



团体标准

T/THSX 003-2023

白切羊肉

Sliced 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、南通市海门区综合检验检测中心、南通市食品药品监督检验中心、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、李菊花、施晓玲、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。

白切羊肉

1 范围

本文件规定了白切羊肉的术语和定义、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，配以黄酒、食用盐等调味料进行烧煮或蒸制，再经压制定型、冷却、切片而成的、保持熟羊肉本色的白切羊肉。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 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 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 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 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。

白切 Sliced cold

符合 4.1.1 条款要求的羊肉经熟制（烧煮或蒸制）后，保持熟羊肉本色，再经压制成型、冷却、切片的加工方法。白切羊肉通常蘸料食用。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 羊肉

符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的要求。

4.1.2 黄酒

应符合 GB 2758 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 其它辅料

应符合相应的食品安全标准要求。

4.1.8 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	片形完整，厚薄较均匀一致，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，呈熟肉本色	
组织状态	具有白切羊肉应有的组织状态	
风味	鲜嫩可口，香味突出，肥而不腻，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
氯化物（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
注1：蛋白质指可食部分。		

4.4 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	

4.5 微生物指标

产品的微生物指标与试验方法符合表4的规定。

表4 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30 第三法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 食品中农药最大残留限量及兽药最大残留限量

4.6.1 食品中农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6.2 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650.1 的规定。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

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

4.8 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。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 29342 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目：感官指标、氯化物、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 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。

5.3.2 型式检验项目为本标准规定的 4.2~4.8 的全部项目。

5.4 组批与抽样

5.4.1 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。

5.4.2 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）。

5.5 判定规则

5.5.1 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。

5.5.2 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。

5.5.3 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。

6 标签标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签标志

6.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

6.1.2 运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 产品宜采用抽真空包装方式。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，车厢温度应控制在 0~10℃ 之间。

6.3.2 严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.3.3 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

6.3.4 运输应符合 GB 20799、GB 31605 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在温度在 0~10℃ 之间的清洁冷库内，避免重压。

6.4.2 严禁与有毒、有害物品混贮。

6.4.3 贮存应符合 GB 20799、GB 31605 的规定。

6.5 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。