2799 绿色食品 畜肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内蒙古风干牛肉干 Inner Mongolia air dried beef jerky

以内蒙古行政区域内饲养的牛经屠宰分割的肉为原料，经修割整型、切条、腌制、风干、熟制、包装和杀菌等工艺制成的熟肉制品。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区行政区域内。

4.2 产地环境要求

应符合NY/T 391的规定。

4.2.1 养殖用水要求

应符合表1要求。

表 1 养殖用水要求

项目	指标	检验方法
pH	6.5～8.5	GB/T 5750.4
氟化物，mg/L	≤1.0	GB/T 5750.5
总汞，mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6
总镉，mg/L	≤0.01	GB/T 5750.6
六价铬，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6
总铅，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6
总砷，mg/L	≤0.05	GB/T 5750.6

4.3 品种要求

品种应选择内蒙古行政区域内养殖的中国西门塔尔牛、安格斯牛、华西牛、蒙古牛、三河牛、草原红牛和荷斯坦牛等及其杂交后代。

4.4 饲养要求

4.4.1 饲料

应符合NY/T 471的规定。

4.4.2 饲养方式

4.4.2.1 放牧饲养

将牛在固定草场放牧或若干小区轮牧饲养。

4.4.2.2 放牧和补饲饲养

在放牧的基础上，根据牧草质量和牛不同生理阶段营养需求补充精饲料饲养。

4.4.2.3 舍饲饲养

在固定圈舍按照肉牛不同生长阶段的营养需求提供充足粗饲料和精饲料饲养。

4.4.3 疫病防控

4.4.3.1 应符合 NY/T 473 的规定。
4.4.3.2 兽药使用应符合 NY/T 472 A 级的相关规定。

4.5 屠宰与分割

4.5.1 屠宰应符合 GB/T 19477 相关规定，屠宰检疫按照 NY 467 的规定执行。
4.5.2 牛胴体及鲜肉分割应符合 GB/T 27643 的规定。
4.5.3 屠宰加工及卫生应符合 GB 12694 的规定。

4.6 贮藏

鲜肉和冷却肉应储存在-2 ℃～4 ℃、相对湿度 85%～90%的冷却间。冷冻肉为鲜肉分割后在-28 ℃以下冻结，中心温度达到-15 ℃以下，在-18 ℃以下贮藏。

4.7 原辅料要求

4.7.1 原料

4.7.1.1 原料质量应符合 NY/T 2799。
4.7.1.2 符合“蒙”字标现行“牛肉”系列标准或通过“蒙”字标认证的牛肉可采信。

4.7.2 辅料

4.7.2.1 食盐、糖、酱油、味精等调味品应符合相关绿色食品标准或国家标准的规定。
4.7.2.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.8 加工要求

4.8.1 加工卫生要求

加工过程应符合GB 14881的规定。

4.8.2 工艺流程

生产加工工艺如图1所示。



图 1 生产加工工艺

4.8.3 操作步骤

4.8.3.1 原料选择：选择筋腱脂肪少、纤维整齐的大块牛肉。
4.8.3.2 修割：去除原料肉的筋腱、脂肪、淋巴、血管等不易加工的部分。
4.8.3.3 切条：按照工艺要求顺着肌纤维方向切成条。
4.8.3.4 腌制：添加调味品和辅料进行腌制。
4.8.3.5 风干：肉条宜通过挂钩挂在悬链上送至风干室风干，肉条应挂直、无滴水、不触地,肉条与肉条之间留有空隙，防止粘连，采用自然风干或风干室风干，风干温度和时间根据产品需要适当调整。

4.8.3.6 熟制：煮制温度一般为 90 ℃～100 ℃，蒸烤（炸）温度一般为 120 ℃～220 ℃，或者真空低温油炸。

4.8.3.7 冷却干燥：煮（蒸）熟制的牛肉干需要干燥，其他自然（或低温）冷却至室温即可。

4.8.3.8 包装：冷却后进行包装。

4.8.3.9 杀菌：用杀菌釜、微波或水浴等杀（灭）菌。

4.9 质量要求

4.9.1 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	样品表面和切面的肌肉色、脂肪色	GB/T 22210
气味	特征气味、异味、酸败味	
滋味	特征气味	
状态	组织状态、杂质、焦斑、霉斑	

4.9.2 理化指标

应符合表3的要求。

表 3 理化指标

项目	指标	检测方法
水分(g/ 100g)	≤40	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/ 100 g)	≤3.5	GB 5009.44
蛋白质/(g/ 100 g)	≥40	GB 5009.5

4.9.3 卫生指标

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763及GB 31650和表4的规定。

表 4 卫生指标

序号	检验项目	限量值	检验方法
1	铅（以Pb计）,mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
2	总汞（以Hg计）,mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
3	总砷(以As计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
4	镉(以Cd计),mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
5	铬(以Cr计),mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
6	N-二甲基亚硝胺,μg/kg	≤3.0	GB 5009.26
7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出	GB 5009.28
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	≤75	GB 5009.28
9	糖精钠,mg/kg	不得检出	GB 5009.28
10	环己基氨基磺酸钠,g/kg	不得检出	GB 5009.97
11	沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
12	单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
13	大肠埃希氏菌O157:H7[b]	0/25 g	GB/T 4789.36
14	亚硝酸盐/(mg/ 100 g)	≤4	GB 5009.33

4.9.4 净含量

4.9.4.1 净含量包装执行《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.9.4.2 净含量测定应符合 JJF 1070 的规定。

4.10 包装、标识、贮存和运输

4.10.1 包装

应符合NY/T 658的规定。

4.10.2 标识

4.10.2.1 销售包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
4.10.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。
4.10.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.10.3 贮藏和运输

应符合 NY/T 1056 的规定。

4.11 记录与文件管理

4.11.1 生产者应建立“内蒙古风干牛肉干”原辅料来源的记录，并由供方提供相应的检验报告。
4.11.2 加工过程应建立相应的管理记录。记录保存应不少于两年。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。