

ICS 67.120

CCS X 22

# 全国团体标准信息平台

## 团体标准

T/SDYZC 003—2024

### 烧烤用调理羊肉串加工技术规范

Technical specification for processing conditioned mutton kebabs for barbecue

2024 - 03 - 15 发布

2024 - 04 - 01 实施

全国团体标准信息平台（山东预制菜产业联合会）发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 产品加工 .....	4
5 产品质量 .....	4
6 包装与标识 .....	5
7 仓储配送 .....	5
8 销售 .....	5
9 追溯与投诉处理 .....	5
10 档案记录 .....	6

## 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。

本文件由山东预制菜产业联合会提出并归口。

本文件起草单位：山东省农业科学院农产品加工与营养研究所、山东雨霖食品有限公司、山东省农业科学院畜牧兽医研究所、潍坊畜禽屠宰质量标准创新服务中心（全国畜禽屠宰质量标准创新中心）。

本文件主要起草人：王维婷、刘丽娜、柳尧波、宫俊杰、马艳丽、赵熠炜、杜鹏飞、刘东敏、胡鹏、张伟、曹建芳、王芳娇、逢建龙。

# 烧烤用调理羊肉串加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了烧烤用调理产品加工、产品质量、包装与标识、仓储配送、销售、追溯与投诉处理、档案记录的要求。

本文件适用于烧烤用调理羊肉串的加工。

## 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 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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961 鲜冻胴体羊肉
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB 20799 肉和肉制品生产经营规范
- GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
- GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
- 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/T 40465 畜禽肉追溯要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- NY/T 2534 生鲜畜禽肉冷链物流技术规范
- SN/T 2273 食品接触材料安全卫生技术规范
- WB/T 1059 肉与肉制品冷链物流作业规范
- QB/T 5795 肉制品安全信息追溯体系规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**调理羊肉串** conditioned mutton kebabs

以羊肉为主要原料，切制后添加调味料等辅料，经腌制、穿制等工艺加工而成，需在冷藏或冷冻条件下储藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食类肉制品。

## 4 产品加工

### 4.1 原料选择

选取羊去腱后腿、羊背肌、羊脖肉、羊尾脂等筋腱较少且肉质肥厚的部位作为羊肉串加工原料，原料品质应符合GB/T 9961的要求。

### 4.2 原料肉预整理

去掉羊肉表面所有筋膜，机械或手工切为长约1.5 cm~2.5 cm、宽约1.2 cm~1.7 cm、厚度约1.0 cm~1.5 cm 的肉粒；羊尾脂同样切为长约2.0 cm、宽约1.5 cm、厚度约1.3 cm 的肉粒，单粒重量控制住4 g~5 g之间。

### 4.3 配料、腌制

羊肉粒所用食品添加剂种类及用量应符合GB 2760的相关要求。

### 4.4 穿制、打包

#### 4.4.1 穿制

羊羊肉粒与羊尾脂粒用铁签或竹签间隔穿制。羊肉小串每串5粒，包含3粒羊肉、2粒羊尾脂；羊肉大串每串9粒，包含5粒羊肉、4粒羊尾脂。铁签或竹签应符合SN/T 2273的规定。

#### 4.4.2 打包

肉串齐平放置，封口距竹签约2 cm，热封后码齐、装箱。

## 5 产品质量

### 5.1 采样及处理

样品的采取应符合GB/T 9695.19的要求执行。样品采集后应0℃~4℃保存，并在24小时内送达实验室。

### 5.2 产品质量

#### 5.2.1 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	肉粒鲜红，脂肪洁白	GB/T 22210
气味	略有膻味，无其他异味	
形态	肉及脂肪颗粒呈现均匀块状，无正常视力可见外来异物	

#### 5.2.2 理化指标

理化指标及检验方法应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	GB 5009.228

#### 5.2.3 微生物限量

产品的微生物限量指标和检测方法应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	$\leq 2.5 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	$\leq 1 \times 10^3$	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌检验	不得检出	GB 4789.5
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出	GB 4789.30

#### 5.2.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 5.2.5 农药兽药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留应符合GB31650、GB 31650.1的规定。

### 6 包装与标识

- 6.1 运输包装与标识应符合 GB/T 24616 中的相关规定。
- 6.2 产品外包装应加具相应产品追溯标识、肉品品质检验合格粘贴标志。
- 6.3 产品净含量符合 JJF 1070 的规定。
- 6.4 符合本文件的产品应在包装上体现山东预制菜产业联合会认证的品牌标识。

### 7 仓储配送

#### 7.1 冷冻

将装箱后的肉串于30 min内转运至速冻间，于-30℃~-40℃条件下速冻至产品中心温度达到-15℃。完成速冻降温后，产品转移至冷冻间，于-18℃及以下条件下储藏。

#### 7.2 冷藏

将装箱后的肉串于30 min内转运至冷藏间，于0℃~4℃条件下储藏。

#### 7.3 运输配送

应按照GB 20799、GB/T 20575、WB/T 1059和NY/T 2534中的相关规定执行。羊肉串出货前应确认包装良好，装卸过程中不应损害其外包装。出库、装车、运输、卸车过程中环境温度应控制在0℃~4℃。

### 8 销售

- 8.1 冷鲜羊肉串应在-2℃~4℃冷藏式展示柜，冷冻羊肉串应在-18℃及以下冷冻展示柜内销售。
- 8.2 销售过程应防止微生物污染、化学污染、物理污染。

### 9 追溯与投诉处理

#### 9.1 产品追溯

- 9.1.1 羊肉串追溯体系建立应符合国 GB/T 40465、QB/T 5795 的规定。
- 9.1.2 产品各环节应建立良好的上下游信息及数据的传递通道，以二维码为载体，提供防伪查询和企业追溯，一物一码，查询方便快捷。

## 9.2 投诉与处理

企业应及时处理客户投诉，并保留投诉处理的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪及反馈。问题产品应按照相关规定执行。

## 10 档案记录

应建立档案记录管理制度，对产品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，相关记录及资料保留2年以上，各相关场所使用的文件应为有效版本。

### 参 考 文 献

- [1] 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单
  - [2] GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品
- 

全国团体标准信息平台