|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |   |
| CCS  | B 45 |

|  |
| --- |
|  2014 |

抚顺市地方标准

DB 2014/T 0010—2024

代替 DB 2014/T0010-2021

地理标志产品 清原马鹿茸

Product of geopraphical indication - Qingyuan red deer velvet

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

抚顺市市场监督管理局  发布

1. 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。

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这些专利的责任。

本文件是对 DB 2104/T 0010—2021《地理标志产品 清原马鹿茸》的修订，自本文件实施之日起，原DB 2104/T 0010—2021同时废止。

本文件与原 DB 2104/T 0010—2021相比，主要做了如下修改：

——增加了自然环境；

——增加了感官检验方法；

——提高了干鹿茸水分指标，修改了部分理化检验方法；

——提高了菌落总数指标水平，修改了其检验方法。

本文件由农业农村局提出。

本文件由农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 清原马鹿茸

* 1. 范围

本文件规定了地理标志产品清原马鹿茸的术语和定义、地域范围、自然环境、养殖及加工、技术指标及检验方法、检验规则、标志和包装、贮藏和运输等方面的要求。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局（2007年第183号公告）批准的地理标志产品清原马鹿茸。

* 1. 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 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 ß型溶血性链球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1162 鹿茸片

《中华人民共和国药典》2020 年版 四部

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

清原马鹿茸 Qingyuan red deer velvet

清原马鹿的整枝鲜鹿茸、整枝干鹿茸和干鹿茸片。

鹿茸片 deer velvet slices

为商品鹿茸利用特制的切具切制的薄片。

* 1. 地域范围

包括清原满族自治县、新宾满族自治县、抚顺县、顺城区、东洲区、望花区和原经济开发区等7个县（区）现辖行政区域。保护区地域地理位置见附录 A。

* 1. 自然环境

抚顺市年平均气温为5℃～7℃，≥10 ℃积温平均为2700℃～3200℃，无霜期为130天～150天，年平均降水量为760mm～790mm，年日照时数为2230小时～2520小时，日照百分率为51%～58%。

土壤主要是以暗棕色森林土和棕色森林土2个地带性土壤。自然植被属温带针阔混交林区，树木主要分阔叶树和针叶树两种。

* 1. 养殖及加工
		1. 品种谱系管理

养殖的清原马鹿品种应谱系清楚，有可追溯性，每只鹿连续记载至少3代，血缘关系清楚。谱系采用国际通用谱系格式。

* + 1. 养殖管理
			1. 饲料要求

日粮配合应科学合理、计量准确、比例适宜、适口性好，变更日粮要逐渐进行；精料按公母鹿各个生长时期的营养需要量饲喂，粗料、多汁料等以吃足且不浪费为限；饲喂要定时定量，不同饲料按饲料的性质分别饲喂，饲料需精心保管，不喂发霉、酸败、变质的饲料。

* + - 1. 管理要求

每昼夜饲喂3次，按季节早、午、晚均衡定时饲喂；饲喂时应先精后粗，均匀投料，精饲料定量， 粗饲料自由采食；供足清洁的饮水，冬季饮温水；保持圈舍清洁、安静，防风防雪，冬季清理冰雪，夏季排水防涝，保持干燥，注意安全，消除障碍物，出入圈舍应关门。

* + - 1. 卫生防疫

在饲养区和鹿舍门口设消毒池或消毒通道；鹿舍和运动场地保持清洁，定期消毒；保证饮水卫生和 饲料安全；严格实施鹿传染病防治措施。

* + - 1. 鹿茸加工工艺流程

鲜鹿茸→编号、称重、测尺、登记→刷洗→破伤茸处理→上架固定→第一次煮炸、烘烤、风干→第二次水煮、烘烤、风干→第三次水煮、烘烤、风干→第四次水煮、烘烤、风干→煮头、烘烤、风干→质检→包装→贮藏。

* 1. 技术指标及检验方法
		1. 感官指标

感官指标见表 1 。

1. 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 感官 |
| 一等 | 二等 | 三等 | 检验方法 |
| 鲜鹿茸 | 肥嫩挺圆的三岔，莲花，不畸形， 无破皮，茸内含血充分，均匀呈鲜红色的新茸，水分含量不超过65%。每支茸重在4000克以上。 | 较肥嫩挺圆的三岔，肥嫩的四岔， 顶端丰满，无破皮，茸内含血充分， 均匀呈鲜红色的新茸，水分含量不超过65%。每支茸重在4000克以上。 | 较肥嫩，略显毛粗，每支茸重不足4000克的三岔、四岔茸，无破皮， 茸内含血充分，均匀呈鲜红色的新茸水分含量不超过65%。 | 根据产品的感官指标，在自然光下对马鹿茸的形态、色泽、组织质地进行检验，对鹿茸纵切，目测断面检查血色分布情况。茸重用电子天平（0.01g）进行称量。 |
| 干鹿茸 | 含水量不超过15%，不臭，无虫蛀，加工不乌皮，无存折，质地松嫩，嘴头饱满，不拉沟，不破皮，有正常匀称的分岔，每支茸重在1500克以上。 | 含水量不超过15%，不臭，无虫蛀， 加工不乌皮，无存折，嘴头比较 丰满，不拉沟，嘴头不破皮，其他部位破皮不露茸，有正常的分岔，每支茸重在1500克以上。 | 含水量不超过15%，不臭，无虫蛀， 嘴头不存折、不破皮（一二等茸 因嘴头破皮可以按三等收购），其他部位破皮不露茸，无怪角，每支茸重在 1500克以上。 |
| 鹿茸片 | 鹿茸片感官应符合NY/T 1162 的要求。 |

* + 1. 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法见表 2 。

1. 理化指标及检验方法

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 理化指标 | 鲜鹿茸 | 干鹿茸 | 鹿茸片 | 检验方法 |
| 水分/（%）  | ≤65 | ≤13 | ≤8 | GB 5009.3或《中华人民共和国药典》2020 年版 四部 |
| 灰分/（%） | ≤20 | ≤45 | ≤45 | GB 5009.4或《中华人民共和国药典》2020 年版 四部 |
| 水溶性浸出物/（%） | ≤25 | ≤16 | ≤18 | 《中华人民共和国药典》2020 年版 四部 |

表2 理化指标及检验方法（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 理化指标 | 鲜鹿茸 | 干鹿茸 | 鹿茸片 | 检验方法 |
| 醇溶性浸出物/（%） | ≤10 | ≤3 | ≤5 | 《中华人民共和国药典》2020 年版 四部 |
| 砷(As)/（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 铅(Pb)/（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.12 |
| 镉(Cd)/（mg/kg） | ≤0.2 | GB 5009.15 |
| 汞(Hg)/（mg/kg） | ≤0.1 | GB 5009.17 |

* + 1. 卫生指标及检验方法

卫生指标及检验方法见表 3 。

1. 卫生指标及检验方法

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 菌落总数/（CFU/g） | ≤5000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（MPN/100g） | ≤30 | GB 4789.3 |
| 霉菌/（CFU/g） | ≤500 | GB 4789.15 |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌） | 不得检出 | GB 4789.4 GB 4789.5GB 4789.10 GB 4789.11 |

* 1. 检验规则
		1. 抽样数量及方法

取样前应注意清原马鹿鲜鹿茸、干鹿茸、鹿茸片的品名、产地、规格、等级及包装是否一致，带包装的检查包装的完整性，清洁程度及污染的情况，凡有异常情况应单独取样检查。

清原马鹿鲜鹿茸、干鹿茸取整枝三岔茸粉碎；鹿茸片随机取样。

同一批产品数量在100件以下者，抽样5件，再从每件中取样3份进行检查；100件及以上者，按5%取样，再从每件中取样3份进行检查；不足5件者逐件取样，再从每件中取样3份进行检查。对于不带包装的随机取样，不同产地应按产地分别取样。

* + 1. 判定规则

产品感官特征必须符合本文件 7.1 的要求。

理化指标检验结果，有一项不符合 7.2 的要求，判定为不合格。

卫生指标检验结果，有一项不符合 7.3 的要求，判定为不合格。

* + 1. 复检规则

理化指标不合格的，可从同批产品中双倍抽样进行复检，复检结果按 7.2 判定。卫生指标不合格的，不得复检。

* 1. 标签、标志和包装
		1. 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

经检测合格并经批准后方可在销售和运输包装上使用地理标志专用标志，注明产品名称、品种、等 级规格、产地、生产日期、生产单位、数量、执行标准代号等。企业使用地理标志专用标识时，根据实 际情况，采用加贴、吊挂和直接印刷等形式标示在销售包装上。

* + 1. 包装

应符合 GB/T 6543 的要求。

* 1. 贮藏和运输
		1. 贮藏

鲜茸存放于冷库（-18℃～-23℃）中；干鹿茸和鹿茸片存放于清洁、阴凉、通风、干燥的库房内或密封后存放于冷藏库中。不应与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。

* + 1. 运输

运载容器应有较好的通气性，保持干燥，隔离易污染物。

1.
2. （资料性）
清原马鹿茸保护区地域地理位置

