
ICS 65.020.30
CCS B 43

T/QAS

团 体 标 准
T/QAS 089-2023

囊谦藏羊肉

2023-11-16 发布

2023-11-16 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	2
3.1 囊谦藏羊肉	2
4 生产技术要求	2
4.1 饲养方式	2
4.2 产地环境	2
5 屠宰加工	2
6 质量要求	2
6.1 感官要求	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	4
8 标志、包装和运输	4
8.1 标志	4
8.2 包装	4
8.3 运输	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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

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推广服务中心、中国科学院西北高原生物研究所、青海稷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、包装和运输。

本文件适用于囊谦藏羊肉。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB63/T 547.1 青海藏羊饲养管理技术规范

3 术语和定义

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，并按照本文件要求屠宰、分割、冷冻或冷藏工艺加工的羊肉。

4 生产技术要求

4.1 饲养方式

属传统游牧放牧饲养方式，即天然放牧。

4.2 产地环境

产地环境条件符合DB63/T 547.1的要求。

5 屠宰加工

应符合GB 14881、GB 12694和GB/T 17237的要求。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

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	肌肉有光泽，色鲜艳，脂肪呈白色
组织状态	肉质紧密，坚实，有弹性，指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
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

6.2 理化指标

6.2.1 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
水分（%）	≤ 77	GB 5009.3
蛋白质（g/100g）	≥ 19	GB 5009.5
脂肪（g/100g）	≤ 4	GB 5009.6
谷氨酸总含量（mg/100g）	≥ 3.0	GB 5009.124

表 2 (续)

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228
锌 (mg/kg)	≥ 30	GB 5009.14
铁 (mg/kg)	≥ 30	GB 5009.90
铅 (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
铬 (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.123
汞 (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
砷 (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

6.2.2 农药兽药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定；兽药残留应符合GB 31650的规定。

6.2.3 微生物限量

按 GB 2707 规定执行。

6.2.4 净含量指标

净含量指标应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

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，抽样按GB/T 9695.19的规定执行。

7.2 出厂检验

产品出厂前按本文件规定逐批检验，检验项目为感官、净含量、水分、挥发性盐基氮、蛋白质、脂肪。

7.3 型式检验

型式检验项目为对本文件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：

- 产品投产时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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。检验项目如有一项不合格时，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 微生物指标不合格时，则判该批次为不合格品，不得复检。

8 标志、包装和运输

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℃。
