



团 体 标 准

T/THSX 002-2023

红烧羊肉

Braised mutton

2023-05-06 发布

2023-06-01 实施

南通市海门区食品行业协会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南通市海门区食品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：南通市海门区食品行业协会、南通颐生酒业有限公司、南通市食品药品监督检验中心、南通市海门区综合检验检测中心、江苏省海门中等专业学校、南通市海门东方雁食品有限公司、江苏公鼎食品科技有限公司。

本文件主要起草人：岑洪斌、施晓玲、李菊花、郁倩倩、宋建辉、耿迪。

本文件为首次发布。

经南通市海门区食品行业协会授权，其他组织可采用本文件。

红烧羊肉

1 范围

本文件规定了红烧羊肉的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则和标签标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以羊肉为主要原料，以黄酒、酱油、食糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1-2008名单中除罂粟以外的品种）等调味料为辅料，经切块、调味、烧煮而成的红烧羊肉。

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 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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、冻胴体羊肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29342 肉制品生产管理规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语与定义适用于标准。

红烧 Braised

经切块、余水（一种或多种组合），配以辅料制作而成的调味汁，再经大火预煮、小火烧制、收汁而成的加工方法。

4 产品分类

根据加工方式不同，产品分为：罐头灭菌工艺产品、速冻产品、其它产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 羊肉

符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的要求。

5.1.2 黄酒

应符合 GB 2758 的规定。

5.1.3 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.1.4 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

5.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.6 香辛料

香辛料应符合 GB/T 15691-2008 中 5.1 及 GB 2762、GB 2763 的规定

5.1.7 其它辅料

应符合相应的食品安全标准要求。

5.1.8 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
外观	块形完整，大小较均匀一致，带皮	取样品置于白色皿内，在自然光照下观察外观、色泽、组织状态和杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	色泽鲜亮，呈棕红色，有光泽	
组织状态	具有红烧羊肉应有的组织状态	
风味	鲜嫩可口，口味协调，香味浓郁，肥而不腻，甜咸适中，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
蛋白质 ¹ , g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
固形物含量, g/100g	≥ 70.0	GB/T 10786
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
过氧化值 ² (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注1: 蛋白质指可食部分; 注2: 过氧化值适用于速冻产品。		

5.4 污染物限量与试验方法

污染物限量与试验方法符合表3的规定。

表3 污染物限量与试验方法

项 目	指 标	试验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	

5.5 微生物指标

5.5.1 罐头灭菌工艺产品应符合食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

5.5.2 速冻产品菌落总数和大肠菌群应符合GB 19295的规定，其它产品菌落总数和大肠菌群应符合GB 2726的规定；速冻产品和其它产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.6 食品中农药最大残留限量及兽药最大残留限量

5.6.1 食品中农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6.2 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650.1 的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 及相关公告的规定。

5.8 净含量与试验方法

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定,按 JJF 1070 规定进行检验。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 29342 的规定。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产方按本标准检验合格,并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目

6.2.2.1 罐头灭菌工艺为:感官指标、固形物含量、氯化物、商业无菌和净含量。

6.2.2.2 速冻产品:感官指标、固形物含量、氯化物、过氧化值、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)和净含量。

6.2.2.3 其它产品:感官指标、固形物含量、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验一般情况下每半年进行一次,有下列情况之一时,必须进行型式检验:

- a) 新试制产品或正常生产的产品停产三个月后,恢复生产时;
- b) 原料来源发生改变;
- c) 更改关键生产工艺或设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差别时;
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目为本标准规定的 5.2~5.8 的全部项目。

6.4 组批与抽样

6.4.1 同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。

6.4.2 每批产品中随机抽取不少于 8 个最小包装单位(不少于 3kg)(净含量允差的样本除外)。

6.5 判定规则

6.5.1 所有检测项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

6.5.2 微生物指标不合格不得复检,直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

6.5.3 其余指标如有不合格,可在同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项,则判该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格;复检结果全部合格的,则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19295(仅限速冻产品)的要求。

7.1.2 运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害,且应符合国家标准和有关规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

7.3.2 严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

7.3.3 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

7.3.4 运输应符合 GB 20799 要求，冷链流通的产品应同时符合 GB 31605 的规定。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，避免重压，严禁与有毒、有害物品混贮，室内有防尘、防蝇、防鼠设施。

7.4.2 贮存应符合 GB 20799 要求，冷链流通的产品应同时符合 GB 31605 的规定。

7.5 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

