全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1006-2025

牛肉类

2025-03-印发　　2025-01-01 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

（牛肉类）

1.范围

本文件规定了牛肉品质评价的样品抽样、制备、鉴定评价、质量控制和评价规则。

本文件适用于全国名特优新农产品牛肉营养品质评价鉴定。

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/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

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 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.294 食品安全国家标准 食品中色氨酸的测定

3.术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 牛肉 Beef

牛肉来自非疫病区，按照 GB/T 17238 技术要求屠宰，并经检验检疫获得的符合 GB 2707 卫生技术要求的牛胴体牛肉。

3.2 必需氨基酸

必需氨基酸是指人体自身不能合成或合成速度不能满足机体需要，必须由食物供给的氨基酸。包括赖氨酸、蛋氨酸（甲硫氨酸）、苯丙氨酸、苏氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、缬氨酸、色氨酸。

4.抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

由所在县级（县/市/区域）农业农村行政主管部门进行抽样，或委托全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构进行现场抽样。

4.1.2 抽样时间

应在该类产品最佳品质期或最佳生产效益期，并由生产主体具体确定抽样时间。

4.1.3 抽样方法

抽样应按照 GB/T 9695.19 标准进行采样。牛肉经屠宰分割后，从胴体背最长肌组织上取样，不应含骨骼，不进行任何处理。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后在现场按每个样品采集数量将样品平均分成 2 份待测样品，分为正样、副样。采用清洁干燥的塑料袋包装后，外附标签，注明采样时间、采样部位、样品名称及重量、采样人、联系方式等信息。用胶带密封标签防止浸水字体模糊。

4.2.2 样品运输

各机构在进行异地取样时，样品运输过程中保持保温箱内温度不高于 4℃，24 小时内抵达相应的品质评价鉴定机构。如果不能保证 24 小时抵达，将样品速冻后，在当地将样品放在冷冻设备中（-20℃）进行暂存，待样品内部冻好后，全程冷链运输至相应的品质评价鉴定机构。

4.2.3 样品交接

样品到达实验室后，应检查样品包装、样品数量、样品状态等，做好收样、移交、入库记录。

4.2.4 样品预处理

采集的样品经过去脂肪、筋膜后，部分用于 5.1 感官评价，剩余肉样粉碎后，用于 5.2 理化指标评价。

4.2.5 样品贮存

样品保存应符合 GB/T 17238 的规定，副样应在检测完成后至少保存 60 天。

5.鉴定评价

5.1 感官要求

用于全国名特优新农产品评价的牛肉需符合表 1 的基本要求，否则不予以进行全国名特优新农产品评价。

表 1 牛肉感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	肌肉色鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色	目测法
组织状态	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强	目测法及手触鉴别法
气味	具有牛肉的气味，无异味	嗅觉鉴别法
肉眼可见杂质	不得检出	目测法

5.2 理化指标要求

样品品质鉴定指标、含量要求及检验方法参照表 2 执行。通用指标为必测指标，包括蛋白质。特色指标为自选指标，包括但不限于不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、必需氨基酸、特征元素、胆固醇等，可根据产品特性自主选择。

表 2 理化指标要求

指标	项目	含量要求	检验方法
通用指标	蛋白质（%）	≥20.0	GB 5009.5
特色指标	不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比	依据权威论著等评价	GB 5009.168
	必需氨基酸	依据权威论著等评价	GB 5009.124 GB 5009.294
	胆固醇	依据权威论著等评价	GB 5009.128
	特征元素	依据权威论著等评价	GB 5009.268

6.评价规则

各项品质指标分别进行评价，产品应符合 5.1 中的感官要求和 5.2 中通用指标的全部要求，同时应具有 5.2 中 1-2 项特色指标。根据样品感官品质评价指标和理化品质评价指标的各单项结论（必要时，可组织专家进行会商研判），用简洁、规范的语言给出综合评价意见，形成品质评价结论。

结论表述通用格式为：该产品在××县域范围内在其独特的生产环境下，具有××××（感官）、××××（品质营养）、××××（特殊品质）等特征，经评价，该牛肉样品××××（符合/不符合）评价规范要求。

7. 有关说明

本规范由中国农业科学院草原研究所、内蒙古农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：盈盈、李润航、张锋、吴洪新、包玉山、云岩春、许大伟、黄奕颖、王文曦、刘洪林、付慧、乔晓萌