

ICS 67.120.10

CCS B45

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0004—2025

代替T/XMSSAL 004-2020

供厦食品 牛肉

Food for Xiamen—Beef

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

厦门市食品安全工作联合会 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/XMSSAL 004—2020《供厦食品 牛肉》。

本文件与 T/XMSSAL 004—2020 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——将 4.6 条中原“兽药残留限量应符合 GB 31650、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 2292 号等相关标准、公告及表 4 的规定”修改为“兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1、农业农村部公告第 250 号等相关标准、公告及表 4 的规定”；

——修改表 3、表 4、表 A.1 部分项目的检验方法。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出。

本文件由厦门市食品安全工作联合会归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、厦门夏商集团有限公司、厦门古龙食品有限公司、厦门银祥食品有限公司、厦门元初食品股份有限公司。

本文件主要起草人：沈鹭英，吴佳雯，张缙，沈鹭英，王鹭骁，徐敦明，吴佳雯，张志刚（海关），张志刚（银祥），张义才，陈燕娜，林建明，陈林利。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

-----2020 年首次发布为 T/XMSSAL 004—2020；

-----本次为第一次修订。

1 范围

本标准规定了供厦食品牛肉的要求和检验方法。

本标准适用于鲜、冻（带骨）牛肉按部位分割、加工的产品。

本标准不适用于即食生牛肉制品。

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）畜肉卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 20755 畜禽肉中九种青霉素类药物残留量的测定液相色谱-串联质谱法
- 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
- GB/T 21324 食用动物肌肉和肝脏中苯并咪唑类药物残留量检测方法
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31658.16 食品安全国家标准动物性食品中阿维菌素类药物残留量的测定高效液相色谱法和液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.20 食品安全国家标准动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.22 食品安全国家标准动物性食品中 一受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 5339 无公害农产品 畜禽防疫准则
- SN/T 2624 动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法液相色谱-质谱/质谱法
- 农业农村部公告第250号食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料

鲜、冻分割牛肉的原料应符合 GB/T 19477 及 NY/T 5339 中 6.1 的规定，无动物源性传染病，屠宰前应附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色
黏度	外表微干或有风干膜，不黏手	外表微干或有风干膜，或外表湿润不黏手
弹性	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤固有的香味和鲜味
肉眼可见异物	不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质	

4.3 理化指标

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	备注
水分（%）	≤ 75.5	GB 5009.3	采用GB 18394
挥发性盐基氮 /（mg/100g）	≤ 15	GB 5009.228	采用GB 2707

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 及表 3 的规定。

表 3 污染物限量

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）	Lead	≤ 0.1	GB 5009.12 或 GB 5009.268	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2762（0.2）
镉（以 Cd 计）	Cadmium	≤ 0.05	GB 5009.15 或 GB 5009.268	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2762（0.1）

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650、GB 31650.1、农业农村部公告第 250 号等相关标准、公告及表 4 的规定。

表 4 兽药残留限量

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
氯唑西林	Cloxacillin	≤ 0.01	GB/T 20755	参考台湾地区《动物用药残留标准》，严于 GB 31650（0.3）
伊维菌素	Ivermectin	≤ 0.01	GB 31658.16或 GB/T 21320	参考台湾地区《动物用药残留标准》，严于 GB 31650（0.03）
噻苯达唑（噻苯咪唑）	Thiabendazole	不得检出	GB/T 21324或 SN/T 2624	参考台湾地区《动物用药残留标准》，严于 GB 31650（0.1）

注:不得检出项目的限值依其采用的检测方法的定量限执行。

4.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

附 录 A
(规范性)
供厦食品牛肉产品申报检验项目

表A.1规定了除4.2~4.6所列项目外,依据食品安全国家标准和供厦食品牛肉生产实际情况,供厦食品牛肉申报检验还应检验的项目。

表A.1 兽药残留需重点关注项目

物质中文名称	物质英文名称	限量值	检验方法	备注
克伦特罗	Clenbuterol	不得检出	GB 31658.22	采用农业农村部公告 第 250 号
沙丁胺醇	Salbutamol	不得检出		
莱克多巴胺	Ractompamine	不得检出		
特布他林	Terbutaline	不得检出		
氯霉素	Chloramphenicol	不得检出	GB 31658.20	
注:不得检出项目的限值依其采用的检测方法的定量限执行。				

参考文献

- [1] 中华人民共和国动物防疫法
- [2] 台湾卫生福利部《食品中污染物质及毒素卫生标准》
- [3] 台湾卫生福利部《动物产品中农药残留容许量标准》
- [4] 台湾卫生福利部食药署《动物用药残留标准》