铁岭市地方标准

DB2112

ICS 67.120.01

CCS B 45

DB2112/T XXXX—XXXX

地理标志产品 西丰鹿茸

Product of geographical indications-Xifeng deer velvet antler

(报批稿)

铁岭市市场监督管理局 发 布

2023-XX-XX实施

2023-XX-XX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。

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。

本文件由铁岭市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：铁岭市检验检测认证服务中心、西丰县鹿业发展服务中心、西丰县农业农村局、开原市现代农业服务中心、开原市检验检测服务中心、昌图县市场监管服务中心。

本文件主要起草人：张赫名、韩密、刘绍川、王泽、孙博闻、朱钗粼、邹德聪、杨鹏、许海志、杨天秋、杨仁财、郭瑶、张鑫、赵皞、韩刚、孙奇、康玉林、李会影。

本文件为首次发布。本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

文件归口单位：铁岭市农业农村局（铁岭市凡河新区金沙江路26号，联系电话：024-79860306）。

文件起草单位：铁岭市检验检测认证服务中心（铁岭市凡河新区金沙江路30号，联系电话：024-72886003)。

地理标志产品 西丰鹿茸

1 范围

本文件规定了地理标志产品西丰鹿茸的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、要求、试验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输和贮存。

本文件适用于原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》批准保护的西丰鹿茸及切片。

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 191-2008 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.92食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.124食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 40943-2021 梅花鹿茸分等质量

NY/T 1162-2006 鹿茸片

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品西丰鹿茸 Product of geographical indications-Xifeng deer velvet antler

以国家批准的西丰鹿茸地理标志产品保护范围内的西丰梅花鹿为动物基源，收取雄鹿的茸角，采用传统工艺与现代先进加工技术加工而成的二杠茸、三杈茸及切片。

3.2

二杠茸 two-branch velvet antler

生长到分生第二分枝前采收的梅花鹿茸，由主干和眉枝组成。

[来源：GB/T 40943-2021，3.4]

3.3

三杈茸 three-branch velvet antler

生长到分生第三分枝前采收的梅花鹿茸，由主干、眉枝和第二分枝组成。

[来源：GB/T 40943-2021，3.5]

3.4

蜡片 wax slices of deer velvet

为鹿茸顶部最嫩处切制的薄片，片面半透明，油润如蜡。

[来源：NY/T 1162-2006，3.2]

3.5

粉片powder slices of deer velvet

为鹿茸上部切制的薄片，片面孔眼细密，粉质状。

[来源：NY/T 1162-2006，3.3]

3.6

纱片 gauze slices of deer velvet

为鹿茸中下部切制的薄片，片面孔眼疏松而大，有一定纱度。

[来源：NY/T 1162-2006，3.4]

4 地理标志产品保护范围

西丰鹿茸的地理标志产品保护范围限于原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》批准保护的范围，即辽宁省西丰县西丰镇、平岗镇、安民镇、郜家店镇、振兴镇、凉泉镇、房木镇、天德镇、更刻镇，陶然镇、金星乡、明德乡、钓鱼镇、德兴乡、柏榆镇、成平乡、和隆乡、营厂乡18个乡镇现辖行政区域。

5 自然环境

西丰县处于中温带亚湿润区季风型大陆性气候，四季分明，气候温和，雨量充沛。年平均气温5.1 ℃。一月平均气温-17 ℃，最低气温-41.0 ℃;七月平均气温23.2 ℃，最高气温35.2 ℃。年平均降水量738 mm，无霜期135 d左右。降雨集中在6月～8月。森林覆盖率≥55 %，期中柞树占50 %，适宜梅花鹿成长。

6 要求

6.1 种源

来源于西丰县地理标志产品保护范围，经动物产地检验检疫和/或屠宰检验检疫合格的健康的梅花鹿。

6.2 饲养管理

6.2.1 鹿舍要求：地势平坦，避风向阳，通风良好，圈棚≥2.1 m2／只，运动场≥10 m2／只。

6.2.2 饲养要求：以青粗饲料为主，精饲料为辅。青粗饲料以柞树枝叶、青贮为主，玉米秸秆、其他树叶为辅；精饲料以玉米、豆饼为主，豆粕、麦麸子为辅。生茸期每只每天精饲料量≥2 kg，其中豆粕和豆饼类≥40 %。冬季饮温水。

6.2.3 管理要求：按性别、年龄、用途分群分圈喂养，冬季每天强制运动2次～3次，每次≥5 min。

6.2.4 防疫要求：符合《中华人民共和国动物防疫法》有关规定。

6.3 收获及加工

6.3.1 收获时间：二杠茸生长40 d～45 d锯茸，三杈茸生长60 d～65 d锯茸。

6.3.2 加工方法

a)传统加工方法：锯茸→编号、称重、测尺、登记→排血或封锯口→刷洗→第一次煮炸（第一排水、第二排水）、烘烤（65 ℃～75 ℃、2 h～3 h）、风干→反复三次煮炸、烘烤、风干→煮头、烘烤、风干→质检→贮藏。

b)低温真空冷冻：煮炸（与传统加工方法第一次煮炸大体一致）→冻干机干燥箱预冷(-30 ℃～-25 ℃)→放入鹿茸冷冻（2 h左右）→开冷凝器制冷(30 min)→开真空泵(5 min) →箱冷结束→冷凝器继续制冷（-45 ℃～-39 ℃）→加热（升温幅度10 ℃／h为宜）→直至60 ℃(18 h～20 h) →回潮、煮头（1次～2次）→成品茸→质检→贮藏。

6.3.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6.4 感官要求

6.4.1西丰鹿茸感官要求应符合表1的规定。

表1 西丰鹿茸感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要 求 | |
| 二杠茸 | 三杈茸 |
| 色泽 | 茸毛短稀，杏黄色，色地红黄（排血）或棕黑 | |
| 形态 | 大挺圆柱形，顶端钝圆饱满，向内方稍弯曲，习称弯头或稍有皱缩，眉枝亦呈圆柱形，斜向前伸，作八字样分开，锯口卵圆形，黄白色、淡黄色或浅棕色，外围有较薄的骨质，中部密布海绵状细孔 | 具有主干、眉枝和第二分枝，主干直径较细，多不圆，略呈弯弓形，微向后偏，下部多有纵棱纹（称“起筋”）及突起的疙瘩（称“骨豆” 或“钉”） |
| 气味 | 气味微腥，无臭味 | |

6.4.2 西丰鹿茸切片感官要求应符合表2的规定。

表2 西丰鹿茸切片感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 要 求 | | |
| 蜡片 | 粉片 | 纱片 |
| 色泽 | 白色、浅棕色或棕色 | 白色、浅棕色或棕色 | 灰白色或棕色 |
| 形态 | 茸角尖部分的切片，半透明圆形薄片，油润如蜡，在薄片周边的外皮有红棕色或棕色的茸毛 | 茸上部的切片起粉，片面光滑，有细孔，周皮棕色或紫黑色，外附有红棕色或棕色茸毛 | 鹿茸中下部的切片，片面粗糙，有蜂窝状细孔，外附有棕色或紫黑色茸毛及茸皮 |
| 气味 | 气味微腥 | 有腥气 | 有腥气 |

6.5 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | |
| 二杠茸 | 三杈茸 |
| 水分／（g/100g） | ≤13.0 | |
| 灰分／（g/100g） | ≤45.0 | |
| 钙/（g/100g） | ≤8.0 | |
| 氨基酸总量a／（g/100g） | ≥48.0 | |
| 注：a蜡片、粉片、纱片的氨基酸总量符合NY/T 1162规定。 | | |

6.6 食品安全与卫生要求

污染物限量应符合“GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量”的要求；微生物指标应符合“NY/T 1162 鹿茸片”的要求；兽药残留应符合“GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量”的要求。

7 试验方法

7.1 感官要求

用眼、鼻等感觉器官对产品的外观、气味等感官性状进行评定。

7.2 理化指标

7.2.1 水分: 按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 灰分: 按GB 5009.4规定的方法测定。

7.2.3 氨基酸总量:按5009.124规定的方法测定。

7.2.4 钙:按GB 5009.92规定的方法测定。

7.2.5 安全与卫生指标：按6.7相应标准中的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地，相同养殖条件下生产的西丰鹿茸为一个组批。

8.2 抽样方法

随机取样。鹿茸产品：同一批产品数量在 10件以下者，至少抽样1件，超过10件者，按5 %四舍五入整数取样；鹿茸片：按 5 %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。

8.3 出厂（场）检验

检验项目按6.4的规定检验。产品出厂（场）前由生产厂（场）质检部门检验合格后，附合格证方可出厂（场）销售。

8.4 型式检验

检验项目按6.4、6.5、6.6规定项目检验。有下列情形之一时，应进行型式检验：

——新产品投产；

——产品生产超过一年以上没做型式检验；

——生产过程中，环境、天气、防疫等有较大的变化，可能影响产品性能；

——出厂（场）检验结果与上次型式检验有较大差异时；

——国家有关质量部门提出检验要求。

8.4 判定原则

8.4.1 检验项目全部符合本文件要求时，判该批产品为合格品。

8.4.2 感官要求、理化指标如有一项不符合本文件要求时，允许在同一批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检。复检结果合格，判该批产品为合格品，如复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格品。

8.4.3 安全与卫生指标不符合本文件要求时，即判该批产品为不合格品，不得复检。

9 标志、标签和包装

9.1 标志

包装储运图示按GB/T 191-2008的规定执行。同时按原国家质量监督检验检疫总局2009年141号通告要求标注地理标志产品名称、原料名称和产地。

9.2 标签

应标注原料产地，如是地理标志产品，应粘贴地理标志产品保护专用标志。

9.3 包装

应用防潮、无毒、无异味的材料包装，包装材料应符合卫生要求。

10 运输和贮存

10.1 运输

运输的工具应清洁、卫生、无异味；运输时应防雨、防潮、防晒，搬运时轻放，不得重压堆放；不得与有毒、易污染物品混装、混运。

10.2 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、无异味的库房内或冷藏，注意防虫、防鼠、防霉变、防雨淋。

参 考 文 献

[1] 原国家质量监督检验检疫总局公告2009年第141号《关于批准对柳河山葡萄、西丰鹿茸、西丰鹿鞭、东坡泡菜、峨眉山茶实施地理标志产品保护的公告》

[2] 原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》

[3] 国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》