

团 体 标 准

T/SHZSAQS 00135—2022

羊肉等级评定技术规范

2022-10-05 发布

2022-10-05 实施

石河子市质量标准化协会

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
3.1 羊肉	1
3.2 大羊肉	1
3.3 羔羊肉	1
3.4 肥羔肉	1
3.5 胴体	2
4 测定指标和方法	2
4.1 胴体重	2
4.2 背膘厚度	2
4.3 肋肉厚	2
4.4 肉脂硬度	2
4.5 肌肉度	2
4.6 生理成熟度	2
4.7 肉脂色泽	2
4.8 酸碱度	3
5 胴体等级评定	3
附录 A（规范性附录） 大羊肉胴体等级	4
附录 B（规范性附录） 羔羊肉胴体等级	5
附录 C（规范性附录） 肥羔肉胴体等级	6

前 言

本文件参照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。

本文件起草单位：新疆农垦科学院畜牧兽医研究所、新疆西部牧业股份有限公司。

本文件主要起草人：杨华、杨永林、侯扶琴、陈宁、余乾、张宾、张文喆。

羊肉等级评定技术规范

1 范围

本文件规定了羊肉等级评定的术语与定义及测定指标和方法、胴体等级评定等。适用于羊肉等级的评定。

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。

GB12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB2708	牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
GB/T9961	鲜、冻胴体羊肉
NY/T630	羊肉质量分级
NY/T3224	畜禽屠宰术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 羊肉

来自非疫病区活羊，按照GB12694、GB/T9961相关要求屠宰，检验检疫符合GB2708相关要求的胴体羊肉。

3.2 大羊肉

生长期12月龄以上，已更换一对以上乳齿的羊，屠宰后经卫生检验检疫合格的大羊胴体及其分割肉。

3.3 羔羊肉

生长期在4月龄~12月龄之间，未长出永久钳齿的羊，屠宰后经卫生检验检疫合格的羔羊胴体及其分割肉。

3.4 肥羔肉

在30日龄~60日龄断奶，随后转入育肥，在4月龄~6月龄，经过快速育肥，屠宰后经卫生检验检疫合格的羔羊胴体及其分割肉。

3.5 胴体

羊只经宰杀、放血以后，除去皮毛、头、四肢下部（前肢膝关节、后肢趾关节以下）、尾、内脏（保留肾脏）与体腔内全部脂肪后的躯体。

4 测定指标和方法

4.1 胴体重

羊只的胴体在进入冷却间之前、静置30min的热鲜胴体重量。采用称重法评定，单位为千克（kg）。

4.2 背膘厚度

胴体第12肋~13肋间垂直眼肌中心横轴外的脂肪厚度。采用测量法评定，单位为厘米（cm）。

4.3 肋肉厚

胴体第12肋~13肋间、距背中线11cm自然长度处的胴体肉厚度。采用仪器测量评定，单位为毫米（mm）。

4.4 肉脂硬度

采用感官评定羊胴体腿部、背部和腹侧部肌肉和脂肪的硬度。

4.5 肌肉度

采用感官评定观察羊胴体前腿、肩部、背部、腰部、臀部和后腿部位肌肉发育的丰满程度。

4.6 生理成熟度

采用感官评定观察羊胴体腿部掌骨远端骨干和骨骺折裂关节处的湿润度、色泽程度，肋骨宽平程度。

4.7 肉脂色泽

采用感官评定羊胴体或分割肉的外部与断面色泽程度，以及羊胴体或分割肉表层与内部沉积脂肪色泽程度。

4.8 酸碱度

羊屠宰停止呼吸后，室温静置45min内，在背最长肌肉样切面中心刺一个深度约为1cm的孔，插入便携式pH计测定的值。

5 胴体等级评定

依据NY/T630相关要求，经判定，符合附录A、B、C中特级、优级、良好级、普通级要求的羊肉，则评定为相应等级。如若其中有一项胴体分级指标未能达到相应级别，则评定等级进入下一级别。

附录 A (规范性附录)
大羊肉胴体等级

指标	特级	优级	良好级	普通级
胴体重/kg	>25	22~25	19~22	16~19
背膘厚度/cm	0.8~1.2	0.5~0.8	0.3~0.5	≤0.3
肌肉厚/mm	≥14	9~14	4~9	0~4
肉脂硬度	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	肌肉和脂肪软
肌肉度	全身骨骼不显露,腿部丰满充实,肌肉隆起明显,背部宽平,肩部宽厚充实。	全身骨骼不显露,腿部较丰满充实、微有肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚。	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部欠丰满、无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄。	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄。
生理成熟度	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平
肉脂色泽	肌肉颜色深红色,脂肪乳白色	肌肉颜色深红色,脂肪白色	肌肉颜色深红色,脂肪浅黄色	肌肉颜色深红色,脂肪黄色
酸碱度	5.5~6.1	5.5~6.1	6.1~6.3	6.3~6.7

附录 B (规范性附录)
羔羊肉胴体等级

指标	特级	优级	良好级	普通级
胴体重/kg	>18	15~18	12~15	9~12
背膘厚度/cm	≥0.5	0.3~0.5	≤0.3	≤0.3
肋肉厚/mm	≥14	9~14	4~9	0~4
肉脂硬度	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	脂肪和肌肉软
肌肉度	全身骨骼不显露,腿部丰满充实、肌肉隆起明显,背部宽平,肩部宽厚充实	全身骨骼不显露,腿部较丰满、微有肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部欠丰满,无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄
生理成熟度	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色鲜红;肋骨窄、略平	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色红色;肋骨窄、略平	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色呈白色;肋骨窄、略平	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色呈白色;肋骨窄、略平
肉脂色泽	肌肉颜色红色,脂肪白色	肌肉颜色淡粉红色,脂肪白色	肌肉颜色暗粉红色,脂肪浅黄色	肌肉颜色淡红色,脂肪黄色
酸碱度	5.5~6.1	5.5~6.1	6.1~6.3	6.3~6.7

附录 C (规范性附录)
肥羔肉胴体等级

指标	特级	优级	良好级	普通级
胴体重/kg	>16	13~16	10~13	7~10
背膘厚度/cm	≥0.6	0.3~0.6	≤0.3	≤0.3
肋肉厚/mm	≥14	9~14	4~9	0~4
肉脂硬度	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	肌肉和脂肪软
肌肉度	全身骨骼不显露,腿部丰满充实、肌肉隆起明显,背部宽平肩部宽厚充实	全身骨骼不显露,腿部较丰满充实、肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部欠丰满、无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍微突出,腿部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄
生理成熟度	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色鲜红;肋骨窄、略平	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色红色;肋骨窄、略平	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色呈白色;肋骨窄、略平	前小腿掌骨骨干和骨骺有折裂关节;折裂关节处湿润、颜色呈白色;肋骨窄、略平
肉脂色泽	肌肉颜色浅红色,脂肪白色	肌肉颜色浅红色,脂肪白色	肌肉颜色浅红色,脂肪浅黄色	肌肉颜色浅红色,脂肪黄色
酸碱度	5.5~6.1	5.5~6.1	6.1~6.3	6.3~6.7