

T/QSX

青海省食品工业协会团体标准

T/QSX 0013—2024

藏羊肉分割技术规程

2024 - 09 - 26 发布

2024 - 10 - 26 实施

青海省食品工业协会 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 原料及车间要求 1

5 分割技术 2

6 运输、仓储、物流 3

7 质量管理 4

8 废弃物管理 4

附 录 A 5

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。

本文件由青海省食品工业协会提出。

本文件由青海省食品工业协会归口。

本文件起草单位：青海大学、青海省畜牧兽医科学院、青海省三江集团商品储备有限责任公司、青海夏华清真肉食品有限公司、青海裕泰食品有限公司、玛沁浩云牦牛加工有限公司、刚察县泉吉乡金山生态畜牧业专业合作社。

本文件主要起草人：李升升、马纪兵、马怡隼、韩丽萍。

藏羊肉分割技术规程

1 范围

本文件规定了藏羊肉分割的术语和定义、原料及车间要求、分割技术、运输、仓储、物流、质量和废弃物管理的要求。

本文件适用于藏羊屠宰加工企业。

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
NY/T 3224 畜禽屠宰术语
NY/T 3469 畜禽屠宰规程 羊

3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224、NY/T 3469、NY/T 1564界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体羊肉

活羊放血屠宰后，去皮毛、头、蹄、内脏、包括部分脂肪部分。

3.2

分割羊肉

鲜胴体羊肉、冷却胴体羊肉、冻胴体羊肉在特定环境下按部位分割,并在特定环境下贮存、运输和销售的去骨切块。

4 原料及车间要求

4.1 原料

应来自非疫区，具有《动物防疫条件合格证》并经检疫检验合格。

4.2 车间

符合GB 12694的要求。

5 分割技术

5.1 胴体修整

屠宰后的羊胴体在分割前应进行去表面残毛、浮毛、污物等修整。

5.2 藏羊肉分割要求

藏羊结构分割示意图见图 1，具体分割部位见附录 A。

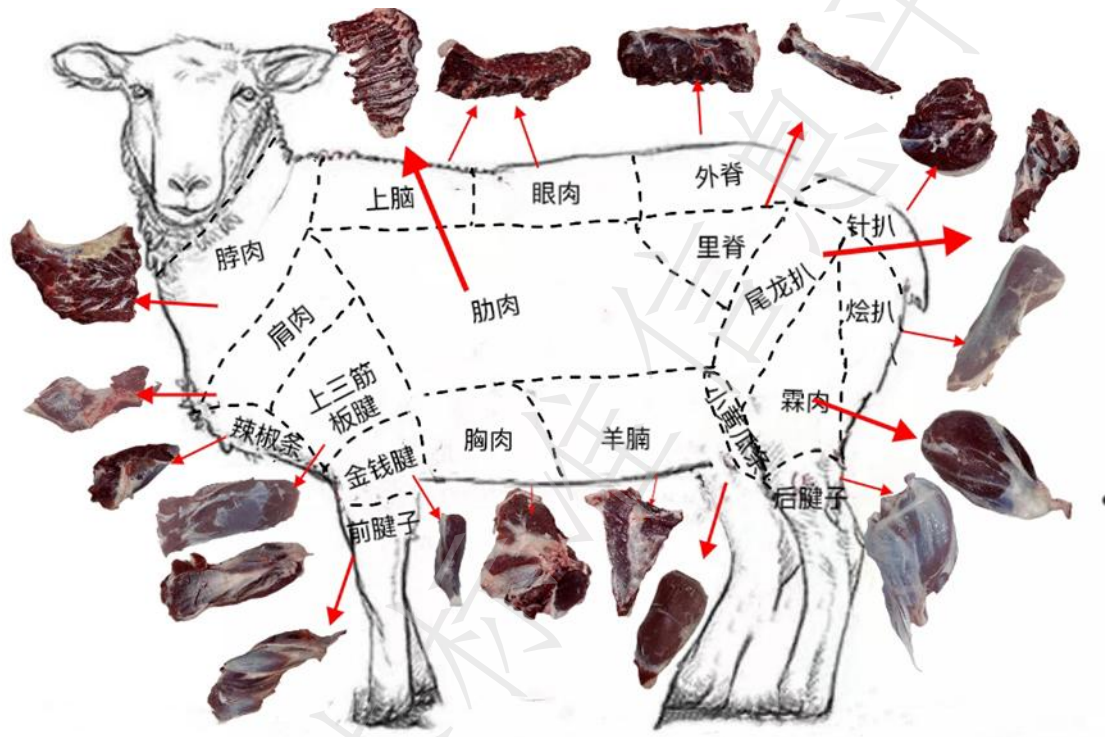


图1 羊胴体分割示意图

5.2.1 脖肉

由胴体经第 3 和第 4 颈椎之间切割，将颈部肉与胴体分离而得。主要由颈部肩带肌、颈部脊柱肌和颈腹侧肌所组成，包括第 1 颈椎与第 3 颈椎之间的部分。

5.2.2 肩肉

分割时沿前 1/4 胴体第 3 和第 4 颈椎之间的背侧线切去颈肉,腹侧切割线沿第 2 和第 3 肋骨与胸骨结合处直切至第 3 或第 4 或第 5 肋骨,保留部分桡尺骨和腱子肉。主要包括肩胛骨、肋骨、肱骨、颈椎、胸椎、部分桡尺骨及有关肌肉。

5.2.3 小黄瓜条

分割时用刀沿臀股二头肌边缘割出半腱肌，即为小黄瓜条。

5.2.4 前腱子

分割时沿胸骨与盖板远端的肱骨切除线自前 1/4 胴体切下前腱子肉。主要包括尺骨、桡骨、腕骨和肱骨的远侧部及有关的肌肉，位于肘关节和腕关节之间。

5.2.5 肋肉

分割时沿第 13 肋骨与第 1 腰椎之间的背腰最长肌(眼肌),垂直于腰椎方向切割,除去后端的腰脊肉和腰椎。主要包括部分肋骨、胸椎及有关肌肉,由腰肉经第 4 或第 5 或第 6 或第 7 肋骨与第 13 肋骨之间切割而成。

5.2.6 板腱

分割时由前 1/4 胴体的前臂骨与躯干骨之间的自然缝切开,保留底切(肩胛下肌)附着而得。主要包括肩胛骨、肱骨和桡尺骨及有关的肌肉。

5.2.7 胸肉

分割胸口两肢前腿中间胸脯肉。

5.2.8 针扒

分割时把粗米龙剥离后可见一肉块,沿其边缘分割即可得到臀肉,也可沿被切开的盆骨外缘,再沿本肉块边缘分割。主要包括半膜肌、内收肌、股薄肌等,由带臀腿沿膝圆与粗米龙之间的自然缝分离而得。

5.2.9 尾龙扒

分割时于距髋关节大约 12mm 处直切,与粗米龙、臀肉、膝圆分离,沿臀中肌与阔筋膜张肌之间的自然缝除去尾。主要包括臀中肌、臀深肌、阔筋膜张肌。

5.2.10 烩扒

分割时取位于臀尖下面,两腿裆相磨处的肉。

5.2.11 霖肉

分割粗米龙、臀肉后,能见到一块长圆形肉块,沿此肉块自然缝分割,除去关节囊和肌腱。主要是臀股四头肌。

5.2.12 后腱子

分割时自胫骨与股骨之间的膝关节切割,切下后腱子肉。由胫骨、跗骨和跟骨及有关的肌肉组成,位于膝关节和跗关节之间。

5.2.13 里脊

分割时先剥去肾脂肪,然后自半胴体的耻骨前下方剔出,由里脊头向里脊尾,逐个剥离腰椎横突取下完整的里脊。主要包括腰大肌,位于腰椎腹侧面和髂骨外侧。

5.2.14 羊腩

分割位于腹部下侧贴着羊排骨的肉。

5.2.15 外脊

分割位于羊脊骨的外部,贯穿于羊的整个脊背的部分。

5.2.16 上脑

分割位于脖颈后、脊骨两侧、肋条前的部分。

5.2.17 眼肉

分割位于羊前腰上方的部分。

5.2.18 辣椒条

分割位于里脊旁边的肉,状似辣椒的部分。

5.2.19 上三筋

分割位于扇子骨下方的肉。

5.2.20 金钱腱

分割位于羊前腿的腱子肉,是羊小腿内 1 块修长而带筋的肉。

6 运输、仓储、物流

应符合 GB 31621 的要求。

7 质量管理

人员管理、信息管理、记录和文件管理应符合GB 20799的要求。

8 废弃物管理

藏羊肉分割过程中产生的废弃物，通过专用车辆运往指定地点填埋或利用。

附 录 A

(资料性)

羊肉分割示意表

表A.1列出了羊肉分割产品名称、分割部位示意图及产品图例。

表A.1 羊肉分割示意表

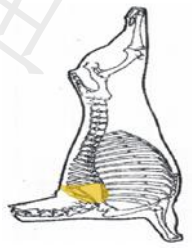
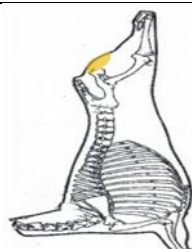
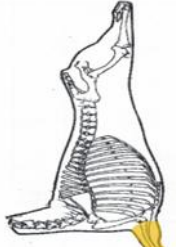
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
1	脖肉		
2	肩肉		
3	小黄瓜条		
4	前腱子		

表 A.1（续）

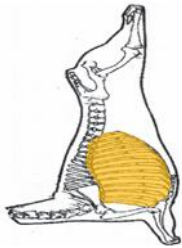
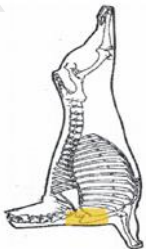
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
5	肋肉		
6	板腱		
7	胸肉		
8	针扒		
9	尾龙扒		

表 A.1（续）

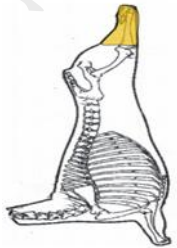
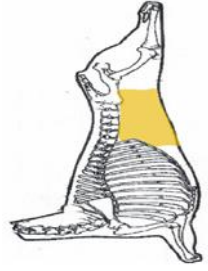
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
10	烩扒		
11	霖肉		
12	后腱子		
13	里脊		
14	羊腩		

表 A.1（续）

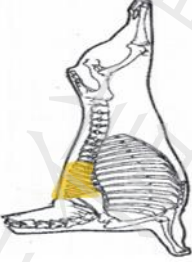
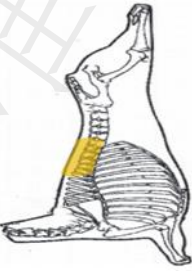
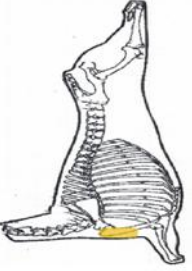
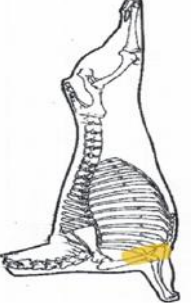
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
15	外脊		
16	上脑		
17	眼肉		
18	辣椒条		
19	上三筋		

表 A.1（续）

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
20	金钱腱		