

T/SNLT 团 体 标 准

T/SNLT 0051-2026

和田羊 羊肉生产标准

2026-03-31 发布

2026-03-31 实施

石河子农产品流通协会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地环境要求	2
4.1 产地范围	2
4.2 环境质量	2
4.3 养殖场所要求	3
5 品种选育与养殖管理	3
5.1 品种选育	3
5.2 饲养管理	3
5.3 防疫与兽药使用	3
5.4 粪污处理	4
5.5 出栏管理	4
6 屠宰加工	4
6.1 屠宰企业资质	4
6.2 宰前管理	4
6.3 屠宰操作	4
6.4 宰后检疫与排酸	4
6.5 加工卫生要求	4
7 分割分级	5
7.1 分割要求	5
7.2 分级标准	5
7.3 分级标识	5
8 质量要求	5
8.1 感官要求	6
8.2 理化指标	6
8.3 安全限量要求	6
9 包装	7

9.1 包装材料	7
9.2 包装要求	7
9.3 标签标识	7
10 贮存	7
10.1 贮存场所	7
10.2 贮存要求	7
10.3 贮存要求	8
11 运输	8
11.1 运输工具	8
11.2 运输要求	8
11.3 交接管理	8
12 检验检测	8
12.1 检验分类	8
12.2 出厂检测	8
12.3 型式检验	8
12.4 检测方法	9
12.5 判定规则	10
13 记录管理	10
13.1 基本要求	10
13.2 核心记录内容	10
13.3 追溯管理	10
14 不合格品处置与召回	10

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由和田地区畜牧技术推广站提出并归口。

本文件起草单位：和田地区畜牧技术推广站、和田地区农业农村局、皮山县畜牧兽医站、策勒县畜牧兽医站、于田县动物疫病控制与诊断中心、石河子农产品流通协会。

本文件主要起草人：刘黎、闫鹏、田国兵、阿布力克木·阿地力、张万超、米娜瓦尔·阿不都拉、奥斯曼·图尔迪巴柯、木提热木汗·买买提、张伟、阿不都外力·艾热提、王权峰、亚库普江·阿卜力孜、吾布力卡斯木·亚森。

和田羊 羊肉生产标准

1 范围

本文件规定了和田羊羊肉生产全链条的产地环境、品种选育与养殖管理、屠宰加工、分割分级、质量要求、包装、贮存、运输、检验检测、记录管理、不合格品处置与召回等核心要求。

本文件适用于和田羊的养殖、羊肉屠宰加工、分级包装、贮运销售及全流程质量管控活动。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9961 鲜、冻羊肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则

NY/T 4132 和田羊

《定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 和田羊 Hotan sheep

符合 NY/T 4132《和田羊》规定，原产于新疆和田地区昆仑山北麓、塔克拉玛干沙漠南缘区域，具有耐粗饲、抗逆性强、肉质优良特性的脂尾型粗毛绵羊品种。

3.2 和田羊肉 Hotan mutton

以符合本文件要求养殖的纯种和田羊为原料，经屠宰、加工、分割制成的鲜（冻）羊肉，包括胴体、分割肉。

3.3 胴体 Ketones

和田羊经屠宰放血、去头蹄、剥皮、去除内脏（保留肾脏）后的躯体。

3.4 冷却羊肉 Cool down the lamb.

屠宰后经排酸处理，胴体/产品中心温度稳定保持在 0℃~4℃的羊肉。

3.5 冷冻羊肉 Frozen lamb

屠宰后经速冻处理，产品中心温度稳定保持在-18℃以下的羊肉。

4 产地环境要求

4.1 产地范围

限定于新疆维吾尔自治区和田地区行政区域内，昆仑山北麓、塔克拉玛干沙漠南缘的和田羊传统养殖区，包括和田市、和田县、墨玉县、皮山县、洛浦县、策勒县、于田县、民丰县所辖区域。

4.2 环境质量

4.2.1 产地无工业三废、农业废弃物、生活垃圾等污染源，生态环境符合无公害畜禽肉产地环境要求。

4.2.2 环境空气质量符合 GB 3095《环境空气质量标准》二类区要求，畜禽场环境质量符合 NY/T 388《畜禽场环境质量标准》要求。

4.2.3 养殖用水水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》要求，水源充足、水质稳定。

4.2.4 养殖区域土壤环境符合 GB 15618《土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）》农

用地土壤污染风险筛选值要求。

4.3 养殖场所要求

4.3.1 养殖场选址、布局符合《动物防疫条件审查办法》规定，取得《动物防疫条件合格证》。

4.3.2 养殖场严格分区设置，生活区、生产区、隔离区、粪污处理区完全分离，防疫间距达标。

4.3.3 养殖场配备与养殖规模匹配的圈舍、饲喂、饮水、防疫、消毒、粪污处理设施，定期清洁消毒，保持完好可用。

4.3.4 放牧区域符合草原保护相关规定，实行轮牧、休牧制度，保障草场生态平衡。

5 品种选育与养殖管理

5.1 品种选育

5.1.1 养殖羊只必须符合 NY/T 4132《和田羊》规定的和田羊品种特征，种羊来自具备种畜禽生产经营资质的核心育种场，具备完整系谱档案。

5.1.2 建立标准化选育繁育体系，开展科学选种选配，保留和田羊核心种质特性，避免近交衰退，商品代羊只确保品种纯正，严禁与其他品种杂交。

5.2 饲养管理

5.2.1 采用天然放牧为主、舍饲补饲为辅的饲养模式，放牧草场为产地范围内天然草原，严禁使用霉变、污染、违禁的饲料及添加剂。

5.2.2 按羊只性别、日龄、体重分群饲养，制定差异化饲养方案：羔羊期保障母乳供给，适时补饲开食料；育成期加强放牧锻炼，合理补饲；育肥羊育肥期不少于 60 天，以天然饲草为主，适量补充精料，禁用违禁促生长剂。

5.2.3 保证羊只全天候清洁饮水供应，水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》要求；圈舍保持清洁干燥、通风良好，定期更换垫料、消毒场地与器具，消毒药剂符合国家规定。

5.3 防疫与兽药使用

5.3.1 防疫管理符合 NY/T 473《绿色食品 畜禽卫生防疫准则》要求，制定并执行科学免疫程序，使用合规疫苗接种，建立完整免疫档案。

5.3.2 定期开展驱虫、疫病监测，发现疑似疫情立即隔离上报，病死羊及病害产品进行无害化处理，严禁随意处置。

5.3.3 兽药使用符合 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定，凭执业兽医处方使用合规兽药，严格执行休药期规定，休药期未满的羊只严禁出栏屠宰，禁用国家禁用药，建立完整用药记录。

5.4 粪污处理

粪污处理符合《畜禽规模养殖污染防治条例》规定，采用资源化利用模式，实现减量化、无害化、资源化，达标排放。

5.5 出栏管理

5.5.1 出栏羊只达标要求：优先选用 12 月龄~18 月龄羯羊，成年羯羊体重 ≥ 35 kg，成年母羊体重 ≥ 30 kg，育肥羊出栏日龄 ≥ 180 天。

5.5.2 出栏前经官方兽医产地检疫合格，出具《动物检疫合格证明》后方可出栏；出栏前 6 小时停食、2 小时停水，减少羊只应激与污染风险。

6 屠宰加工

6.1 屠宰企业资质

屠宰加工企业必须取得《畜禽定点屠宰许可证》《动物防疫条件合格证》《食品生产许可证》，生产环境、设施设备、卫生管理符合 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》要求。

6.2 宰前管理

6.2.1 进厂羊只必须来自本文件 4.1 规定的产地，为纯种和田羊，附带完整有效的《动物检疫合格证明》，证物相符。

6.2.2 羊只进厂经宰前检疫合格，送入待宰圈静养 12h~24h，静养期间停食 24h、宰前 3h 停水，静养时长最长不超过 24h；剔除病弱残羊。

6.2.3 屠宰前对待宰羊只复检，合格后方可屠宰。

6.3 屠宰操作

屠宰工艺流程，按以下流程规范操作：人道化致晕→充分放血（ ≥ 5 min）→去头蹄→剥皮→开膛去内脏→修割→胴体初检。

操作过程中严禁损伤胴体肌肉组织，避免皮毛、胃肠内容物、污物污染胴体；修割去除瘀血、伤斑、病变组织、脓疮、多余脂肪及浮毛，保持胴体清洁完整。

6.4 宰后检疫与排酸

6.4.1 屠宰过程实施同步检疫，检疫合格的胴体加盖检疫验讫印章，出具《动物检疫合格证明》。

6.4.2 合格胴体立即送入排酸间，排酸间温度 0℃~4℃、相对湿度 85%~95%、空气流速 0.15 m/s~0.2 m/s，排酸时间不少于 24h，排酸结束后胴体中心温度降至 7℃以下。

6.5 加工卫生要求

6.5.1 车间、设备、器具卫生符合 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》规定，每班使用前后清洗消毒，避免交叉污染。

6.5.2 加工人员持有效健康证明上岗，严格执行卫生操作规程，进入清洁区前完成更衣、洗手、消毒流程。

6.5.3 清洁区与非清洁区严格分离，分割加工车间环境温度 $\leq 12^{\circ}\text{C}$ ，加工过程产品温度不超过 10°C 。

7 分割分级

7.1 分割要求

7.1.1 分割原料为经排酸、检疫合格的和田羊胴体，分割操作在符合本文件 6.5.3 要求的洁净车间内进行。

7.1.2 按标准部位精准分割，分为羊霖、羊里脊、羊外脊、羊前腿、羊后腿、羊排、羊腩等核心部位，保证肉块完整，去除淤血、碎骨、病变组织、多余筋膜与浮毛，无杂质、无污染。

7.1.3 分割完成的产品立即送入 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 环境暂存，严禁长时间常温放置。

7.2 分级标准

7.2.1 胴体分级

一级胴体：肌肉丰满，骨骼不突出，背部脂肪厚度 $0.3\text{ cm}\sim 0.8\text{ cm}$ ，无损伤、淤血、污染；成年羯羊胴体重 $\geq 18\text{ kg}$ ，成年母羊胴体重 $\geq 15\text{ kg}$ 。

二级胴体：肌肉发育良好，骨骼轻微突出，背部脂肪厚度 $0.2\text{ cm}\sim 0.3\text{ cm}$ 或 $0.8\text{ cm}\sim 1.2\text{ cm}$ ，无严重损伤、淤血、污染；成年羯羊胴体重 $15\text{ kg}\sim 18\text{ kg}$ ，成年母羊胴体重 $12\text{ kg}\sim 15\text{ kg}$ 。

三级胴体：肌肉发育一般，骨骼明显突出，无病变、无异味、符合食品安全要求，不符合一、二级标准的胴体。

7.2.2 分割肉分级

一级分割肉：部位精准，肉块完整，筋膜含量少，无淤血、碎骨、杂质、污染，脂肪含量符合对应部位特性，外观均匀规整。

二级分割肉：部位基本准确，肉块较完整，允许少量不影响品质的筋膜存在，无淤血、碎骨、杂质、污染。

7.3 分级标识

分级完成的产品，必须在标签、外包装上清晰标注产品等级，标识与实物一致，严禁虚假标注。

8 质量要求

8.1 感官要求

感官要求见表1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	肌肉呈鲜红色或深红色，有光泽，脂肪呈白色或乳白色，无变色、发灰现象
组织状态	肌肉组织紧密、有弹性，指压后凹陷立即恢复，无水肿、淤血、坏死组织
黏度	外表微干或有风干膜，不粘手，无滑腻感
气味	具有和田羊肉固有的新鲜气味，无膻味或轻微膻味，无异味、酸败味
杂质	无肉眼可见外来杂质、碎骨、浮毛

8.2 理化指标

理化指标要求见表2。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g) \leq	77
蛋白质 (g/100g) \geq	18
脂肪 (g/100g)	6.0~15.0 (不同部位可按产品特性合理调整)
挥发性盐基氮 (mg/100g) \leq	15 (冷却羊肉) ; 20 (冷冻羊肉)
汞 (以 Hg 计) (mg/kg) \leq	0.05
铅 (以 Pb 计) (mg/kg) \leq	0.2

8.3 安全限量要求

8.3.1 污染物限量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

8.3.2 农药最大残留限量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定。

8.3.3 兽药最大残留限量符合 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定。

8.3.4 冷却羊肉、冷冻羊肉微生物限量均符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》规

定。

9 包装

9.1 包装材料

9.1.1 包装材料符合 GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》规定，无毒、无味、无污染、无破损，不与产品发生化学反应。

9.1.2 包装材料来自具备合法资质的供应商，具备合格检验报告，严禁使用回收、再生材料直接接触产品。

9.2 包装要求

9.2.1 包装前对产品检验，确认等级、品质、温度符合要求后方可包装；不同批次、等级、部位的产品分别包装，严禁混装。

9.2.2 冷却羊肉采用真空包装或气调包装，密封完好无漏气；冷冻羊肉采用真空包装或食品级复合膜包装，牢固防潮、防污染。

9.2.3 包装操作在 12℃以下洁净环境中进行，避免交叉污染。

9.3 标签标识

9.3.1 预包装产品标签符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》规定，清晰标注：产品名称、品种（和田羊）、产地、等级、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、执行标准编号、生产企业信息、食品生产许可证编号、检疫证明编号、追溯码。

9.3.2 标签内容真实、准确、清晰，严禁虚假标注、误导消费者，标识牢固不易脱落。

10 贮存

10.1 贮存场所

贮存场所符合 GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》规定，清洁干燥、通风无异味、无污染，配备防虫、防鼠、防霉、温控设施，定期清洁消毒；远离有毒有害、易燃易爆、有腐蚀性、有异味的物品，严禁与其他违禁物品同库贮存。

10.2 贮存要求

10.2.1 冷却羊肉：真空包装条件下，0℃~4℃、相对湿度 85%~95%冷库贮存，产品中心温度保持 0℃~4℃，保质期不超过 7 天；非真空包装保质期不超过 48 小时。

10.2.2 冷冻羊肉：-18℃以下冷库贮存，温度波动不超过±2℃，相对湿度 90%~95%，产品中心温度

保持-18℃以下，保质期不超过 12 个月。

10.2.3 产品按批次、等级、生产日期分区码放，标识清晰；堆码离地、离墙 ≥ 10 cm，离顶 ≥ 30 cm，避免挤压破损。

10.3 贮存要求

专人负责，每日监测记录冷库温湿度，严格执行先进先出原则；定期检查产品品质与包装情况，发现变质、破损、污染产品立即隔离处置，做好记录。

11 运输

11.1 运输工具

采用专用冷藏/冷冻车辆，车辆清洁干燥、无异味、无污染，具备完好的温控与温度监控设施，符合食品安全运输要求；每次使用前彻底清洗消毒，做好记录，严禁使用运输过有毒有害、有异味物品的车辆。

11.2 运输要求

11.2.1 冷却羊肉运输车厢温度控制 0℃~4℃，产品中心温度不超过 7℃；冷冻羊肉运输车厢温度控制 -15℃以下，产品中心温度不高于-12℃，运输过程温度波动不超过 ± 3 ℃。

11.2.2 运输全程监控并记录车厢温度，数据可导出、可追溯，保存期限不少于产品保质期结束后 6 个月；装卸轻拿轻放，缩短开门时间，减少温度波动；严禁与有毒有害、有异味、易污染物品混装混运，严禁超载。

11.3 交接管理

到货后交接双方核对产品批次、等级、数量、检疫证明、温度记录，检查包装与品质，合格后办理交接手续，做好记录；不合格产品不得接收。

12 检验检测

12.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

12.2 出厂检测

每批次产品出厂前必须按本文件规定开展出厂检验，检验合格并出具合格证明后方可出厂；检验项目：感官要求、净含量、包装、标签、产品中心温度。

12.3 型式检验

正常生产每年至少开展 1 次型式检验，出现下列情况之一时必须开展：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料产地、养殖模式、生产工艺、关键设备发生重大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 监管部门提出检验要求时。

型式检验项目为本文件 8.1~8.4 规定的全部项目及标签、净含量，应委托具备 CMA 法定资质的第三方检验机构开展。

12.4 检测方法

12.4.1 感官检验

感官检验按 GB/T 22210《肉与肉制品 感官检验规范规定》的检验场所、人员要求、样品制备、检验流程与结果判定方法执行；

感官指标判定同步符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 9961《鲜、冻羊肉》中对应的感官要求规定。

12.4.2 水分、蛋白质、脂肪

水分检测按 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》规定的方法执行；

蛋白质检测按 GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定规定》的方法执行；

脂肪检测按 GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定规定》的方法执行。

12.4.3 污染物、农药残留、兽药残留、微生物

污染物：限量指标符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中鲜（冻）畜肉对应要求；

农药残留：限量指标符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中畜肉对应要求；

兽药残留：限量指标符合 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中羊肉对应要求；

微生物：致病菌限量符合 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中熟制畜肉 / 即食生肉制品对应要求；

12.4.4 净含量

净含量检验按《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的检验方法、计算规则与结果判定要求

执行，同步符合国家市场监督管理总局发布的《定量包装商品计量监督管理办法》相关规定。

12.5 判定规则

12.5.1 检验项目全部符合本文件要求，判定批次产品合格。

12.5.2 微生物指标有一项不合格，直接判定批次产品不合格，不得复检。

12.5.3 除微生物外的其他指标不合格，可从同批次产品中加倍抽样复检，复检合格判定批次合格；复检仍不合格，判定批次不合格。

12.5.4 不合格批次产品严禁出厂销售，按规定无害化处理。

13 记录管理

13.1 基本要求

建立和田羊羊肉生产全链条记录管理制度，全过程记录真实、完整、准确、可追溯，清晰规范，严禁伪造、篡改、隐匿；所有记录保存期限不少于产品保质期结束后6个月，无保质期产品记录保存不少于2年。

13.2 核心记录内容

核心记录的内容包括但不限于：

- a) 养殖环节：种羊系谱、饲料采购使用、免疫接种、兽药使用与休药期、疫病监测与无害化处理、产地检疫、出栏销售记录；
- b) 屠宰加工环节：进厂验收、宰前检疫、屠宰过程控制、宰后检疫、排酸、分割分级、设备清洗消毒记录；
- c) 包装贮运环节：包装材料验收、包装操作、贮存温湿度监测、运输温度监控、出入库、交接记录；
- d) 检验检测环节：出厂检验报告、型式检验报告、委托检验记录、不合格品处置记录；
- e) 人员管理与其他相关质量安全记录。
- f) 追溯管理：建立产品全程追溯体系，采用二维码、追溯码等信息化手段，实现从养殖到销售全链条可追溯；追溯信息包含产品批次、产地、养殖主体、屠宰加工企业、检验检测、等级、生产日期等核心信息，消费者可通过追溯码查询完整信息。

14 不合格品处置与召回

14.1 不合格品标识与隔离

建立不合格品管理制度，对检验、贮运、销售过程中发现的不合格品，立即标识、隔离、封存，严

禁混入合格产品出厂销售。

14.2 不合格品评审与处置

组织专人对不合格品评审，分析不合格原因，制定处置方案，按方案进行无害化处理、销毁等处置，严禁不合格品流入市场。

14.3 记录存档与纠正预防

不合格品评审、处置做好完整记录存档，同时制定纠正预防措施，防止同类问题重复发生。

14.4 产品召回管理实施

建立产品召回管理制度，发现上市产品存在安全风险时，立即启动召回程序，发布召回公告，通知相关方停止销售和使用，做好召回产品的登记、隔离、处置，全程记录存档，并按要求向监管部门报告。
