

ICS 67.120.10

CSS X10/29

团体标准

T/NXZX 029-2024

滩羊肉屠宰加工技术规程

Technical regulations for slaughter and processing of tan-sheep meat

2024-12-4 发布

2024-12-12 实施

宁夏质量技术协会 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 清洁消毒设施	2
5 屠宰加工卫生规范	2
6 宰前要求	2
7 屠宰程序与技术要求	2
8 胴体预冷与成熟	4
9 检验检疫	4
10 胴体分割及贮藏	5
11 档案记录	5
附 录 A	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。

本文件由宁夏质量技术协会归口。

本文件由宁夏宁彝源牛羊肉有限公司提出。

本文件起草单位：宁夏宁彝源牛羊肉有限公司、宁夏宁彝源农牧科技有限公司、宁夏博展农业科技有限公司、宁夏伊塞电子商务有限公司。

本文件主要起草人：纪成军、杨纯玲、纪泽文、纪泽欣、杨瑞、杨凯燕、杨冲、王倩、隋东茂、黄金梅、闫飞宇。

滩羊肉屠宰加工技术规程

1 范围

本文件规定了羊屠宰的宰前要求、屠宰程序与技术要求、胴体预冷与成熟、胴体分割及贮藏。

本文件适用于滩羊肉屠宰场（厂）。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 2033-2008 滩羊

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB 12694—2016 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 18393-2001 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 39918-2021 羊胴体及鲜肉分割

NY 467-2001 家禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 1341-2007 畜禽屠宰操作规范 羊

NY/T 1564 羊肉分割技术规范

NY/T 2781-2015 羊胴体等级规格评定规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

滩羊肉 tan-sheep meat

按照GB/T 2033-2008 饲养并按本文件规定获得的滩羊胴体羊肉和其分割产品。

3.2

羊胴体 sheep carcass

去头、四肢下端、皮（毛）、尾（包括尾脂）、内脏（不含肾脏，包括生殖器、横膈肌）后的去皮或带皮羊躯体。

3.3

二分体羊肉 biomalenal lamb

将羊胴体沿脊椎中线纵向锯（劈）成两半的胴体。

3.4

白内脏 cataract

胃、肠、脾。

3.5

红内脏 internal organs

心、肝、肺。

4 清洁消毒设施

4.1 厂区、车间清洗消毒设施

4.1.1 厂区运输畜禽车辆出入口处应设置与门同宽，长 4m、深 0.3m 以上的消毒池；生产车间入口及车间内必要处，应设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。

4.1.2 隔离间、无害化处理车间的门口应设车轮、鞋靴消毒设施。

4.2 更衣室、洗手和卫生间清洁消毒设施

4.2.1 应在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点设置与生产能力相适应的，配有适宜温度的洗手设施及消毒、干燥设施。洗手设施应采用非手动式开关，排水应直接接入下水管道。

4.2.2 应设有与生产能力相适应并与车间相接的更衣室、卫生间、淋浴间，其设施和布局不应对产品造成潜在的污染风险。

4.2.3 不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室，个人衣物与工作服应分开存放。

4.2.4 淋浴间、卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁消毒。卫生间内应设置排气通风设施和防蝇防虫设施，保持清洁卫生。卫生间不得与屠宰加工、包装或贮存等区域直接连通。

4.3 设备和器具

4.3.1 接触肉类的设备、器具和容器，应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作，在正常生产条件下不会与肉类、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损；不应使用竹木工（器）具和容器。

4.3.2 加工设备的安装位置应便于维护和清洗消毒，防止加工过程中交叉污染。

4.3.3 废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。盛装废弃物的容器与盛装肉类的容器不得混用。不同用途的容器应有明显的标志或颜色差异。

4.3.4 在畜禽屠宰、检验过程使用的某些器具、设备，如宰杀、去角设备、检验刀具、开胸和开片刀锯、检验检疫盛放内脏的托盘等，每次使用后，应使用 82℃ 以上的热水进行清洗消毒。

4.3.5 根据生产需要，对车间设施、设备及时进行清洗消毒。生产过程中，应对器具、操作台和接触食品的加工表面定期进行清洗消毒，清洗消毒时应采取适当措施防止对产品造成污染。

5 屠宰加工卫生规范

屠宰加工过程中的卫生规范应符合 GB 12694 畜禽屠宰加工卫生规范中第 7 条屠宰和加工卫生控制的相关规定。

6 宰前要求

6.1 待宰羊只应健康，持有《动物检疫合格证明》且佩戴畜禽标识，证物相符，方可入场。

6.2 运输待宰羊只的车辆应通过消毒池，活羊卸车后应经过 2m 宽的生石灰带，进入待宰圈。

6.3 宰前静养 6h~12h，充分饮水，禁食，宰前 2h 禁水。

6.4 按照 NY 467 的规定对所有待宰羊只进行宰前检验检疫。

6.5 检验合格的羊只依次进入屠宰区。

6.6 按批次屠宰时，应在车间轨道上设置明显的标识牌。

7 屠宰程序与技术要求

7.1 致昏

采用电致昏的方法，根据羊品种和规格适当调整电压、电流和致昏时间等参数。

7.2 挂羊

用带编号的不锈钢吊钩挂住羊的右后蹄，经自动轨道送到放血工位，用扣脚链扣紧羊后小腿，转挂至轨道链钩上；挂羊时应迅速，导致晕倒放血时间间隔不应超过 1.5min。

7.3 放血

从羊喉部下刀，横切断食管、气管和血管，沥血时间不少于 5min。宰杀放血刀应在 82℃ 以上热水中消毒，每次轮换使用。

7.4 剥皮

7.4.1 转挂前腿

将羊的两条前腿分别挂在轨道挂钩上，吊挂高度一致。

7.4.2 一次预剥

7.4.2.1 颈部预剥

沿胸颈腹中线从头颈结合部剥开颈部皮至两肩止。

7.4.2.2 前腿预剥

沿前腿腕关节腹侧处挑开羊皮至胸中线，将前腿两侧皮剥至肩胛骨位置。

7.4.2.3 胸部预剥

从放血口处下刀，沿着腹部中线，挑开羊皮至裆部。预剥后腿，在膝关节外侧 2cm~3cm 处把皮割开，沿大腿内侧一直剥到吊挂的后膝关节处。取出羊球分离，放入指定容器中。

7.4.2.3 结扎食管

割开连结肌肉剥离食管与气管，将食管和气管分离至食管与胃连接处，扎紧食管前端。

7.4.2.4 预剥羊尾

沿羊尾腹侧中线，向四周剥开至尾根处。

7.4.2.5 结扎肛门

左手抓住肛门提起，右手持刀将肛门沿四周割开并剥离，随割随提升，提高至 10cm 左右，用塑料袋套住肛门，并用橡皮盘扎住塑料袋，将结扎好的肛门送回深处。

7.4.2.6 去后蹄

使用切蹄器将羊后蹄从跗骨关节处切下，挂在指定的同步挂钩上。

7.4.2.7 去羊头

从寰椎处将羊头切下，将羊头挂到指定同步挂钩上，将羊头挂到指定同步挂钩上。

7.4.2 二次预剥

将腹部两侧羊皮预剥置于背部、后腿呈三角形，将肩胛部位敞开。由上至下用手握住后腿皮和臀部皮向下拉扯，用力适当，直到皮和胴体彻底分开。

7.4.3 二次转挂，去前蹄

用吊钩钩住两条后腿跗关节处，挂入轨道，用切蹄器在腕关节处切下两个前蹄，挂在指定挂钩上。

7.5 内脏处理

7.5.1 红内脏处理

小心取出心、肝、肺等红色内脏，注意避免损伤，并进行必要的修整和清洗。

7.5.2 白内脏处理

取出胃、肠、脾等内脏，特别注意肠道的清洗和整理，确保无残留物和污染物。

7.6 胴体冲淋

剥皮后的胴体用温水冲淋 5s~10s，清理污物、浮毛等。冲淋用水符合 GB 5749 的规定。

7.7 胴体处理

7.7.1 修整

割除腺体、淋巴结、淤血斑、伤疤、残存皮毛等。

7.7.2 清洗

用清洗机冲洗胴体表面的浮毛、粪污、血污、腔内淤血及其他杂质。清洗用水符合 GB 5749 的规定。

7.7.3 分级

按照 NY/T 2781 的指标规定，对胴体进行分级。

8 胴体预冷与成熟

8.1 预冷

8.1.1 预冷条件

预冷间温度 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，湿度 85%~90%，风速 1.5m/s~2m/s，胴体或二分体吊挂间距不小于 10cm。

8.1.2 预冷时间

羊胴体或二分体预冷时间 12h~24h，羊肉中心温度应达到 $4^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 。

8.1.3 预冷方式

羊胴体首先在 $-10^{\circ}\text{C}\sim -5^{\circ}\text{C}$ 条件下，冷却处理 2h~4h，再进入 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 预冷时间，冷却处理 14h~18h。

8.2 成熟

8.2.1 成熟条件

成熟期间温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，湿度 85%~90%，风速 1.5m/s~2m/s，胴体吊挂间距不小于 10cm。

8.2.2 成熟时间

成熟时间不少于 24h，最佳时间段为 36h~48h。

8.3 预冷及成熟管理

管理人员每 2h 对预冷间或成熟间巡查一次，观察记录温度、湿度及设备运行情况。

9 检验检疫

按照 GB 18393 和 NY 467 的规定,对头、蹄、红内脏、白内脏、胴体等组织器官进行检验检疫。

10 胴体分割及贮藏

10.1 分割加工

成熟后的完整胴体或二分体,直接出库销售或按照产品形式及规格要求进行分割产品加工。分割要求见GBT 39918 羊胴体及鲜肉分割第5条分割技术要求和NY/T 1564 羊肉分割技术规范要求,并参考附录A羊胴体分割图。

10.2 贮藏

冷冻贮藏胴体冷冻温度低于 -25°C ,冷冻处理 12h~24h,肉的中心温度应达到 -15°C 以下,然后转入 -18°C 冷藏库中贮藏。

11 档案记录

11.1 记录当日屠宰及检验情况。

11.2 记录资料应保存两年。

附录 A
(资料性)

羊胴体分割图见 A. 1。

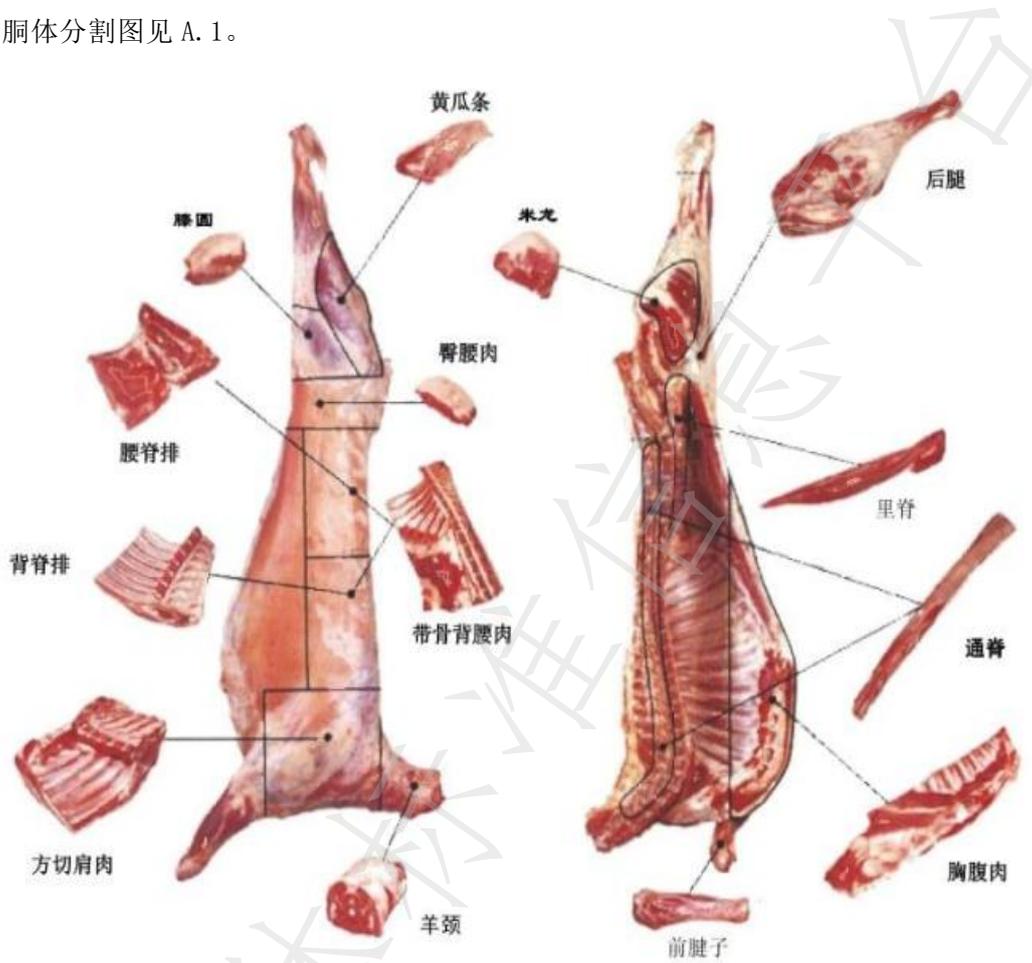


图 A. 1 羊胴体分割图