ICS 65.020.30

CCS.B43

|  |
| --- |
|       |

T/QAS

青海省团体标准

T/QAS xx —2022

|  |
| --- |
|  |

囊谦藏羊肉

|  |
| --- |
|       |

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

青海省标准化协会   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 囊谦藏羊肉.............................................................................................................................................1

4 生产技术要求....................................................................................................................................................2

4.1品种来源...................................................................................................................................................2

4.2体型特征...................................................................................................................................................2

4.3生产条件...................................................................................................................................................2

4.4饲养条件...................................................................................................................................................2

5 屠宰加工............................................................................................................................................................2

6 质量要求............................................................................................................................................................2

6.1感官指标...................................................................................................................................................2

6.2理化指标...................................................................................................................................................2

7 检验规则............................................................................................................................................................3

7.1批次和抽样...............................................................................................................................................3

7.2出厂检验...................................................................................................................................................3

7.3 型式检验.................................................................................................................................................3

7.4 判定规则.................................................................................................................................................3

8 标志、包装、运输和贮存..................................................................................................................................4

8.1 标志.........................................................................................................................................................4

8.2 包装.........................................................................................................................................................4

8.3 运输.........................................................................................................................................................4

8.4 贮存.........................................................................................................................................................4

8.5 保质期.....................................................................................................................................................4

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由囊谦县畜牧兽医工作站提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：囊谦县畜牧兽医工作站、青海省绿色有机农产品服务推广中心、中国科学院西北高原生物研究所、青海稞颂科技咨询有限公司。

本文件主要起草人：周洛、西然朋措、乔向东、忠德拉毛、卓玛、才仁扎西、蒋晨阳、皮立、纪庆慧、王晶、黄俊。

囊谦藏羊肉

1. 范围

本文件规定了囊谦藏羊肉的术语和定义、生产技术要求、屠宰加工、质量要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于囊谦藏羊肉。

1. 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

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 4789 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中谷氨酸的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

NY/T 2799 绿色食品 畜肉

DB63/T 547.1 青海藏羊饲养管理技术规范

1. 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

囊谦藏羊肉

青海省囊谦县区域内，以放牧为主饲养的囊谦藏羊，并按照本标准要求屠宰、分割、冷冻或冷藏工艺加工的羊肉。

1. 生产技术要求

4.1品种

生长在青藏高原并符合半野生半原始放牧方式的高原型藏羊。

4.2体型特征

囊谦藏羊体格较大，结构紧凑，体躯呈圆桶状，颈稍长，背腰平直。头呈三角形，公羊多有角，短小，向后上方弯曲，母羊多无角，四肢矫健有力，善于登山远牧。

4.3产地环境

产地环境条件符合DB63/T 547.1的要求。

4.4饲养方式

属传统游牧放牧饲养方式，即天然放牧。

5 屠宰加工

应符合 GB 14881和 GB/T 17237的要求。

6 质量要求

6.1感官指标

感官指标见表1。

 表1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 特征 |
| 鲜羊肉 | 冻羊肉（解冻后） |
| 色泽 | 肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色 | 肌肉呈红色，有光泽，脂肪 呈白色 |
| 组织状态 | 纤维清晰有柔嫩性 | 纤维清晰有坚韧性 |
| 粘度 | 外表湿润不粘手，切面湿润 | 外表微干或湿润，不粘手 |
| 弹性 | 弹性好，指压后的凹陷立即恢复 | 弹性好 |
| 气味 | 具有鲜羊肉特有气味、无臭味、无异味 | 解冻后具有鲜羊肉特有气味，无异味 |
| 肉汤状态 | 清明透彻，脂肪团聚于表面，具有香味 | 清明透彻，脂肪团聚于表面，具有香味 |

6.2理化指标

6.2.1囊谦藏羊

成羊活体羊体重20 Kg以上，检疫合格并溯源确切。

6.2.2 羊肉

6.2.2.1理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 蛋白质（%） ≥ | 19 | GB 5009.5 |
| 锌（mg/kg） ≥ | 30 | GB 5009.14 |
| 铁（mg/kg） ≥ | 30 | GB 5009.90 |
| 水分（%） ≤ | 77 | GB 5009.3 |
| 脂肪含量（%） ≥ | 1.2 | GB 5009.6 |
| 谷氨酸总含量（%） | 3.0 | GB 5009.124 |
| 挥发性盐基氮（%） | 15 | GB 5009.228 |
| 铅（mg/kg） | 0.2 | GB 2762 |
| 铬（mg/kg） | 0.1 | GB 2762 |

6.2.2.2农药、兽药指标

农药残留应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合 GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。

6.2.2.3 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

6.2.2.4 微生物限量

按 NY/T 2799 规定执行。

7 检验规则

7.1批次和抽样

同一产地、同一时段、同一班次、同一种类的产品为一批。随机抽样，不得少于全检量的三倍。

7.2出厂检验

产品出厂前按本标准规定逐批检验，检验项目为蛋白质、锌含量、铁含量、水分、脂肪含量、谷氨酸含量、挥发性盐基氮含量、铅含量和铬含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为对本标准规定的全部项目进行检验，每年必须至少进行一次，有下列情况之一者应另外进行型式检验：

a) 产品投产时；

b) 停产三个月以上恢复生产时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 行政监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 所有检验项目都合格时，为合格品。检验项目如有一项以上（含一项）不符合本标准，可以加倍抽样复检，复验后如仍不合格时判定该批产品为不合格品。

7.4.2 微生物指标不符合本标准，则判该批次为不合格品，不得复检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 内包装标志应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 外包装标志应符合GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装

材料应符合GB/T 4456、GB 4806.7 的规定。

8.2.2 外包装

外包装材料应符合GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 鲜分割羊肉运输过程中环境温度应保持在 0℃ ～ 4℃，产品中心温度温度应保持在 4℃以下。

8.3.2 冻分割羊肉运输过程中环境温度应低于 -18℃。

8.4 贮存

囊谦藏羊鲜肉和冻肉贮存应符合GB/T 17238 的要求。

8.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品保质期为12个月。