

ICS 67.120

CCS X 08

# 全国团体标准信息平台

## 团体标准

T/SDYZC 001—2024

### 湖羊胴体中式分割技术规程

Technical regulation for carcass fabrication of Hu sheep in Chinese style

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 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 分割技术 .....	2
6 质量要求 .....	2
7 包装与标识 .....	3
8 档案记录 .....	3
附录 A（规范性） 带骨羊肉分割方法及工艺要求 .....	4
附录 B（规范性） 去骨羊肉分割方法及工艺要求 .....	8

## 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、临清润林牧业有限公司、聊城职业技术学院。

本文件主要起草人：王维婷、柳尧波、王海丽、宛博、马艳丽、杜鹏飞、胡鹏、曹建芳、陈孝荣。

# 湖羊胴体中式分割技术规程

## 1 范围

本文件规定了适宜于中式烹调方式的湖羊胴体基本要求、产品形式、分割技术与适宜加工方式、档案记录等技术要求。

本文件适用于湖羊育肥羊屠宰后胴体分割加工。

## 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB/T 24614 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**健康羊肉** healthy mutton

实行从养殖到流通环节全程质量控制，全程可追溯，品质、安全指标符合标准要求的优质羊肉。

### 3.2

**中式分割** fabrication in Chinese style

根据羊胴体不同部分肉质的差异以及中式烹饪需要所进行的肉块分割工艺。

## 4 基本要求

### 4.1 胴体要求

加工分割用羊胴体应按照实际生产需求，可分为鲜胴体羊肉、冷却胴体羊肉及冷冻胴体羊肉。羊胴体的基本要求、技术要求、检验方法、检验规则等应符合GB/T 9961、NY/T 3469的规定。

### 4.2 厂房设施及环境要求

加工过程中胴体验收、分割、包装、贮存和运输等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制操作的管理准则应符合GB 12694的规定，分割车间温度不高于12℃。生产用水应符合GB 5749的规定要求，污水排放应符合GB 13457的规定。

### 4.3 分割方式

#### 4.3.1 去骨分割

以屠宰后未经冷却处理的鲜胴体或经预冷或排酸成熟处理后的冷鲜羊胴体为原料剔骨后进行分割加工，胴体进入分割车间后分割加工应尽快完成。

#### 4.3.2 带骨分割

以冷冻羊胴体为原料直接进行带骨分割加工，胴体进入分割车间后分割加工应尽快完成。

## 5 分割技术

### 5.1 产品形式

带骨分割羊肉和去骨分割羊肉。

### 5.2 产品工艺及要求

#### 5.2.1 带骨分割羊肉产品

产品类型包括：带骨羊后腿、带骨羊前腿、带骨羊排、羊蝎骨、羊脊骨、后棒骨、前棒骨、带骨前肩、羊尾等。分割方法及工艺要求见附录A。

#### 5.2.2 去骨分割羊肉产品

产品类型包括：羊里脊、羊外脊、后腿元宝肉、羊腩、羊霖肉等。分割方法及工艺要求见附录B。

## 6 质量要求

### 6.1 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0℃~4℃保存，并在24小时内尽快送达实验室。

### 6.2 产品质量

#### 6.2.1 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	取适量试样置于洁净的白磁盘或同类容器中，在自然光下观察色泽和状态其气
气味	略有膻味，无其他异味	
状态	肉及脂肪颗粒呈现均匀块状，无正常视	

项目	要求	检验方法
	力可见外来异物	

### 6.2.2 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

### 6.2.3 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)	≤2.5×10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤1×10 <sup>3</sup>	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

### 6.2.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 6.2.5 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GB 31650、GB 31650.1的规定。

## 7 包装与标识

7.1 运输包装与标识应符合 GB/T 24616 中的相关规定。

7.2 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。

## 8 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。

附 录 A  
(规范性)  
带骨羊肉分割方法及工艺要求

带骨羊肉分割方法及工艺要求见表A.1。

表A.1 带骨羊肉分割方法及工艺要求

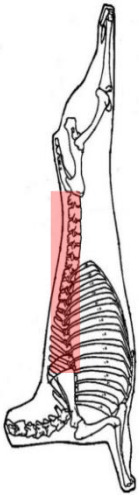

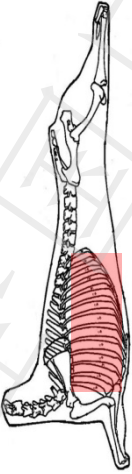

 <p style="text-align: center;">分割部位示意图</p>	<p><b>1. 羊脊骨（羊蝎子）</b></p> <p><b>分割部位：</b>全部腰椎骨、胸椎骨，部分或全部通脊肌肉，胸椎骨两侧各附带1 cm~2 cm肋骨。</p> <p><b>工艺要求：</b>割下腩肉，从第6腰椎下端切开，从椎骨两侧各留肋排切割，去除肩胛骨，从第一胸椎上端切断；按照要求剔除部分通脊肉（羊蝎子）或不剔肉（羊脊骨），从椎骨缝间切分成块。</p> <p><b>产品形式：</b>不同规格包装的鲜、冻分割羊脊骨或羊蝎子。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 
 <p style="text-align: center;">分割部位示意图</p>	<p><b>2. 羊肋排</b></p> <p><b>分割部位：</b>产品部位包括1-13肋骨及附着肌肉。</p> <p><b>工艺要求：</b>加工脊椎骨（羊蝎子）切下的两块肋排，根据加工产品的要求，确定是否切下胸腹骨，进一步分割成不同规格的肋骨肉块。从第一胸椎前端及第十三胸椎下端切断，沿胸椎骨中线切开，保留10cm左右肋骨切断；可根据产品要求沿肋骨缝垂直切分，以及剔除肋骨端3cm左右的肌肉。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻整排、小包装肋骨肉块，法排（单肋、七肋、十二肋）</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 

表 A.1 带骨羊肉分割方法及工艺要求(续)

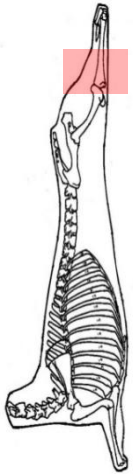

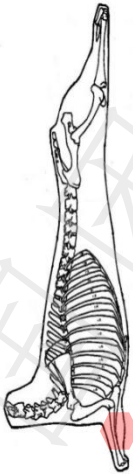

 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>3. 后棒骨</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括羊后小腿骨（胫骨）及附着其上的全部肌肉。</p> <p><b>工艺要求：</b>沿垂直胫骨方向，从股骨及胫骨连接处横切断，在跗关节以上3~5cm处横切，保持肌肉组织的完整性。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻后棒骨。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 
 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>4. 前棒骨</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括羊前小腿骨（桡骨、尺骨）及附着的全部肌肉。</p> <p><b>工艺要求：</b>从桡骨与肱骨连接处切断，保持尺骨完整，在离腕关节以上3~5cm处切断，不破坏附着肌肉的完整性。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻前棒骨。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 

表 A.1 带骨羊肉分割方法及工艺要求(续)

 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>5. 羊尾</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括全部尾椎及其附着肌肉。</p> <p><b>工艺要求：</b>从尾椎与荐椎骨连接处割开，然后修整去除过多的尾根处的脂肪。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻羊尾。</p> <p><b>适宜加工方式：</b>清炖、酱卤羊尾。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 
 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>6. 带骨后腿</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括根骨管、跗骨、胫骨、膝关节、膝盖骨、股骨及附着其上的肌肉群。</p> <p><b>工艺要求：</b>从股骨与髌骨连接处切断，沿着腰臀部肌肉和腿部肌肉自然走向分开。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻羊整后腿，小包装鲜、冻羊后腿分割小块。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 

表 A.1 带骨羊肉分割方法及工艺要求(续)

 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>7. 带骨前腿</b></p> <p><b>分割部位:</b> 包括肩胛骨、肩胛软骨、肱骨、尺骨、桡骨及附着其上的肌肉。</p> <p><b>工艺要求:</b> 从前腿与胸肋之间的间隙沿着肌肉自然走向进行分割。</p> <p><b>产品形式:</b> 鲜、冻羊整后腿, 小包装鲜、冻羊后腿分割小块。</p> <p><b>产品示意图:</b></p> 
 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>8. 带骨前肩</b></p> <p><b>分割部位:</b> 包括部分肋骨、胸骨、脖骨和肩胛骨及附着的肌肉等。</p> <p><b>工艺要求:</b> 从第四肋骨处纵向切断胸骨及脊椎骨, 沿断开的脊椎处横向切断脖骨, 并切掉部分前小腿修整为方形。</p> <p><b>产品形式:</b> 鲜、冻带骨前肩。</p> <p><b>产品示意图:</b></p> 

**附录 B**  
**(规范性)**  
**去骨羊肉分割方法及工艺要求**

去骨羊肉分割方法及工艺要求见表B.1。

**表B.1 去骨羊肉分割方法及工艺要求**

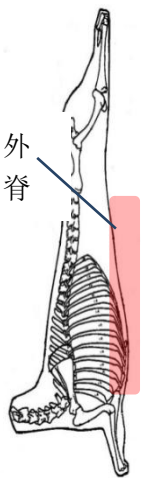

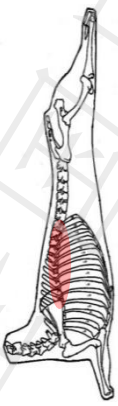

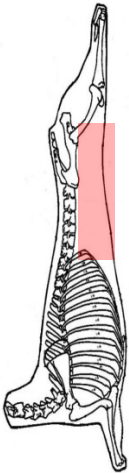

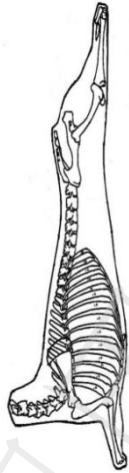
 <p style="text-align: center;">外脊</p> <p style="text-align: center;">分割部位示意图</p>	<p><b>1. 羊外脊</b></p> <p><b>分割部位：</b>羊脊骨后侧的小长条肌肉。</p> <p><b>工艺要求：</b>在结合加工脊椎骨（羊蝎子）产品进行分割时，要按照产品要求脊椎骨表面留有足量的肌肉，分割时尽量确保整体背肌的完整性；只进行背脊肉产品加工时，用刀从第1胸椎开始，沿胸椎、腰椎的棘突和横突分割至腰荐结合处，取下背最长肌（通脊），可再细分割成外肌（第13胸椎至第6腰椎）和眼肌（第5、6胸椎至第13胸椎）。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻羊外脊肉。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 
 <p style="text-align: center;">分割部位示意图</p>	<p><b>2. 羊里脊</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括颈椎骨、枢椎、环椎骨部位肌肉。</p> <p><b>加工工艺要求：</b>从脊骨内侧挑开肌肉连接处，沿肌肉走向剃下或扯下。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜、冻羊里脊肉。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 

表 B.1 带骨羊肉分割方法及工艺要求(续)

 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>3. 腩肉</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括羊腰部相关肌肉及少量胸腹肌肉。</p> <p><b>加工工艺要求：</b>从第10胸肋骨末端开始，沿胸肋骨末端切至腰椎骨部位，切开腰部肌肉至荐椎处，沿垂直腰椎的反方向切下整块肌肉，根据产品要求进行切分，分割操作不破坏腿部肌肉的完整性。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜切、冷冻羊腩。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 
 <p>分割部位示意图</p>	<p><b>4. 后腿元宝肉</b></p> <p><b>分割部位：</b>包括臀部肌肉、臀腰肉。</p> <p><b>加工工艺要求：</b>剔除股骨、髌骨和荐骨后，剔除云皮，切掉小腿肉及部分臀腰肉。</p> <p><b>产品形式：</b>鲜冻后腿元宝肉。</p> <p><b>产品示意图：</b></p> 