

T/QSX

青海省食品工业协会团体标准

T/QSX 0012—2024

藏羊肉带骨分割技术规程

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 3

8 废弃物管理 3

附 录 A 4

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、青海省三江集团商品储备有限责任公司、青海省畜牧兽医科学院。

本文件主要起草人：李升升、张彦平、赵天霞、张成萍。

藏羊肉带骨分割技术规范

1 范围

本文件规定了藏羊肉带骨分割的术语和定义、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

带骨分割羊肉

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、运输和销售的不去骨切块。

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 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。

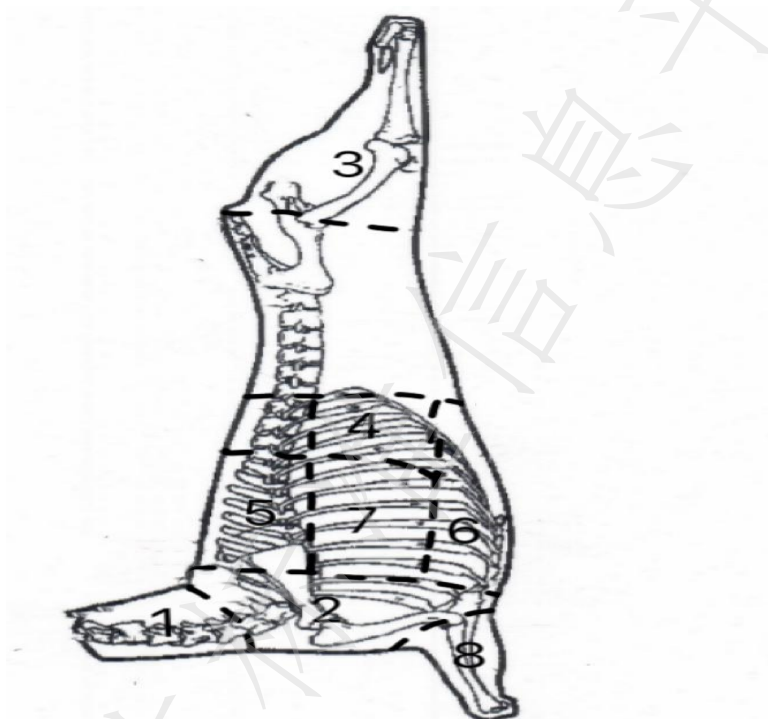


图1 羊胴体分割示意图

5.2.1 二分体

从羊胴体背部沿脊柱锯（劈）开，分为左、右两部分，即为纵二分体羊肉。从羊胴体腹部垂直脊柱锯（切）开，分为前、后两部分，即为横二分体羊肉，前部分包含颈部、前肩、前腿、所有肋排部分的肉和骨头，后部分包括后腿、臀部及腰部的骨头和肉。

5.2.2 四分体

将纵二分体羊肉从腹部（1~6 腰椎）垂直脊柱锯（切）开，也可将横二分体羊肉沿脊柱锯（劈）开，分为四部分，即为四分体羊肉。

5.2.3 羊尾

沿尾椎两侧切开至骶髂关节，将尾椎与荐椎分离，分离得到包含尾椎、肌肉及其他组织的部分，修剔干净得到羊尾尖。

5.2.4 羊脖及肩肉

从羊胴体第 3 和第 4 颈椎之间切割，修去脖头血污、可见淋巴结，去掉寰椎前端薄片，分割出羊脖；沿羊胴体第 1 肋骨与胸骨结合处下锯（刀）直切至第 3、第 4 和第 5 肋骨，保留部分尺骨和腱子上的肉，分割出羊肩肉。

5.2.5 羊后腿

在距离髌关节大约 1.2cm 处成直角切去带骨臀腰肉，分割出去臀腿。自胫骨与股骨之间的膝关节下刀，切下含胫骨和后腱子肉的部分，分割出羊后腱。

5.2.6 全肋排

用刀（锯）从胸叉处切（锯）开，沿肋骨边缘切开，再沿肋骨和椎骨结合处切断，分割出全肋排（包括肋骨、肋排背上的肌肉、背脂及云皮）。

5.2.7 半肋排

从 1~2 肋间下锯（切）开，再在第 13 肋与腰椎间锯（切）开，取 2 肋~13 肋的肋排，距离脊中线 10 cm~11 cm 处平行锯切，锯掉羽骨和脊骨，保留肉盖，从距离脊柱线远端处去掉 3.5cm~4 cm 肋条肉和肋间肉，修掉肩胛软骨、板筋等，得到单骨肋排和 12 肋法式肋排；根据羊只的大小分别从剔骨后的羊胴体上取下 4 肋或 5 肋~11 肋或 12 肋的羊肋排，6 肋或 7 肋~12 肋或 13 肋的羊肋排、2 肋~5 肋的羊肋排，修去软骨、板筋等，锯掉羽骨和脊骨，保留肉盖，平行脊柱线，从距离脊柱线远端去掉 3.5cm~4cm 肋条肉，分割出 8 肋法式肋排、7 肋法式肋排、4 肋法式肋排；从第 1 肋骨与胸软骨接合处下锯（刀），沿平行于脊椎线（下延约 20cm）分割，分割出半肋排（A 排）。

5.2.8 鞍肉

从腰荐结合处垂直脊柱中轴线切至肋腹肉的腹侧，从第 4~第 7 肋任一肋骨处切除胸椎，再沿脊柱长轴方向切去部分肋腹肉，分割出鞍肉（包括部分肋骨、胸椎、腰椎及有关肌肉等）。保留肾脂肪、膈，根据加工要求确定肋骨数（6、7、8、9）和腹壁切除线距眼肌的距离。

5.2.9 羊前腿

用刀沿月牙骨内边缘处划开前肩处云皮，沿月牙骨外边缘切下完整羊前腿，去月牙骨，修整羊前腿呈牡蛎状，得到羊前腿、月牙骨产品。沿臂骨与前臂骨连接处切开，取下包括尺骨、桡骨和附着的肌肉，得到羊前腱。保留肾脂肪、膈，根据加工要求确定肋骨数（6、7、8、9）和腹壁切除线距眼肌的距离。

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

藏羊肉带骨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	纵二分体		
2	横二分体		
3	四分体		
4	前腱子		

表 A.1（续）

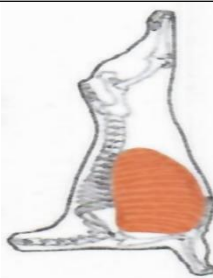
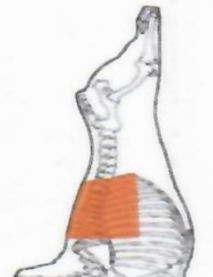
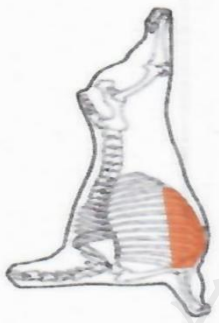
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
5	羊脖		
6	肩肉		
7	羊后腿		
8	全肋排		
9	法式肋排		

表 A.1（续）

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
10	半肋排		
11	鞍肉		
12	羊前腿		