

# DB 2104

## 抚顺市地方标准

DB 2104/T XXXX—2025  
代替 DB 2104/T 0010—2021

### 地理标志产品 清原马鹿茸

Product of geographical indication - Qingyuan red deer velvet

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

## 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DB 2104/T 0010—2021《地理标志产品 清原马鹿茸》，与DB 2104/T 0010—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了部分规范性引用文件（见第2章，2021年版的第2章）；
- 增加了自然环境（见第5章）；
- 增加了干鹿茸片加工工艺（见6.3.2）；
- 增加了感官指标的试验方法和骨化圈要求（见7.1）；
- 更改了干鹿茸水分指标及水分、灰分、水溶性浸出物、醇溶性浸出物的试验方法（见7.2，2021年版的6.2）；
- 更改了菌落总数指标及其试验方法（见7.3，2021年版的6.3）。

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。

本文件由抚顺市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：抚顺市检验检测认证中心、抚顺市农业科学研究院。

本文件主要起草人：王红、宋晓光、林洋、袁松、孙凯、盛金、王穆涵、魏頔、高世祥、敖振华、高冬、王棣、田英岐、马祎明、张晓伟、姜涛、陈英男、赵桂敏、修德军、田成文、王一琼、王哲、禹虹霞、王俊峰、孙思涵、刘嘉韵、张萌、刘佳宝、朴凯伟、李国强、韩凤梅、纪伟师、李洁、张昊、马丽婷、周世宇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2021年首次发布为DB 2104/T 0010—2021；
- 本次为第一次修订。

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。

本文件归口管理部门：抚顺市农业农村局（抚顺市顺城区临江路东段振兴大厦A座6楼，024-57500380）。

本文件起草单位：抚顺市检验检测认证中心（抚顺市新抚区浑河南路中段36号，024-58155518）、抚顺市农业科学研究院（抚顺市清原满族自治县清原镇浑河南路2号，024-53050208）。

# 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、地理标志产品保护范围、自然环境、养殖及加工、技术指标及试验方法、检验规则、标签、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。

## 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 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  $\beta$ 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
- 《中华人民共和国药典》2020年版 四部

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**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。

### 3.2

## 鹿茸片 deer velvet slices

为商品鹿茸利用特制的切具切制的薄片。

### 4 地理标志产品保护范围

包括新宾满族自治县、清原满族自治县、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。地理标志产品保护范围见附录 A。

### 5 自然环境

饲养清原马鹿的土壤主要是以暗棕色森林土和棕色森林土2个地带性土壤为主。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。

### 6 养殖及加工

#### 6.1 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。

#### 6.2 养殖管理

##### 6.2.1 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。

##### 6.2.2 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。

##### 6.2.3 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。

#### 6.3 鹿茸加工工艺流程

##### 6.3.1 干鹿茸加工工艺

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。

##### 6.3.2 干鹿茸片加工工艺

干鹿茸→切至成薄片→质检→包装→贮藏。

## 7 技术指标及试验方法

### 7.1 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法见表1。

表1 感官指标及试验方法

名称	感官指标			试验方法
	一等	二等	三等	
整枝鲜鹿茸	肥嫩挺圆的三杈，莲花，不畸形，无破皮，茸内含血充分，均匀呈鲜红色的新茸，每支茸重在4000g以上。	较肥嫩挺圆的三杈，肥嫩的四杈，顶端丰满，无破皮，茸内含血充分，均匀呈鲜红色的新茸，每支茸重在4000g以上。	较肥嫩，略显毛粗，每支茸重不足4000g的三杈、四杈茸，无破皮，茸内含血充分。	根据产品的感官指标，在自然光下对马鹿茸的形态、色泽、气味、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。茸重用电子天平进行称量。干鹿茸片厚度、骨化圈用精度为0.1mm的尺进行测量。
整枝干鹿茸	不臭，无虫蛀，加工不乌皮，无存折，质地松嫩，口头饱满，不拉沟，不破皮，有正常匀称的分杈，未骨化，每支茸重在1500g以上。	不臭，无虫蛀，加工不乌皮，无存折，口头比较丰满，不拉沟，口头不破皮，其他部位破皮不露茸，有正常的分杈，骨化圈≤0.5cm，每支茸重在1500g以上。	不臭，无虫蛀，口头不存折、不破皮(一二等茸因口头破皮可以按三等收购)，其他部位破皮不露茸，无怪角，骨化圈≤1.0cm，每支茸重在1500g以上。	
干鹿茸片	圆形或类圆形薄片，片厚1至1.5mm，外皮红棕色或棕色；切面粉白色或浅棕色，中间有蜂窝状细孔，外围无骨质或略带骨质，周边粗糙；质坚韧，气醇香、微腥、甘、微咸。			

### 7.2 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法见表2。

表2 理化指标及试验方法

理化指标	整枝鲜鹿茸	整枝干鹿茸	干鹿茸片	试验方法
水分/(g/100g)	≤65	≤13	≤8	GB 5009.3或 《中华人民共和国药典》2020年版 四部
灰分/(g/100g)	≤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
醇溶性浸出物/(%)	≤10	≤3	≤5	《中华人民共和国药典》2020年版 四部
总砷(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

### 7.3 卫生指标及试验方法

卫生指标及试验方法见表3。

表3 卫生指标及试验方法

项目	指标	试验方法
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 4789.5 GB 4789.10 GB 4789.11

## 8 检验规则

### 8.1 抽样数量及方法

8.1.1 取样前应注意清原马鹿鲜鹿茸、干鹿茸、干鹿茸片的品名、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。

8.1.2 清原马鹿鲜鹿茸、干鹿茸取整枝三杈茸粉碎；干鹿茸片随机取样。

8.1.3 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。

### 8.2 出厂检验

8.2.1 产品须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

8.2.2 检验项目包括第7章所有项目。

### 8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果有不合格项时，可从同批产品中双倍抽样进行复检，复验结果仍不合格时，判该批产品不合格。卫生指标不合格的，不得复检，直接判该批产品不合格。

## 9 标签、标志和包装

### 9.1 标签、标志

9.1.1 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。

9.1.2 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，采取直接贴附、刻印、烙印或者编织等方式将地理标志专用标志附着在产品本身、产品包装、容器、标签等上。

### 9.2 包装

应符合 GB/T 6543的要求。

## 10 贮藏和运输

### 10.1 贮藏

鲜茸存放于冷库（-18℃~-23℃）中；干鹿茸和干鹿茸片存放于清洁、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。

### 10.2 运输

运载容器应有较好的通气性，保持干燥，隔离易污染物。

附录 A

(资料性)

清原马鹿茸地理标志产品保护范围

清原马鹿茸地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 清原马鹿茸地理标志产品保护范围