|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png IMAS |   22 |

     团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

鄂托克前旗绵羊肉质量标准

Lamb quality standards of Otog Front Banner

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

鄂托克前旗肉羊协会  发布

**目 次**

[前言 II](#_Toc10513)

[1 范围 1](#_Toc4324)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc19495)

[3 术语和定义 2](#_Toc23574)

[4 技术要求 2](#_Toc22868)

[5 质量要求 3](#_Toc22065)

[6 试验方法 4](#_Toc11153)

[7 检验规则 5](#_Toc16707)

[8 标识、包装、贮存和运输 5](#_Toc16165)

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。

本文件由鄂尔多斯市农牧局提出。

本文件由鄂托克前旗肉羊协会。

本文件起草单位：鄂托克前旗农牧局、内蒙古东达检验检测技术服务有限公司、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、鄂托克前旗肉羊协会、鄂尔多斯市农畜产品质量安全中心、鄂托克前旗市场监督管理局、内蒙古科鸿科技服务有限责任公司、鄂尔多斯市恒科农牧业开发有限责任公司、内蒙古人人益清真食品有限责任公司。

本文件主要起草人：刘向东、赵亮、高海燕、李海萍、李霞、杨晓琴、凯利斯、孟克巴雅尔、冯璐、袁凤琴、张宏博、李婉洁、吕行、胡越然、马明利、赵智强。

鄂托克前旗棉羊肉质量标准

* 1. 范围

本文件规定了“鄂托克前旗绵羊肉”的技术要求、质量要求、试验方法、检验规则及标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于“鄂托克前旗”行政区域内所有的绵羊。

* 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 18394 畜禽肉水分限量

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 泻大肠埃希氏菌检验

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 191 包装储运图示标志

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 2799 绿色食品 畜肉

DB15/T 976-2019 锡林郭勒羊肉

DB15/T 975-2016 畜产品牛羊肉中碳、氮同位素丰度比检测方法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

鄂托克前旗绵羊肉（Lamb Otog Front Banner）

鄂尔多斯市鄂托克前旗行政区域内，饲养方式为天然放牧加补饲的绵肉羊，按照GB/T 17237屠宰要求生产加工的羊肉。

* 1. 技术要求
     1. 原料要求
        1. 来源

生长在鄂托克前旗行政区域内，经长期自然选择和人工选育形成的，放牧加补饲饲养的绵肉羊。

* + - 1. 宰杀羊

经检验、检疫合格的屠宰的羊。

* + 1. 屠宰加工要求

屠宰厂应满足GB/T 17237规定，屠宰检疫按 NY 467规定执行。采用吊挂屠宰的方式，屠宰时要求气管、血管、食管齐断，沥血干净、完全。

剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏），去腔动脉、乳房、生殖器、三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。

修割整齐，冲洗干净，无病变组织、无伤斑、无残留小片皮、无浮毛、无粪污、无胆污和泥污、无凝血块。

* + 1. 分割要求

按产品加工要求对胴体进行分割，剔骨时应保证部位肉完整，尽量避免部位肉上带有碎骨。

各部位肉应修去淋巴、血污、碎骨等有害物质和杂质。

* + 1. 冷冻加工

冷却羊肉，按NY 467规定。

冷冻羊肉，其深层中心温度不高于-15 ℃。

**5 质量要求**

5.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

1. 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 鲜羊肉 | 冻羊肉 |
| 色泽 | 肌肉色泽鲜红或有光泽；脂肪呈乳白色 | 肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色 |
| 弹性（组织状态） | 肌纤维致密，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 |
| 粘度 | 外表微干或有风干膜，不粘手 | 外表微干或有风干膜，或湿润不粘手 |
| 滋味、气味 | 具有新鲜羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩。 | 具有羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香气肉质口感鲜嫩。 |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | 无肉眼可见杂质 |

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 绵羊（鲜、冻）肉 |
| 水分，% ≤ | 76 |
| 挥发性盐基氮，mg/100g ≤ | 15 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 12 |
| 谷氨酸，g/100g ≥ | 2.51 |
| 天冬氨酸，g/100g ≥ | 1.51 |
| 苏氨酸，g/100g ≥ | 0.74 |
| 蛋氨酸，g/100g ≥ | 0.34 |
| 赖氨酸，g/100g ≥ | 1.41 |
| 亮氨酸，g/100g ≥ | 1.35 |
| 异亮氨酸，g/100g ≥ | 0.72 |
| 苯丙氨酸，g/100g ≥ | 0.67 |
| 缬氨酸，g/100g ≥ | 0.75 |
| 色氨酸，g/100g ≥ | 0.17 |
| 丙氨酸，g/100g ≥ | 0.97 |

5.3 稳定同位素丰度值指标

稳定同位素丰度值指标应符合表3规定

1. 稳定同位素丰度值指标

单位：‰

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| δ13C（干燥脱脂） | -13.61～-19.1 |
| δ15N（干燥脱脂） | 2.72～5.13 |

5.4 卫生指标

5.4.1 微生物指标

微生物指标按NY/T 2799的规定执行。

5.4.2 兽药残留限量

兽药残留限量按NY/T 2799的规定执行。

5.4.3 污染物限量

污染物限量按GB 2762的规定执行。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

6.1.1 色泽：目测。

6.1.2 粘度、弹性（组织状态）：手触、目测。

6.1.3 滋味、气味：感官检验。

6.1.4 杂质：将被检样品置于白瓷盘中，凭目测检验其是否有肉眼可见杂质。

6.2 理化指标检验

**6.2.1　水分**

按GB 18394规定的方法测定。

**6.2.2　挥发性盐基氮**

按GB/T 5009.44规定的方法测定。

**6.2.3　蛋白质**

按GB 5009.5规定的方法测定。

**6.2.4　氨基酸**

按GB/T 5009.124规定的方法测定。

6.2.5 稳定同位素丰度检验

按DB15/T 975中规定的方法测定。

6.3 卫生指标检验

**6.3.1 微生物指标**

按照GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.6规定的标准方法测定。

**6.3.2 兽药残留限量**：按NY/T 2799的规定标注方法测定。

**6.3.3 污染物限量**

按照GB 5009.12、GB/T 5009.11、GB/T 5009.15、GB/T 5009.17、GB/T 5009.123规定的标准方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定执行。

7.3 产品检验

7.3.1 出厂检验

**7.3.1.1** 每批出厂产品应经检验合格，出具检验合格证书方能出厂。

**7.3.1.2**  出厂检验项目为感官指标、标签和包装。

**7.3.1.3** 判定规则：感官指标有一项不合格时，应加倍抽样，如仍有不合格时，则判该批产品不合格。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

---长期停产再恢复生产时；

---出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

---国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

**7.3.2.2** 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

**7.3.2.3** 判定规则：检测结果全部合格时则判定该批次产品合格。感官指标、氨基酸指标和同位素丰度值标有一项不合格时，应加倍抽检复检，以复检结果为准，其他任何指标不合格则判该批产品别合格。

8 标识、包装、贮存和运输

8.1 标识

**8.1.1**  销售包装产品标签按GB 7718的规定执行。

**8.1.2** 运输包装上的图形标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

8.2 包装

**8.2.1** 包装材料应干燥、无异味、符合食品卫生规定。

**8.2.2** 内包装材料应符合GB/T 4806.7 和GB/T 4456规定。

8.3 贮存

**8.3.1** 冷鲜羊肉贮存在0℃~4℃的条件。

**8.3.2** 冷冻羊肉应贮存在温度不高于-18 ℃的冷藏间，冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过1 ℃。

8.4 运输

**8.4.1** 应使用清洁、干燥、无异味、符合食品卫生要求的冷藏车（箱）或保温车（箱）。

**8.4.2**  运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

