

DB63

青海省地方标准

DB 63/ TXXXXX—XXXX

地理标志产品 贵南黑藏羊

Geographical indication product GuiNan black Tibetan sheep

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX

青海省质量技术监督局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	1
5 生产技术要求	2
6 质量特色	2
7 试验方法	3
8 标志、标签、包装、贮存和运输	3
附录 A（规范性附录） 贵南黑藏羊地理标志产品保护范围	5

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1-2009的规则编写。

本标准由青海省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：贵南县农牧和科技局、贵南县黑羊场。

本标准起草人：杨振海、诺日、旦正才旦、旦正杰、刘家军、拉太加。

地理标志产品 贵南黑藏羊

1 范围

本标准规定了地理标志产品贵南黑藏羊的术语和定义、产品保护范围、生产技术、产品质量、检验方法、标志、标签、包装、储存和运输等技术要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的贵南黑藏羊的生产、加工、销售及产品质量监管。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 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 22210 肉与肉制品感官评定规范
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- SB/T 10659 畜禽产品包装与标识
- DB63/T 435 牛、羊规模饲养防疫技术
- DB63/T 1184 羊产地检疫技术规范
- 地理标志产品保护规定
- 关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

贵南黑藏羊

在地理标志产品保护范围内，按本标准要求进行饲养管理、屠宰加工、生产所取得的质量符合本标准要求的黑藏羊。

3.2

地理标志产品保护范围

保护范围为青海省海南藏族自治州贵南县现辖行政区域内茫曲镇、过马营镇、塔秀乡、森多镇、茫拉乡、沙沟乡。保护范围见附录A。

4 生产技术要求

4.1 品种

贵德黑裘皮羊。

4.2 生产条件

贵南黑藏羊的饲养环境在海拔3200米-4500米之间的高寒草地。

4.3 饲养管理

4.3.1 饲养方式

放牧饲养为主，舍饲育肥为辅。

4.3.2 季饲养管理

将天然草地划分成冬春牧场和夏秋牧场分别进行围栏轮牧。育肥期间白天于天然草地放牧，归牧后补饲适量精饲料，育肥期50天-60天。

4.3.3 饲料条件

主要以天然牧草为主，育肥期间补饲精料每只羊一天200克-400克，精料由当地产青稞、燕麦、油菜籽粕以及矿物质等组成。

4.4 出栏要求

年龄为12月-18月龄，活体重25kg-30kg。

4.5 屠宰加工

4.5.1 羊源标准

来自产地范围内，符合前述第一至四条规定要求的健康羊只。

4.5.2 屠宰加工要点

屠宰前24小时停止放牧和给料，宰前2小时禁水。

5 质量特色

5.1 感官要求

贵南黑藏羊肉感官要求应符合表1的规定。

表1 地理标志保护产品贵南黑藏羊肉感官指标

项目	鲜羊肉	冻羊肉（解冻后）
----	-----	----------

色泽	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色
组织状态	纤维清晰有坚韧性	纤维清晰有坚韧性
弹性	弹性好，指压后的凹陷立即恢复	弹性好
粘度	外表湿润不粘手，切面湿润	外表微干或湿润，不粘手
气味	具有鲜羊肉特有气味，无臭味，无异味	解冻后具鲜羊肉特有气味，无异味
肉汤状态	清明透彻，脂肪团聚于表面，具有香味	清明透彻，脂肪团聚于表面，具有香味

5.2 理化要求

贵南黑藏羊肉理化要求应符合表2的规定。

表2 地理标志保护产品贵南黑藏羊肉理化指标

检测项目	指标
胴体重 (Kg)	12-15
肌肉蛋白质含量 (g/100g)	19-24
肌肉脂肪含量 (g/100g)	≤3.0

5.3 安全及其它质量技术要求

产品安全及其他质量技术要求必须符合GB 12694-2016、DB63/T 1184-2013、DB63/T 435-2003的规定。

6 试验方法

6.1 感官测定

按照GB/T 22210-2008进行测定。

6.2 脂肪测定

按照GB 5009.6-2016进行测定。

6.3 蛋白质测定

按照GB 5009.5进行测定。

7 标志、标签、包装、贮存和运输

7.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。产品标签所标注内容应符合国家相关规定，还应标注地理标志产品名称“贵南黑藏羊”产地，以及其他需要标注的内容。

7.2 标志

地理标志产品专用标志的内容及使用应符合《地理标志产品保护规定》的要求。

7.3 包装

包装应符合SB/T 10659-2012的规定。

7.4 贮存

地理标志保护产品黑贵南黑藏羊鲜肉在相对湿度75%~85%、0℃~4℃的条件下贮存；冻羊肉在相对湿度90%~100%、-18℃的条件下贮存，冷藏温度一昼夜升降幅度不超过1℃。

7.5 运输

应由符合卫生要求的专用冷藏车和保温车(船)运输，不应和对产品发生污染的物品混装，运输过程中产品的温度在7℃以下。具体运输规定按GB/T 28640-2012执行。

附录 A
(规范性附录)
贵南黑藏羊地理标志产品保护范围

图A.1给出了贵南黑藏羊的保护范围



图A.1 贵南黑藏羊地理标志产品保护范围示意图