

# 《绿色食品 东乡贡羊肉分割技术规范》团体标准编制说明

## 一、标准制订背景及任务来源

### 1、标准制定的背景

近年来，甘肃省立足独特资源禀赋，以发展现代丝路寒旱农业为总抓手，构建起了以“牛羊菜果薯药”六大优势特色产业为主导、地方特色农产品为补充的农业产业新格局，培育壮大了一批“独一份”“特别特”“好中优”“错峰头”的特色优质农产品，锻造出了享誉市场的“甘味”农产品金字招牌，借助“甘味”农产品品牌聚合效应，甘肃省农产品不仅稳占国内市场，而且走向国际市场。《中国品牌》杂志社区域农业品牌研究中心举办的“2021 中国区域农业品牌影响力指数”评选中，“甘味”品牌在超过 1000 个入围品牌中脱颖而出居 100 强榜首位。绿色食品、有机农产品、地理标志农产品展现出的天然有机、绿色化、特色化、优质化是“甘味”农产品的内在特质，建立特色农产品产地环境监测评价体系、营养品质检测评价体系、质量安全追溯监管体系和生产技术标准化体系，是确保“甘味”农产品内在独特品质、质量安全的前提，是“甘味”品牌农产品从田间地头到居民餐桌的保障，是“陇菜出甘”走向超市、大中城市实体体验店和政府机关、企事业单位食堂的支撑与佐证。甘肃蓝天“福景堂”马铃薯淀粉、甘肃德美地缘“德美果”苹果、甘肃纯洁高原“一年一穗”藜麦、甘肃德清源“德清源鸡蛋”等品牌已先行“出陇”，为宣传推介和品牌做强、永续发展，提供了强有力的支撑。“东乡贡羊”作为第一批入选“甘味”区域公用农产品“好中优”品牌，在东乡县委、县政府的高度重视和马秀兰书记的亲自部署下，通过国家商标总局注册登记，纳入全国名特优新产品名录，申报获得全国性地理标志产品认证和绿色食品认证。新时期羊产业高效高质发展，必须强力推进“三品一标”（品种培优、品质提升、品牌培育和标准化生产）工作，但东乡贡羊饲养管理至今无标可依，生产、销售市场混乱，极不利于东乡贡羊品牌的创新、公众良好认知和可持续发展。

随着我国国民经济的不断发展，城乡居民生活水平不断提高，人们的生活节奏加快，自我保健意识增强，消费观念开始由只求温饱向追求小康、奔向富裕演变，对羊肉产品的需求也发生了重大变化，即由过去的家庭自己采购加工，逐步向加工精细、包装精致、方便烹调、安全卫生的小包装分割肉及熟制品的工业生产方向转化。国内专家预测，未来的肉类市场竞争，首先是产品质量，其次才是价格与服务的竞争，要

想在竞争中取胜，必须具各营养、安全、卫生、健康、方便的产品。肉制品的质量高低，将成为市场竞争的首要因素。东乡贡羊生产行业传统原始的加工方式和以整片胴体形式销售的生产模式已经无法适应迅速发展需求，羊肉精深加工技术进步已经成为羊肉产品深加工产业发展的必由之路。

东乡县羊肉屠宰加工在脱贫攻坚和巩固脱贫攻坚成果与乡村振兴有效衔接期间，已按照行业现代化的水平，建设基础设施设备好、生产工艺先进、装备配套的分割生产线和冷藏链物流体系，具备改变以销售胴体或原料为主的被局面，具备羊肉“变大为小、变粗为精、变生为熟、变废为宝”的产品调整方针。从原料到产品必须要制定相应的标准，有标可依，才能使产品生产合理化、规范化，提高冷却肉、分割肉、小包装肉和直接食用的熟肉制品在羊肉消费中的比重，提高产品附加值。

## 二、工作简况

### （一）任务来源

2021年8月，东乡族自治县东乡贡羊协会向东乡族自治县委、县政府提出《“甘味”区域公用品牌东乡贡羊营养品质评价与标准化生产》建议，县委、县政府指定东乡县农业农村局负责管理，东乡族自治县东乡贡羊协会负责标准制定工作。2021年9月，兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司联合甘肃省畜牧技术推广总站、东乡族自治县锁南山城手抓美食城、东乡县畜牧业发展服务中心、甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所向东乡族自治县农业农村局、东乡贡羊协会提交《绿色食品 东乡贡羊肉分割技术规范》项目立项建议书。2021年10月，东乡族自治县东乡贡羊协会批准该团体标准立项，要求于2022年10月完成该标准的制定工作。

### （二）起草单位

牵头单位：兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司

参加单位：甘肃省畜牧技术推广总站、东乡族自治县锁南山城手抓美食城、东乡县畜牧业发展服务中心、甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所。

### （三）标准编制组成员

总负责人：杨杜录，甘肃省畜牧技术推广总站农业推广研究员、甘肃省领军人才、甘肃省优秀人才、全国农业农村系统先进个人，负责标准制定的总体规划与编制工作的组织协调；

标准起草成员：窦晓利，甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所副研究员；黄阿

卜都，东乡族自治县锁南山城手抓美食城董事长；孟宪煜，东乡县畜牧业发展服务中心高级畜牧师；杨国胜，东乡县畜牧业发展服务中心高级兽医师。

#### (四) 编制过程

1、基础实验数据资料收集阶段。2018年3月~2020年12月，标准主要编制单位、承担东乡县肉羊主导产业技术帮扶任务的甘肃省畜牧技术推广总站联合甘肃省农科院绿色草畜研究所和东乡县畜牧业发展服务中心，就东乡贡羊屠宰精细化分割现状、存在问题及未来发展赴养殖合作社和屠宰、餐饮企业进行调研，取得翔实、丰富的第一手材料，并收集标准编制详尽的背景材料。编制组成立后，有针对性检索了有关参考、引用资料，并进行归纳整理。

2、起草工作组成立与标准大纲制定阶段。2021年11月，为了顺利推进标准制定，兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司委托甘肃省畜牧技术推广总站牵头成立标准编制起草工作组，组织标准编制与协调工作。并邀请标准起草工作组成员、领域内专家进行会议讨论，制定标准编制工作计划、编写大纲、明确工作分工与各阶段时间进度。

3、实地调研阶段。2021年12月，项目立项后，标准编制单位利用技术帮扶在东乡县轮回技术指导的便利条件。一是到县由农业农村局农产品质量检测检验中心、县畜牧业发展中心进行调研与座谈交流，广泛听取他们的意见与建议；二是专题到屠宰、分割、扶贫电商平台和东乡族群众以熟羊肉主要经营的县域、毗邻临夏市、兰州市进行调研；三是深入全县主要肉羊规模养殖生产经营主体就屠宰活羊质量、羊肉产品营销和产品检验检测等情况基线调研，广泛咨询、收集与查阅有关资料。

4、标准编制阶段。2021年1月~2022年2月，组织编写组就标准涉及的主要内容在综合分析和充分论证的基础上，按照分工组织标准编制、对遇到问题、难以把握的操作环节及时组织讨论。

5、讨论稿征求意见与修改阶段：2022年2~3月，结合“东乡县2022年乡村产业振兴肉羊高效养殖技术全员普及培训班”在各乡镇集中培训的机会，委托东乡族自治县畜牧业发展中心邀请有关省内技术帮扶科研院校的专家、部分乡镇畜牧兽医站的负责人、部分东乡贡羊生产经营主体的代表对标准讨论稿内容进行意见征求与座谈讨论，根据专家和代表提出的意见进行修改完善，在此基础上，在产业督导和技术指导过程中就修改稿再次征求参与东乡贡羊养殖、屠宰、加工分割、冷链物流、营销、手

抓羊肉餐馆等经营主体负责人、技术人员的意见及建议，反复修改完善，形成了征求意见稿。

6、组织专家评审。2022年4月23日，由东乡族自治县东乡贡羊协会、甘肃省特色农产品产销协会邀请有关专家，对《绿色食品 东乡贡羊肉分割技术规范》进行专家评审。

### 三、标准编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的理念，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国防疫法》和《甘肃省农产品质量安全条例》和《团体标准管理规定》《“甘味”品牌东乡贡羊团体标准制修订程序》以及《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则进行编写。

### 四、编制依据与主要条款说明

以相关法律法规、部门规章和地方政府要求为依据，结合东乡县肉羊屠宰加工和精细化分割和未来羊肉消费者趋势现状，在采标《NY/T 1564-2021 畜禽肉分割技术规范 羊肉》的基础上，从东乡贡羊手抓羊热鲜、冰鲜熟肉和生鲜、冷冻胴体肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输具体要求，形成本标准中的主要技术内容和指标。

在《NY/T 1564-2021 畜禽肉分割技术规范 羊肉》基础上，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——修改文件名称，将“畜禽肉分割技术规范 羊”修改为“绿色食品 东乡贡羊肉分割技术规范”；

——修改了“范围”，将“本文件规定了羊肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输要求”，修改为“本标准规定了东乡贡羊手抓羊热鲜、冰鲜熟肉和生鲜、冷冻胴体肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输要求”。

——修改“规范性引用文件”，增加GB 7718、GB 19303、GB 14891.1-1997、GB 2726和中华人民共和国卫生部第47号部长令《辐照食品卫生管理办法》。

——修改“3 术语和定义”，增加“3.5 手抓羊肉”定义。

条文：

### 3.5 手抓羊肉 Mutton eaten with hands

手抓羊肉是生活在我国西北的蒙、藏、回、维等民族喜爱的传统食物，相传有近千年的历史，因直接用手抓食而得名。手抓羊肉分割、烹调、吃法各民族均有差异。东乡贡羊手抓羊肉是河州饮食文化的代表作，一般带骨，多切成条形或块状，历史最悠久、知名度最高、盛行东西南北中。东乡手抓羊肉吃法有两种，即热抓、冰抓。

制定依据：

本条规定了我国西北以少数民族的传统食物，又历史最悠久、知名度最高、盛行东西南北中手抓羊肉的定义。

——修改“7 分割程序及要求”，增加“7.1 东乡手抓羊肉胴体修整”、“7.6 热鲜、冰鲜熟羊肉分割”。

条文：

#### 7.1 东乡手抓羊肉胴体修整

东乡贡羊手抓肉是指羊屠宰胴体割除腺体、淋巴结、淤血斑、伤疤、残存皮毛等，并用洁净水冲洗胴体表面的浮毛、粪污、血污、腔内淤血及其他杂质，完整胴体入锅烹调。

#### 7.6 热鲜、冰鲜熟羊肉分割

##### 7.6.1 煮熟

热鲜、冰鲜熟羊肉是指羊屠宰胴体精心修整后完整胴体入锅，添加专用调料，用传统工艺煮熟，按照颈部、肩部（前腿）、肋部、腰部和后腿部分割的熟热鲜、冰鲜羊肉。

##### 7.6.2 煮熟条件要求

热鲜、冰鲜熟羊肉加工企业的工厂设计与设施、卫生管理、生产过程、卫生质量控制和人员等方面的基本卫生要求应符合 GB 19303 有关规定。

##### 7.6.3 熟制品感官与卫生要求

热鲜、冰鲜熟羊肉原料要求、感官要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂应符合 GB 2726 要求。

##### 7.6.4 福照熟肉要求

福照熟肉的原料要求、辐照包装、剂量限制与照射要求、感官指标、理化指标和细菌指标应符合 GB 14891.1-1997 要求。

#### 7.6.5 分割

##### 7.6.5.1 颈肉

俗称血脖子，包括环椎、枢椎和第 1~7 颈椎及有关肌肉组成。从脖子寰椎到第 7 颈椎与第 1 胸椎纵向切割，将颈部肉与肩部分离而得的带骨肉。

##### 7.6.5.2 肩肉

包括左右肩胛骨、肩甲软骨、肱骨、桡尺骨、桡骨和腕骨及有关肌肉组成，刀从左右肩胛骨、肩甲软骨和胸椎、肋骨自然连接的肌肉之间分割所得带骨肉。

##### 7.6.5.3 肋骨肉

包括左右第 1~13 胸椎、肋骨、剑状软骨、胸骨、鹰嘴及有关肌肉组成，分割时刀从第 7 颈椎与第 1 胸椎、第 13 胸椎与第 1 腰椎纵向切割胴体所形成带骨肉（不包括肩胛骨、肩胛软骨及所附肌肉）。

##### 7.6.5.4 腰肉

指第 1~6 腰椎有关肌肉（第 1~6 腰椎和第 1~4 荐椎的有关肌肉）。分割时刀从第 1 腰椎到第 1 荐椎（第 1 腰椎到第 4 荐椎）之间纵切，在距离眼肌大约 10 cm 处平行于腰椎骨缘纵切，所形成骨骼及相关肌肉。不包括腰腹肉。腰腹肉另作他用。

##### 7.6.5.5 后腿肉

包括第左右髌骨、坐骨、股骨、胫骨、膝盖骨、跟骨及有关肌肉组成等，分割时刀自胴体的第 6 腰椎第 1 荐椎、髌骨与胸椎连接处纵切所得的带骨肉，包括荐椎及有关肌肉，但不包括尾椎及有关肌肉。

##### 7.6.5.6 尾巴肉

由第尾椎及有关肌肉组成，分割时自胴体尾巴根部即第 4 荐椎处切开，包含尾椎、肌肉及其他组织。

制定依据：东乡贡羊手抓肉烹调、分割、摆放上桌、吃法独具特色、别具一格，为此，从生鲜胴体修整、热鲜与冰鲜熟羊肉分割、煮熟条件、熟制品感官与卫生、福照熟肉、分割提出具体要求。

——修改“8 标签、标志、包装、储存和运输”，增加“8.1.2 热鲜、冰鲜熟羊肉及产品分割标志”、“8.2.2 热鲜、冰鲜熟羊肉及产品”、“8.3.2 热鲜、冰鲜熟羊

肉及产品储存”、“热鲜、冰鲜熟羊肉及产品运输”。

——增加附录 B “热鲜、冰鲜煮熟带骨手抓羊肉分割、分割方法与命名标准”和“图 B.1 生鲜胴体分割示意图”、“图 B.2 热鲜熟胴体分割图”、“图 B.3 热鲜熟胴体部位分割图”、“图 B.4 热鲜熟胴体部位细分割图”。

——将“附录 B”修改为“附录 C”

## **五、标准实施后对经济和社会发展的预期影响及论证**

该团体标准从东乡贡羊手抓羊热鲜、冰鲜熟肉和生鲜、冷冻胴体肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输等方面提出要求，参照执行，可确保特色东乡贡羊、精细化分割加工、储存、运输，满足不同消费者对高档优质、绿色生鲜、冷冻生羊肉和热鲜、冰鲜熟羊肉制品的多样化的需求，让广大穆斯林群众放心食用东乡贡羊，维护、宣传品牌的认知度和知名度，亦可为政府相关部门在产品质量监管方面提供技术支撑，为东乡贡羊肉生产经营主体市场竞争搭建公正、科学的技术平台。

## **六、与国内政府主导制定标准（国家标准、行业标准、地方标准）的协调情况，采用国际标准的先进程度**

本标准与相关国家标准、行业标准、地方标准相协调，未采用国际标准。

## **七、与现行法律、法规、强制性标准的关系**

1、编制过程遵循《中华人民共和国农产品质量安全法》《甘肃省农产品质量安全条例》等法规。

2、本标准的格式、编制和表达方法，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》的规定编制。

3、本标准与现行法律、法规和强制性标准无冲突。

## **八、是否涉及专利（涉及专利的应作出必要专利声明）**

本标准中未涉及相关专利。

## **九、重大分歧意见的处理过程**

本标准在编制的过程中，通过广泛征求意见，未发生重大分歧意见。

## **十、标准实施的计划、方案**

如果本标准通过东乡族自治县东乡贡羊协会批准发布，建议相关单位采取以下措施贯彻落实：

一是及时印制标准文本，送至东乡县市场监管、农业农村等行政管理部门，同时发放至东乡县各市场生产经营主体。

二是县特色农产品开发中心牵头组织本标准的宣贯培训，将标准技术内容全面、准确传达到东乡县相关行业主管部门及各东乡贡羊生产企业，使本标准的技术要求真正落到实处。

三是认真汇总、分析标准实施后的社会经济效益，总结成功经验，查找问题和不足，为进一步提升标准的先进性、适用性和可操作性提供依据。

#### **十一、其他应说明的事项**

无

《绿色食品 东乡贡羊肉分割技术规范》团体标准编制组

2022 年 01 月 28 日