

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 75—2025

### 鄂尔多斯细毛羊肉

Ordos Fine-wool Sheep Meat

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施



## 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。  
本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、鄂尔多斯市农畜产品质量安全中心、呼和浩特市农牧技术推广中心、内蒙古农业大学、内蒙古自治区产品质量检验研究院、乌审旗农牧局。

本文件主要起草人：敖其尔、段斌、要铎、贾向春、杨燕峰、陆静、张倩、赵丽华、闫鑫磊、邱鹏程、赵雅娟、王美秀、李霞、曹文军、华晓青、孙凤舞、斯琴、马媛莉、石诚泰、于婷婷、刘婷璐、高敏、杨雅钧、刘俊梅、李志华、刘茂荣。





# 鄂尔多斯细毛羊肉

## 1 范围

本文件规定了鄂尔多斯细毛羊肉的产地和环境、品种、饲养管理、屠宰加工、产品质量、包装、标识、贮存与运输、无害化处理、追溯、记录和文件要求。

本文件适用于鄂尔多斯行政区域内的鄂尔多斯细毛羊肉。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 产地和环境

### 4.1 地域要求

产区在内蒙古自治区鄂尔多斯市行政区域内。

### 4.2 环境质量要求

应符合NY/T 391的规定。

## 5 品种

品种为鄂尔多斯细毛羊，应符合DB15/T 1312的要求。

## 6 饲养管理

### 6.1 草场要求

6.1.1 养殖区域应选择在鄂尔多斯市行政区域内生态环境良好、无污染的牧场。

6.1.2 草场植被主要有沙蒿、柠条、芨芨草、寸草、草木樨、沙打旺、苜蓿、羊柴等。

### 6.2 场址与圈舍要求

应符合NY/T 1178 的规定。

### 6.3 饲料质量要求

饲料有精料、青干草和秸秆等，要求色泽正常，无发霉变质、结块，无异味，同时应符合NY/T 471的规定。

### 6.4 饲养方式要求

饲养方式以放牧、放牧+补饲为主。

### 6.5 疫病防控要求

6.5.1 疫病防治应符合 NY/T 473 的规定。

6.5.2 兽药的使用应符合 NY/T 472 的规定。

## 7 屠宰加工

屠宰应符合NY/T 3469的规定，加工应符合NY/T 1564的规定。

## 8 产品质量

### 8.1 感官指标要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽	肌肉呈深红色，脂肪为乳白色或者淡黄色	GB/T 9961
组织状态	肉质紧密，具有坚实感，肌纤维有韧性，指压后能在较短时间内恢复原状	
粘度	肌肉表面湿润，或有风干膜，不粘手	
气味	具有羊肉正常气味，无异味	
煮沸后肉汤	汤汁清澈，气味香，脂肪团聚于表面，无异味	

### 8.2 营养指标要求

应符合表2的规定。

表2 营养指标

项目	指标	检测方法
水分含量/%	≤ 76	GB 18394

表2 营养指标（续）

项目	指标	检测方法
蛋白质含量/(g/100 g) $\geq$	19	GB5009.5
肌内脂肪含量/(g/100 g) $\geq$	2.5	GB 5009.6
多不饱和脂肪酸含量/% $\geq$	2.5	GB 5009.168
注：按 GB/T 9695.19 的规定取样，割取肌肉部分。		

### 8.3 食用品质要求

应符合NY/T 2793的规定。

### 8.4 安全指标要求

#### 8.4.1 微生物指标

菌落总数、大肠菌群和致病菌指标应符合NY/T 2799的规定。

#### 8.4.2 污染物限量

应符合GB 2762 的规定，其中铅 $\leq$ 0.15 mg/kg。

#### 8.4.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 8.4.4 兽药残留限量

应符合GB 31650和国家有关公告的规定。

#### 8.4.5 挥发性盐基氮

应符合GB 2707的规定，检测方法应符合GB 5009.228的规定。

## 9 包装、标识、贮存与运输

### 9.1 包装要求

应符合GB 7718和NY/T 3383的规定。

### 9.2 标识要求

9.2.1 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2.2 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

### 9.3 贮存要求

9.3.1 贮存场所应洁净卫生，有相应的防虫鼠措施。

9.3.2 冷鲜肉的贮存温度应为 0 °C~4 °C。

9.3.3 冷冻肉的贮存温度为 $\leq$ -18 °C。

### 9.4 运输要求

9.4.1 应采用冷链运输，符合 GB/T 28640 的要求。

9.4.2 应使用清洁、干燥、无异味、符合卫生要求的冷藏车或保温车。

9.4.3 运输时不应与有毒、有害、有污染的物品混装。

## 10 无害化处理

经检验检疫不合格的羊只及其产品、加工过程中的废弃物，应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》和GB 12694的规定执行。

## 11 追溯要求

应符合GB/T 40465的规定。

## 12 记录和文件

12.1 养殖的记录和档案管理参照农业农村部《畜禽标识和养殖档案管理办法》。

12.2 屠宰加工过程记录和文件管理应符合 GB 12694 的规定。

---