

团 体 标 准

T/SXG11A 23—2023

"有机旱作·晋品" 羊肉

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

山西省地理标志产业协会 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
4 生产要求	2
5 感官要求	2
6 理化指标	2
7 安全指标	3
8 抽样规则	3
9 包装、贮存和运输	4
参考文献	5

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。

本文件由山西省地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

"有机旱作·晋品" 羊肉

1 范围

本文件规定了“有机旱作·晋品”羊肉的生产要求、感官要求、理化指标、安全指标、抽样规则以及包装、贮存和运输。

本文件适用于“有机旱作·晋品”羊肉的品质要求。

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 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标准
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- HJ 568 畜禽养殖产地环境评价规范
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 630 羊肉质量分级
- NY/T 1236 绵、山羊生产性能测定技术规范
- NY/T 2793—2015 肉的食用品质客观评价方法
- NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
- NY/T 5151 无公害食品 肉羊饲养管理准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大羊肉

屠宰12月龄以上的羊获得的羊肉。

3.2

羔羊肉

屠宰6月龄左右的羊获得的羊肉。

3.3

肌肉发育程度

胴体各部位肌肉发育程度。

3.4

肥度

胴体表层沉积脂肪厚度、分布与肌肉断面脂肪沉积呈现大理石花纹状态。

3.5

肉脂色泽

瘦肉外部与断面的色泽状态以及表层与内部沉积脂肪的色泽状态。

3.6

肉脂硬度

胴体腿、背和侧腹部肌肉的脂肪的硬度。

3.7

胴体重量

宰后去毛皮、头、蹄、尾、内脏及体腔全部脂肪后，温度在0℃~4℃、湿度在80%~90%的条件下，静置30 min的羊个体重量。

3.8

胴体脂肪含量（GR 值）

羊胴体第12根肋骨与第13根肋骨间，距背中线11 cm自然长度处胴体肉厚度。

3.9

眼肌面积

羊胴体倒数第1根肋骨和倒数第2根肋骨间脊椎上的背最长肌的横切面积。

4 生产要求

4.1 产地环境应符合 HJ 568 的要求。

4.2 养殖场环境符合 NY/T 388 的要求。

4.3 饮用水水质符合 NY 5027 的要求。

4.4 屠宰加工环境应符合 GB 12694 的要求。

4.5 采用放养和圈养相结合的福利养殖方式，养殖管理符合 NY/T 5151 的要求。

5 感官要求

感官应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法	
肉脂硬度	肌肉和脂肪硬实	触觉检验	
组织状态	肌纤维致密，有韧性，富有弹性	视觉检验和触觉检验	
粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手	触觉检验	
肌肉发育程度	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	视觉检验	
肥度	大羊肉	腿肩背部脂肪丰富、肌肉不显露，大理石花纹丰富	视觉检验
	羔羊肉	腿肩背部覆有脂肪，腿部肌肉略显露，大理石花纹明显	视觉检验
肉脂色泽	肌肉颜色深红，脂肪乳白色或白色	视觉检验	
气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味	嗅觉检验	

6 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	单位	检验方法	
胴体重量	大羊肉	山羊	≥ 20	kg	NY/T 630
		绵羊	≥ 25		
	羔羊肉	山羊	≥ 15		
		绵羊	≥ 18		
系水力		≥ 0.40	-	采用NY/T 2793—2015中A.5.3.4的方法测定加压前后的肉样重量，按照以下方法计算得出系水力： $1 - (\text{加压前肉样重量} - \text{加压后肉样重量}) / (\text{加压前肉样重量} \times \text{水分含量})$	
剪切力		≤ 50	N	NY/T 2793	
眼肌面积		≥ 15	cm ²	NY/T 1236	
胴体脂肪含量（GR值）		9~25	mm	NY/T 630	
蛋白质		≥ 17.3	g/100g	GB 5009.5	
水分		≤ 78	g/100g	GB 18394	
灰分		≤ 1.0	g/100g	GB 5009.4	
挥发性盐基氮		≤ 15	mg/100g	GB 5009.228	
pH		5.5~6.0	-	NY/T 2793	
铜		≥ 0.73	mg/kg	GB 5009.268	
铁		≥ 17.5	mg/kg	GB 5009.268	
锌		≥ 27.3	mg/kg	GB 5009.268	
钾		≥ 3.73	g/kg	GB 5009.268	
钠		≥ 410	mg/kg	GB 5009.268	
钙		≥ 31.5	mg/kg	GB 5009.268	

7 安全指标

7.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

7.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

7.3 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

7.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	单位	检验方法
菌落总数	$\leq 5 \times 10^5$	CFU/g	GB/T 4789.2
大肠菌群	$\leq 1 \times 10^3$	MPN/100g	GB/T 4789.3
沙门氏菌	不得检出	-	GB/T 4789.4
志贺氏菌	不得检出	-	GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	-	GB/T 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	不得检出	-	GB/T 4789.6

8 抽样规则

8.1 抽样批次

同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样要求

8.2.1 按表 4 的要求抽取样本。

表 4 抽样量

批量范围/头	样本数量/头
<100	5
100~300	8
>300	15

8.2.2 从样品中抽取 2 份，每份 1kg，一份由抽样单位保存，一份供检测机构检验。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件规定的品质要求，则判定产品符合品质要求。

8.3.2 对检验结果有异议时，应对留存样进行复检，以复检结果为判定依据。

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

9.1.1 包装材料应耐低温，具有足够的防湿、耐压强度和足够的韧性，具有良好的密闭性、低水蒸气渗透性。

9.1.2 预包装产品的包装应坚固完整，封口严密，不散包，便于运输和装卸。

9.1.3 所使用的包装材料和容器应符合国家相应食品包装材料的质量卫生标准。

9.2 贮存

9.2.1 羊肉的冷藏、冷冻贮存作业应按 GB/T 24616 和 GB 31605 的规定执行。

9.2.2 冷鲜羊肉贮存温度应在 0℃~4℃之间，冷冻羊肉贮存温度应低于-18℃。

9.2.3 冷库温度波动不应超过±2℃，当温度超出设定范围时，应立即采取应急措施。

9.3 运输

9.3.1 运输前应对运输工具进行检查，根据运输温度要求对厢体进行预冷至所需温度。

9.3.2 运输工具应配备相应的温度监测记录工具并正常运行。

9.3.3 在运输过程中，冷鲜羊肉所在厢体应保持在 0℃~4℃之间，冷冻羊肉所在厢体应保持在-18℃以下。

参 考 文 献

- [1] GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉
 - [2] NY/T 2781-2015 羊胴体等级规格评定规范
-