

团 体 标 准

T/TYXH01—2017

全国团体标准信息平台

盐池滩羊肉分割技术规范及分割产品标准

全国团体标准信息平台

2018 - 03 - 01 发布

2018 - 03 - 01 实施

盐池县滩羊产业发展协会

发 布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由盐池县农牧局提出。

本标准由宁夏盐池县质监局归口。

本标准起草单位：盐池县农牧局、宁夏盐池滩羊产业发展集团、宁夏鑫海清真食品有限公司、盐池县滩羊产业发展协会、宁夏农林科学院动物科学研究所。

本标准主要起草人：黄玉邦、刘彩凤、马青、周进勤、周托、王志伟、温宏武、云华、王锦、马丽娜、史俊。

全国团体标准信息平台

盐池滩羊肉分割技术规范及分割产品标准

1 范围

本标准规定了盐池滩羊肉分割的术语和定义、技术要求、标志、包装、贮存和运输。
本标准适用于盐池滩羊肉分割加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 9961 鲜、冻胴体羊肉

NY/T 633 冷却羊肉

NY 1165 羔羊肉

DB64/T 1084-2015 盐池滩羊商品羊判定及胴体分级标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

胴体羊肉

活羊放血屠宰后，去皮毛、头、蹄、尾和内脏剩余部分。

3.2

鲜胴体羊肉

未经冷却或冻结处理的胴体羊肉。

3.3

冷却胴体羊肉

经冷却处理，其后腿肌肉深层中心温度在0℃~4℃的胴体羊肉。

3.4

冻胴体羊肉

经冻结处理，其后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的胴体羊肉。

3.5

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、运输和销售的带骨或去骨切块。

3.6

冷却分割羊肉

经冷却处理，肉块中心温度维持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的分割羊肉。

3.7

冷冻分割羊肉

经过冻结处理。肉块中心温度低于 -15°C 的分割羊肉。

3.8

带骨分割羊肉

未经剔骨加工处理的分割羊肉。

3.9

去骨分割羊肉

经剔骨加工处理的分割羊肉。

4 基本要求

4.1 原料

加工分割羊肉的胴体羊肉原料应符合 DB64/T 1084-2015 GB 9961、NY/ 633、NY 1165 的规定。

4.2 分割

分割方法分为热分割和冷分割，生产时可根据具体条件选用。

4.2.1 热分割

以屠宰后未经冷处理的鲜胴体羊肉为原料进行分割，热分割车间温度不应高于 20°C ，从屠宰到分割结束应不超过2h。

4.2.2 冷分割

以冷却胴体羊肉或冻胴体羊肉为原料进行分割，冷分割车间温度应在 $10^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$ ，冷却胴体羊肉切块的中心温度应不高于 4°C ，冻胴体羊肉切块的中心温度不应高于 -15°C ，分割滞留时间不超过0.5h。

4.3 冷加工

4.3.1 冷却

冷却间温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度85%~90%。热分割切块应在24h内中心温度降至 4°C 以下后，方可入冷藏间或冻结间；冷分割羊肉可直接入冷藏间或冻结间；冷冻分割羊肉可直接入冷藏间。

4.3.2 冻结

冻结间温度应低于-28℃、相对湿度 95%以上，切块中心温度应在 48h 内降至-15℃以内。

4.3.3 冷藏

冷却分割羊肉应入温度-15℃~-25℃、相对湿度 85%~90%的冷藏间中，肉块中心温度不高于-15℃；冷冻分割羊肉入-18℃以下、相对湿度 95%以上的冷藏间中，肉块中心温度不高于-15℃。

5 分割技术要求

5.1 分割羊肉品种

本标准包括31种分割羊肉。

羊肉馅
 臊子丁
 羔羊肉卷（加尾）
 前腿肉卷
 肋肉卷
 后腿肉块
 后腿肉卷
 全羊肉卷（不加尾）
 眼肌肉
 带骨羊前腿
 羊颈排
 羊全排
 法式羊排（八肋、七肋、四肋）
 带骨羊后腿
 蝴蝶排
 羊棒骨
 羊前腱
 羊脖子（整脖）
 羊前肩
 盐池滩羊肉串（12g、20g、40g）
 羊肉串（切块）
 羊羔头
 羊羔肝肺
 羊睾丸
 羊杂（熟）
 羊肚
 羊蹄

5.2 分割方法

分割方法分别按附录执行。

5.3 产品

产品见附录。

5.4 贮存

贮存方式见附录。

5.5 检验



检验指标见附录。


全国团体标准信息平台


全国团体标准信息平台

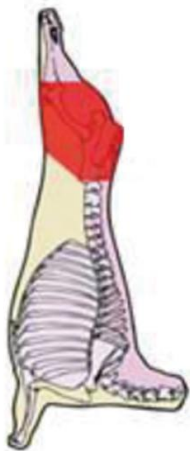
附 录 A
(规范性附录)


<p>1. 羊肉 馅</p>		<p>工艺流程：原料选择→加工→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>原料：修整胴体、分割产品后的碎肉、尾脂或内脂。</p> <p>一级产品：胴体>18kg,</p> <p>加工：用 0.5cm 孔的绞肉机篦子绞馅，肉馅含后腿肉、碎肉、膘油，比例为 4：3：3。</p> <p>包装：将绞好的肉馅装入托盒（17cm*12cm*8cm）再用真空袋（22cm*23cm）抽真空包装。</p> <p>速冻：真空合格的产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品装入泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：0.35kg/袋；0.5kg/袋；0.75kg/盒；1.0kg/盒</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用专用透明胶带纸封口。标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求： 产品表面无异物；红白比例标准，具有该产品固有的气味、外形美观。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
<p>2. 臊子 丁</p>		<p>工艺流程：原料选择→加工→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：全羊肉卷。</p> <p>加工：用切片机将原料切成 1.6cm 厚的片，再用刀切成 1.6cm*1.6cm 的方块。</p> <p>检 斤：0.8kg/袋。</p> <p>包装：将切好的方块装入托盒（17*12*8）内入库速冻。</p> <p>速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好后带托盒一起装入真空袋</p>

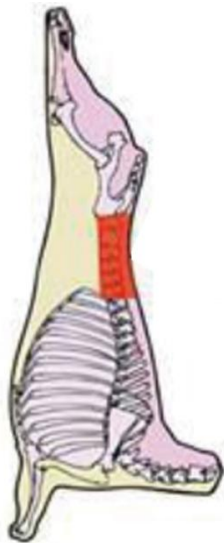
		<p>(22cm*32cm) 抽真空。粘产品标签、检疫签，装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：0.8kg/袋。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用专用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物，无异味，装箱时真空袋无破损。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
3. 羔羊肉卷(加尾)		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：羔羊剔骨肉，膘油，羊尾油。</p> <p>修割：去淋巴，碎骨，软骨，淤血，羊毛，黄筋，月牙骨，杂物。</p> <p>检斤：净含量 2.5kg/卷；溢称量±5g。</p> <p>包装：①将塑白膜（80cm*90cm）在操作台面上铺平摆正，先将修好的羔羊肉适当片开平铺于膜一端，白面向下按肌纤维走向由左向右顺卷长依次码放，上面添加其他红肉，膘油或羊尾油 250g，（脂肪分布均匀，严禁堆积，脂肪含量≤20%），低于 100g 肉块不能多于 3 块，肉块之间搭接良好，防止蜂窝空洞。</p> <p>②卷肉时将卷膜折回适当用力滚动（收膜时防止膜夹在肉中），达到 38cm 后把两头塞紧塞平，产品整体挺直呈圆柱形粗细均匀，尽量做到卷肉无空隙</p> <p>③产品中间位置粘贴自动打印标签和检疫标签，将卷好的卷肉标签朝上单层平整的摆放在指定铁盒内，产品在车间存放时间不超 15 分钟。</p> <p>速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：速冻好的产品装入专用包装箱（49*41.5*20）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：2.5kg/卷。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用专用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物；产品整</p>

		<p>体挺直呈圆柱形两端平齐，成品长度 38cm，粗细均匀；横切面脂肪含量均匀，无淤血空洞，切片完整，涮制后具有正常羊肉香味，无异味；装箱时包装膜无破损。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下。</p> <p>保质期：12 个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
4. 前腿肉卷		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：羔羊前腿肉、外脊肉。</p> <p>修割：去淋巴，月牙骨，碎骨，软骨，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：净含量 1.5kg/卷；溢称量±5g。</p> <p>包装：</p> <ol style="list-style-type: none"> ①将塑白膜（70cm*80cm）在操作台面上铺平摆正，先将前腿肉适当片开平铺于膜一端，白面向下按肌纤维走向由左向右顺卷长依次码放，上面添加其他红肉，肉块之间搭接良好，防止蜂窝空洞。 ②卷肉时将卷膜折回适当用力滚动（收膜时防止膜夹在肉中），达到 38cm 后把两头塞紧塞平，产品整体挺直呈圆柱形粗细均匀，尽量做到卷肉无空隙 ③产品中间位置粘贴自动打印标签和检疫标签，将卷好的卷肉标签朝上单层平整的摆放在指定铁盒内，产品在车间存放时间不超 15 分钟。 <p>速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：速冻好的产品装入泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：1.5kg/卷。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用专用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物；产品整体挺直呈圆柱形两端平齐，成品长度 38cm，粗细均匀；横切面脂肪含量均匀，无淤血空洞，切片完整，涮制后具有正常羊肉香味，无异味；装箱时包装膜无破损。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下。</p>

		<p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
5. 肋肉卷		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：$\leq 12^\circ\text{C}$。</p> <p>原料：带膈肌的肋腹通脊肉，胸叉肉。</p> <p>修割：去淋巴，碎骨，软骨，淤血，羊毛，杂物，腰油，黄筋，月牙骨。</p> <p>检斤：净含量 3.0kg/块；溢秤量$\pm 5\text{g}$，长度小于 3 厘米小块碎肉不得超过 2 块。</p> <p>包装：①将模具（34cm*13.5 cm*6cm）放于操作台案上，模具内铺塑白膜（80cm*80cm）</p> <p>②云皮向下铺平，上面铺肉时，肋痕朝外。（肉块之间搭接良好，防止蜂窝空洞）</p> <p>③将包裹好的产品，装热缩袋（25cm*55cm）抽真空，压板整形，粘产品标签、检疫签。</p> <p>速冻：产品入库速冻，-30°C速冻 12 小时，产品中心温度至-15°C。</p> <p>二次包装：速冻好的产品装箱（45×36.5×16cm）</p> <p>贮存：-18°C冷库贮存。</p> <p>规格：3kgx6 块=18kg/件。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物；产品两端平齐，横切面中间有一条明显的白线，成品长度 34cm，宽窄均匀，无淤血空洞，切片完整，涮制后具有正常羊肉香味，无异味，装箱时包装袋无破损。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
6. 后腿肉块		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：$\leq 12^\circ\text{C}$。</p> <p>原料：带腱子与臀肉的完整后腿肉、胸叉肉。</p> <p>修割：去淋巴，碎骨，软骨，淤血，羊毛，杂物，脂肪厚度控制在 3MM 以内。</p> <p>检斤：净含量 2.6kg/块；溢秤量$\pm 5\text{g}$，长度小于 3 厘米小块碎肉不得超过 2 块。</p> <p>包装：</p>

	<p style="text-align: center;">全国团体标准</p>	<p>①将模具（40cm*8.5cm*7cm）放于操作台案上，模具内铺塑白膜（41cm*71cm）。</p> <p>②将后腿肉适当片开，白面向下红肉向上均匀铺一层，中间铺一层胸叉肉，脂肪厚度为0.3cm，上面添加红色后腿肉，如果后腿肉有符合要求的白面可以代替胸叉肉，均匀摆放于模具内，（肉块之间搭接良好，防止蜂窝空洞）将外露塑白膜回折包裹好。</p> <p>③将包裹好的产品打好卡子。</p> <p>速冻：将打好卡子的产品入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品去掉卡子，装热缩袋（55cm*22.5cm）抽真空，粘产品标签、检疫签，装入泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：2.6kg/块、称重/件。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物，产品整体挺直呈长方形两端平齐，成品长度40cm，粗细均匀；横切面脂肪含量均匀，无淤血空洞，切片完整，涮制后具有正常羊肉香味，无异味；装箱时包装膜无破损。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
7. 后腿肉卷	 <p style="text-align: center;">全国团体标准</p>	<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：羔羊后腿肉、臀肉。</p> <p>修割：去淋巴，碎骨，软骨，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：净含量2.5kg/卷；溢称量±5g。</p> <p>包装：①将塑白膜（80cm*90cm）在操作台面上铺平摆正，先将后腿肉适当片开平铺于膜一端，白面向下按肌纤维走向由左向右顺卷长依次码放，上面添加其他红肉，肉块之间搭接良好，防止蜂窝空洞。</p> <p>②卷肉时将卷膜折回适当用力滚动（收膜时防止膜夹在肉中），达到38cm后把两头塞紧塞平，产品整体挺直呈圆柱形粗细均匀，尽量做到卷肉无空隙</p> <p>③产品中间位置粘贴自动打印标签和检疫标签，将卷好的卷肉标签朝上单层平整的摆放在指定铁盒内，产品在车间存放时间不超15分钟。</p> <p>速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻12小</p>

		<p>时,产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱:速冻好的产品装入泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存:-18℃冷库贮存。</p> <p>规格:2.5kg/卷。</p> <p>标识要求:包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签,用宁鑫胶带纸封口,标签粘贴规范整齐,内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求:产品表面无血污,无血冰,无异物;产品整体挺直呈圆柱形两端平齐,成品长度38cm,粗细均匀;横切面脂肪含量均匀,无淤血空洞,切片完整,涮制后具有正常羊肉香味,无异味;装箱时包装膜无破损。</p> <p>速冻温度:-30℃以下12小时,产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件:-18℃以下。</p> <p>保质期:12个月。</p> <p>化验指标:挥发性盐基氮≤15mg;水分≤78%;菌落总数≤3×10⁶;大肠菌群数≤1000MPN/100g;致病菌不得检出。</p>
8. 全羊肉卷(不加尾)		<p>工艺流程:原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>分割温度要求:≤12℃。</p> <p>原料:羔羊剔骨肉。</p> <p>修割:去淋巴,碎骨,软骨,淤血,羊毛,杂物,月牙骨,黄筋。</p> <p>检斤:净含量2.5kg/卷;溢称量±5g。</p> <p>包装:①将塑白膜(80cm*90cm)在操作台面上铺平摆正,先将修好的羔羊肉适当片开平铺于膜一端,白面向下按肌纤维走向由左向右顺卷长依次码放,上面添加其他红肉,低于100g肉块不能多于3块,肉块之间搭接良好,防止蜂窝空洞。</p> <p>②卷肉时将卷膜折回适当用力滚动(收膜时防止膜夹在肉中),达到38cm后把两头塞紧塞平,产品整体挺直呈圆柱形粗细均匀,尽量做到卷肉无空隙</p> <p>③产品中间位置粘贴自动打印标签和检疫标签,将卷好的卷肉标签朝上单层平整的摆放在指定铁盒内,产品在车间存放时间不超15分钟。</p> <p>速冻:将合格产品标签向上入库速冻,-30℃速冻12小时,产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱:速冻好的产品装入泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存:-18℃冷库贮存。</p> <p>规格:2.5kg/卷。</p> <p>标识要求:包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签,用宁鑫胶带纸封口,标签粘贴规范整齐,内外包装生产日期</p>

		<p>一致。</p> <p>感官要求:产品表面无血污,无血冰,无异物;产品整体挺直呈圆柱形两端平齐,成品长度 38cm,粗细均匀;无淤血空洞,切片完整,涮制后具有正常羊肉香味,无异味;装箱时包装膜无破损。</p> <p>速冻温度: -30℃以下 12 小时,产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件: -18℃以下。</p> <p>保质期: 12 个月。</p> <p>化验指标: 挥发性盐基氮≤15mg; 水分≤78%; 菌落总数≤3×10⁶; 大肠菌群数≤1000MPN/100g; 致病菌不得检出。</p>
9. 纽约克(眼肌肉条)		<p>工艺流程: 原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求: ≤12℃。</p> <p>原料: 腰脊纽约克部位。</p> <p>修割: 去碎骨, 软骨, 淤血, 羊毛, 杂物, 修掉两侧多余的带肉, 脂肪控制在 5MM 以内。</p> <p>检斤: 称重。</p> <p>包装: 用保鲜膜单体包裹, 长短一致白面向上整齐成排摆放拖盘中进行速冻。</p> <p>速冻: 将产品入库速冻, -30℃速冻 12 小时, 产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装: 速冻好的产品取出, 每四块一起装热缩袋 (225cm*380cm) 抽真空热缩, 粘产品标签、检疫签, 装入泡沫箱 (57*37.5*21) 做好标识。</p> <p>贮存: -18℃冷库贮存。</p> <p>规格: 称重。</p> <p>标识要求: 包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签, 用宁鑫胶带纸封口, 标签粘贴规范整齐, 内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求: 产品表面无血污, 无血冰, 无异物; 产品两端平齐, 宽窄均匀; 横切面脂肪含量均匀, 无淤血空洞, 切片完整, 涮制后具有正常羊肉香味, 无异味, 装箱时包装膜无破损。</p> <p>保质期: 12 个月。</p> <p>化验指标: 挥发性盐基氮≤15mg; 水分≤78%; 菌落总数≤3×10⁶; 大肠菌群数≤1000MPN/100g; 致病菌不得检出。</p>
10. 带骨羊前腿		<p>工艺流程: 胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求: ≤12℃</p>


		<p>原料:选择白条羊 17-18 公斤的羊胴体的羊前腿为原料,脂肪厚度$\leq 0.5\text{cm}$</p> <p>分割:沿月牙骨边缘取下完整带骨羊前腿,尽量保持云皮的完整性,带月牙骨。</p> <p>修割:去除产品表面血污和可见异物</p> <p>检斤:抄码</p> <p>包装:###将修整合格的产品,用热缩袋(25cm*55cm)真空包装热缩。</p> <p>###包装袋中间位置粘贴检疫标签和自动打印标签。</p> <p>速冻:将合格产品装泡沫箱不封盖入库速冻, -30°C 速冻 12 小时,产品中心温度至-15°C。</p> <p>二次包装:速冻好的产品封好泡沫箱盖做好标识。</p> <p>贮存: -18°C 冷库贮存。</p> <p>规格:称重</p> <p>标识要求:包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签,包装箱用宁鑫透明胶带纸封口,标签粘贴规范整齐,内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求:</p> <p>产品表面无血污,无血冰,无异物;具有正常羊肉固有的气味,无异味;外形整齐美观,色泽红润鲜亮,脂肪厚度$\leq 0.5\text{cm}$;装箱时内包装无破损。</p> <p>速冻温度: -30°C 以下 12 小时以上,产品中心温度达到-15°C 以下</p> <p>贮存条件: -18°C 以下</p> <p>保质期: :12 个月</p> <p>化验指标:挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$;水分$\leq 78\%$;菌落总数$\leq 3 \times 10^6$;大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$;致病菌不得检出。</p>
11. 羊颈排		<p>工艺流程:胴体排酸→原料→速冻→切片→修整→检斤→包装→装箱→冷藏</p> <p>原料:选择完整的带骨羊颈为原料,修除脖头的血污、淋巴,去掉寰椎前端薄片。</p>


	<p>速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时。</p> <p>切片：将带骨羊颈切片，厚度 0.8-1cm；</p> <p>修整：将锯末修整干净。</p> <p>净含量：称重</p> <p>包装： ###将羊颈排按羊颈原样重叠放好，整齐装入热缩袋（25cm*25cm）。</p> <p>###包装袋中间位置粘贴产品标签和检疫标签，抽真空热缩。</p> <p>装箱：包装好的产品装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：抄码</p> <p>标识要求：包装袋粘贴产品标签和检疫标签，用宁鑫透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：切面色泽淡红鲜亮，表面无杂质，大小均匀；</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
12. 法式羊排十二肋(羊全排)	<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：带外脊带肋骨的羊排部位。</p> <p>修割：去黄筋，去肋间肉，去第一肋骨，去云皮，切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：净含量：称重/块；溢秤量±5g。</p>

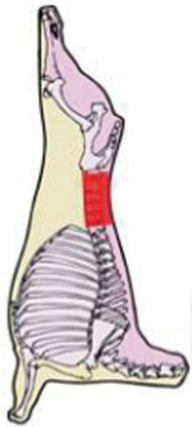
		<p>包装：###将分割好的原料锯成宽 15-16 厘米的排面，同只羊的排要一起放置。</p> <p>###把锯好的排去掉第 1 根肋骨，取 2-13 根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后对插，用 80*80cm 塑料膜包裹整形。</p> <p>###将包裹好的产品，装热缩袋（25cm*41cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。</p> <p>速冻：产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品装箱（45×36.5×16cm）</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格： 称重/件。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味，无异味，装箱时包装袋无破损。</p> <p>保质期：12 个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
13. 法式羊排八肋		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：带外脊带肋骨的羊排部位。</p> <p>修割：去黄筋，去肋间肉，沿 5—6 肋中间切下肋骨，去云皮，切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：净含量：称重/块；溢秤量±5g。</p> <p>包装：①将分割好的原料锯成宽 15-16 厘米的排面，同</p>

		<p>只羊的排要一起放置。</p> <p>②取 6-13 根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后对插，用 80*80cm 塑料膜包裹整形。</p> <p>③将包裹好的产品，装热缩袋（25cm*33cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。</p> <p>速冻：产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品装箱（45×36.5×16cm）</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格： 称重/件。</p> <p>标识要求： 包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味，无异味，装箱时包装袋无破损。</p> <p>保质期： 12 个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
14. 法式羊排七肋		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求： ≤12℃。</p> <p>原料：带外脊带肋骨的羊排部位。</p> <p>修割：去黄筋，去肋间肉，沿 5—6 肋中间切下肋骨，去云皮，切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：净含量：称重/块；溢秤量±5g。</p> <p>包装：①将分割好的原料锯成宽 15-16 厘米的排面，同只羊的排要一起放置。</p> <p>②取 6-12 根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后对插，用 80*80cm 塑料膜包裹整形。</p>




		<p>③将包裹好的产品，装热缩袋（25cm*33cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。</p> <p>速冻：产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品装箱（45×36.5×16cm）</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格： 称重/件。</p> <p>标识要求： 包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味，无异味，装箱时包装袋无破损。</p> <p>保质期： 12 个月。</p> <p>化验指标： 挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
15. 法式羊排四肋		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：带外脊带肋骨的羊排部位。</p> <p>修割：去黄筋，去肋间肉，取 2-5 根肋骨，去云皮，切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：净含量：称重/块；溢秤量±5g。</p> <p>包装：###将分割好的原料锯成宽 15-16 厘米的排面，同只羊的排要一起放置。</p> <p>###取 2-5 根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后对插，用 40*45cm 塑料膜包裹整形。</p> <p>（将包裹好的产品，装热缩袋（225cm*225cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。</p> <p>速冻：产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温</p>

		<p>度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品装箱（45×36.5×16cm）</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重/件。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味，无异味，装箱时包装袋无破损。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
16. 带骨羊后腿		<p>工艺流程（参考）：胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃</p> <p>原料：选择白条羊17-18公斤的羊胴体的羊后腿为原料，脂肪厚度≤0.5cm</p> <p>分割：沿股骨头处取下完整带骨羊后腿，尽量保持肌肉的完整性</p> <p>修割：去除产品表面血污和可见异物</p> <p>检斤：抄码</p> <p>包装：###将修整合格的产品，装热缩袋（25*58cm）真空。</p> <p>###包装膜中间位置粘贴检疫标签。</p> <p>速冻：将合格产品装箱入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：速冻好的产品热缩后装泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p>


		<p>规格：称重</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，包装箱用宁鑫透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求： 产品表面无血污，无血冰，无异物；具有正常羊肉固有的气味，无异味；外形整齐美观，色泽红润鲜亮，脂肪厚度$\leq 0.5\text{cm}$；装箱时内包装无破损。</p> <p>速冻温度：-30°C以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15°C以下</p> <p>贮存条件：-18°C以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
17. 蝴蝶排		<p>工艺流程：胴体排酸→原料→速冻→切片→修整→检斤→包装→装箱→贮存</p> <p>原料：选择完整的带骨腰椎为原料。</p> <p>速冻：将产品用塑料膜包裹好后入库速冻，-30°C速冻 12 小时。</p> <p>切片：将带骨腰椎切片，厚度为 0.8-1cm；</p> <p>修整：将锯末修整干净。</p> <p>净含量：称重</p> <p>包装：####将蝴蝶排按大小分别重叠放好，整齐装入热缩袋袋（25cm*25cm）。####包装袋中间位置粘贴产品标签和检疫标签，抽真空热缩。</p> <p>装箱：包装好的产品装入泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存：-18°C冷库贮存。</p> <p>规格：抄码</p> <p>标识要求：包装袋粘贴产品标签和检疫标签，用宁鑫透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期</p>

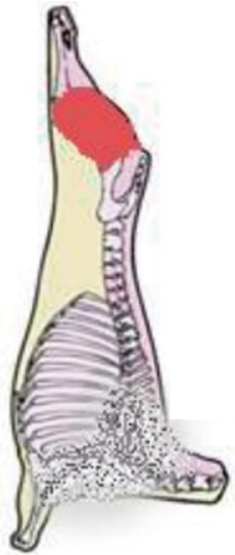
		<p>一致。</p> <p>感官要求：切面色泽淡红鲜亮，表面无杂质，大小均匀；</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
18、羊棒骨		<p>工艺流程：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃</p> <p>原料：前后腿内的骨头（股骨和棒骨）</p> <p>修割：将前后腿肉剔除，表面稍微带肉，带肉量在 40g 左右。</p> <p>检斤：称重。</p> <p>包装：将修割好的原料用保鲜膜包裹完好放入铁盒内入库速冻。</p> <p>速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>二次包装：将速冻合格的产品取出装真空袋（28*38cm）抽真空，装泡沫箱做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重</p> <p>标识要求：包装箱粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫透明胶带纸封口。标签粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求：产品带肉肉眼可见，无异物，无异味，包装完整。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p>

		<p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
19. 羊前腱	<p>全国团体标准</p>	<p>工艺流程：原料选择→修割→包装→检斤→速冻→贮存</p> <p>分割温度要求：$\leq 12^\circ\text{C}$。</p> <p>原料：羔羊羊腱骨。</p> <p>修割：去淤血，羊毛，杂物。</p> <p>包装：将修割好的腱骨装箱套装五层瓦楞纸箱（$51\text{cm} \times 28\text{cm} \times 42\text{cm}$）。</p> <p>检斤：净含量：30kg/箱。</p> <p>速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30°C速冻 12 小时，产品中心温度至-15°C。</p> <p>贮存：-18°C冷库贮存。</p> <p>规格：称重 kg/箱。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求：产品表面无血污、无异物。</p> <p>速冻温度：-30°C以下 12 小时，产品中心温度达到-15°C以下。</p> <p>贮存条件：-18°C以下。</p> <p>保质期：12 个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
20. 羊脖子（整脖）	<p>全国团体标准</p>	<p>工艺流程：胴体排酸→原料→修整→包装→速冻→检斤→装箱→贮存</p> <p>原料：选择完整的带骨羊颈部为原料。</p> <p>修整：修除脖头的血污、淋巴。</p> <p>包装：将修整好的整脖用塑料膜完全包裹。</p> <p>速冻：将产品入库速冻，-30°C速冻 12 小时。</p> <p>检斤：称重</p> <p>装箱：包装好的产品装入泡沫箱（$57 \times 37.5 \times 21$）做好标</p>

		<p>识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：抄码</p> <p>标识要求：包装袋粘贴产品标签和检疫标签，用宁鑫透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：切面色泽淡红鲜亮，表面无杂质，大小均匀；</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
21. 羊前肩		<p>工艺流程：胴体排酸→原料→修整→包装→速冻→检斤→装箱→贮存</p> <p>原料：羊颈部、1-修整：用锯将沿 4 和 5 肋间横断，修除血污、淋巴、羊毛和杂质。</p> <p>4 肋部、前腿部。</p> <p>包装：将修整好的部位塑料膜完全包裹。</p> <p>速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时。</p> <p>检斤：称重</p> <p>装箱：包装好的产品装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：抄码</p> <p>标识要求：包装袋粘贴产品标签和检疫标签，用宁鑫透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：切面色泽淡红鲜亮，表面无杂质，大小均匀；</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p>

		<p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
22. 盐池滩羊肉串 40g		<p>工艺流程（参考）：原料选择→加工→检斤→摆盘→速冻→包装→贮存</p> <p>分割温度要求：$\leq 12^\circ\text{C}$。</p> <p>原料：修割好的羔羊后腿肉、尾油$\leq 8\text{g}$</p> <p>加工：将后腿肉和尾油切成 $20\text{mm} \times 15\text{mm} \times 10\text{mm}$ 的颗粒，用长 $230\text{mm} \times \Phi 4\text{mm}$ 的竹签穿成肉油长 180mm（其中肉油比例 2:1:2:1:2:1:2），前端 20mm，手柄 30mm 的肉串。</p> <p>检斤：净含量：$\leq 40\text{g}$</p> <p>摆盘：将穿好的羊肉串整齐有序的码放在指定的不锈钢托盘内（每盘 40 串）用塑白膜包裹严密，防止风干。</p> <p>速冻：将码放好的产品入库速冻，-30°C 速冻 3 小时。</p> <p>包装：将速冻好的肉串用真空袋（$24\text{cm} \times 37\text{cm}$）8 串/袋，抽真空，粘贴检疫标签和自动打印的标签。</p> <p>装箱：将真空好的肉串装泡沫箱（$57\text{cm} \times 37.5\text{cm} \times 21\text{cm}$）25 袋/箱。</p> <p>贮存：$-18^\circ\text{C}$ 冷库贮存。</p> <p>规格：净含量：25kg/箱。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：包装袋表面平整。</p> <p>贮存条件：-18°C 以下。</p> <p>保质期：12 个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3 \times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
23. 盐池滩羊肉		<p>工艺流程：原料选择→加工→检斤→摆盘→速冻→包装→贮存</p>

串 12g		<p>分割温度要求：$\leq 12^{\circ}\text{C}$</p> <p>原料：修割好的羔羊后腿肉、尾油$\leq 3\text{g}$</p> <p>加工：将后腿肉和尾油切成 $20\text{mm}\times 15\text{mm}\times$ 前端 50mm，手柄 330mm 的肉串。</p> <p>检斤：净含量：$\leq 12\text{g}$</p> <p>摆盘：将穿好的羊肉串整齐有序的码放在指定的不锈钢托盘内（每盘 200 串）用保鲜膜包裹严密，防止风干。</p> <p>速冻：将码放好的产品入库速冻，-30°C 速冻 3 小时。</p> <p>装箱：将速冻好的肉串装泡沫箱（$57\text{cm}\times 37.5\text{cm}\times 21\text{cm}$）25 袋/箱，做好标识。</p> <p>贮存：$-18^{\circ}\text{C}$ 冷库贮存。</p> <p>规格：净含量：25kg/箱。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：包装袋表面平整。</p> <p>速冻温度：-30°C 以下 12 小时，产品中心温度达到 -15°C 以下。</p> <p>贮存条件：-18°C 以下。</p> <p>保质期：12 个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}$；水分$\leq 78\%$；菌落总数$\leq 3\times 10^6$；大肠菌群数$\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$；致病菌不得检出。</p>
24. 盐池滩羊肉串 20g		<p>工艺流程：原料选择→加工→检斤→摆盘→速冻→包装→贮存</p> <p>分割温度要求：$\leq 12^{\circ}\text{C}$</p> <p>原料：修割好的羔羊后腿肉、尾油$\leq 3\text{g}$</p> <p>加工：将后腿肉和尾油切成 $20\text{mm}\times 15\text{mm}\times 10\text{mm}$ 前端 50mm，手柄 230mm，肉长 120mm 的串。</p> <p>检斤：净含量：$\leq 12\text{g}$</p> <p>摆盘：将穿好的羊肉串整齐有序的码放在指定的不锈钢托盘内（每盘 200 串）用保鲜膜包裹严密，防止风干。</p> <p>速冻：将码放好的产品入库速冻，-30°C 速冻 3 小时。</p> <p>装箱：将速冻好的肉串装泡沫箱（$57\text{cm}\times 37.5\text{cm}\times 21\text{cm}$）25 袋/箱，做好标识。</p> <p>贮存：$-18^{\circ}\text{C}$ 冷库贮存。</p> <p>规格：净含量：25kg/箱。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：包装袋表面平整。</p> <p>速冻温度：-30°C 以下 12 小时，产品中心温度达到 -15°C 以下。</p>

		<p>贮存条件：-18℃以下。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
<p>25. 羊肉串（切块）</p>		<p>工艺流程（参考）：原料选择→修割→检斤→预冻→加工→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：羔羊后腿部位肉带臀肉、尾油。</p> <p>修割：去淋巴，碎骨，软骨，淤血，羊毛，杂物。</p> <p>检斤：1kg/袋</p> <p>预冻：将产品按自然块摆成方形平铺于盒内，入库速冻，-30℃速冻3-4小时。</p> <p>加工：将预冻好的原料用切片机切成1cm厚的片，再切成3cm*2cm*1cm见方的小块。</p> <p>包装：将切好的肉块装入真空袋（28cm*38cm）抽真空包装，1kg/袋，红白比例为100:20。</p> <p>速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：速冻好的产品装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：16kg/箱</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用宁鑫胶带纸封口。标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。</p> <p>感官要求：产品表面无血污，无血冰，无异物；产品呈方形，无异味；装箱时包装袋无破损。</p> <p>速冻温度：-30℃以下12小时，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；水分≤78%；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得</p>

		检出。
26. 羊羔头		<p>工艺流程（参考）：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→贮存</p> <p>原料：选择新鲜的羊羔头。</p> <p>修割：选好的原料去掉头皮及杂质。</p> <p>检斤：抄码。</p> <p>包装：将修割好的原料 N 个装入纤维袋。</p> <p>速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重</p> <p>标识要求：装包装做好标识。</p> <p>感官要求：</p> <p>产品表面无异物；具有该产品固有的气味、外形美观。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
27. 羊羔肝肺		<p>工艺流程（参考）：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>原料：选择新鲜的羊羔肝肺。</p> <p>修割：选好的原料修去除血污及杂质。</p> <p>检斤：抄码。</p> <p>包装：将修割好的原料 N 个装入包装袋。</p> <p>速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：速冻好的产品装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签</p>

		<p>粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求： 产品表面无异物；具有该产品固有的气味、外形美观。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；菌落总数≤3×10⁶； 大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
28. 羊睾丸		<p>工艺流程（参考）：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存</p> <p>原料：选择新鲜的羊睾丸。</p> <p>修割：选好的原料修去除血污及杂质。</p> <p>检斤：抄码。</p> <p>包装：将修割好的原料 N 个装真空袋（28*38cm）抽真空。</p> <p>速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：速冻好的产品装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求： 产品表面无异物；具有该产品固有的气味、外形美观。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；菌落总数≤3×10⁶； 大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
29. 羊杂		<p>工艺流程（参考）：原料选择→清洗→修割→加工→包</p>

(熟)		<p>装→检斤→速冻→装箱→贮存</p> <p>分割温度要求：≤12℃。</p> <p>原料：选新鲜心肝肺、羊肚(褪毛)、肥肠、羊头(褪毛)。</p> <p>清洗：将心肝肺(洗成羊净肺)分开清洗；羊肚、肥肠用粗盐(5:1)腌制两小时(不加水)再清洗；羊头上下额分开清洗。</p> <p>修割：将心肝肺膈肌去掉；修割羊肚、肥肠污染处；去除羊头淋巴及污染物。</p> <p>加工：将煮熟的羊杂(心肝肺 5: 羊肚 5: 肥肠 3: 羊头 2)切条(长≤5cm 宽≤0.8cm 厚≤0.8)。</p> <p>包装：用真空铝箔袋(25cm×17cm×2cm)真空后，装入专用彩袋。</p> <p>检斤：净含量：0.5kg/袋，溢称量±5g。</p> <p>速冻：将真空好的产品入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：将速冻好的产品装外包装箱。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重。</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求：产品内容物均匀，无杂质异物。</p> <p>速冻温度：-30℃以下12小时，产品中心温度达到-15℃以下。</p> <p>贮存条件：-18℃以下。</p> <p>保质期：12个月。</p> <p>化验指标：菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
30. 羊肚		<p>工艺流程(参考)：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱→贮存</p> <p>原料：选择新鲜的羊肚。</p> <p>修割：选好的原料修去除血污及杂质。</p> <p>检斤：抄码。</p> <p>包装：将修割好的原料N个装入包装袋。</p>

		<p>速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>装箱：速冻好的产品装入泡沫箱（57*37.5*21）做好标识。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求： 产品表面无异物；具有该产品固有的气味。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p> <p>保质期：12 个月</p> <p>化验指标：挥发性盐基氮≤15mg；菌落总数≤3×10⁶；大肠菌群数≤1000MPN/100g；致病菌不得检出。</p>
31. 羊蹄		<p>工艺流程（参考）：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→贮存</p> <p>原料：选择新鲜的羊蹄。</p> <p>修割：选好的原料修去除血污及杂质。</p> <p>检斤：抄码。</p> <p>包装：将修割好的原料 N 个装入纤维袋。</p> <p>速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。</p> <p>贮存：-18℃冷库贮存。</p> <p>规格：称重</p> <p>标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐。</p> <p>感官要求： 产品表面无异物；具有该产品固有的气味、外形美观。</p> <p>速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下</p> <p>贮存条件：-18℃以下</p>

		保质期：12 个月 化验指标：挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}$ ；菌落总数 $\leq 3 \times 10^6$ ； 大肠菌群数 $\leq 1000\text{MPN}/100\text{g}$ ；致病菌不得检出。
--	--	---

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台