

团 体 标 准

T/CFAALE XXX—2024

昭乌达羊肉 质量要求

Quality requirements of Zhaowuda mutton

征求意见稿

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

赤峰农牧业产业化龙头企业协会 发布

昭乌达羊肉 质量要求

1 范围

本文件规定了昭乌达羊肉产品的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于鲜、冻的昭乌达羊肉产品。

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
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- 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 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/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 1564 羊肉分割技术规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- DB15/T 475 昭乌达肉羊
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国农业部公告第2292号
- 中华人民共和国农业农村部公告第250号
- 内蒙古自治区农牧业厅《关于做好2018年畜禽屠宰行业管理工作的通知》（内农牧医发〔2018〕68号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“昭乌达羊肉” Zhaowuda mutton

昭乌达肉羊屠宰后所加工的鲜、冻羊肉所有品类产品。

3.2

羔羊肉 lamb meat

生长在6个月~12个月之间，未长出永久钳齿的昭乌达肉羊，经屠宰加工的羊肉。

3.3

羊肉 mutton

生长期在12个月以上并换一对以上乳齿的昭乌达肉羊，经屠宰加工的羊肉。

3.4

羊胴体 sheep carcass

检疫合格屠宰放血后，去毛（或去皮）、头、蹄和内脏，在0℃~4℃、湿度85%~90%条件下冷却排酸30min以上的昭乌达肉羊躯体。

3.5

鲜羊肉 fresh mutton

检疫合格的健康羊只，经屠宰放血后去毛（或去皮）、头、蹄和内脏分割成的羊产品，常温直接进入市场的昭乌达羊肉。

3.6

冷鲜羊肉 cold fresh mutton

冷鲜羊肉，又叫冷却羊肉、排酸羊肉。是指对检疫合格宰杀后的羊胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降至0℃~4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0℃~4℃范围内的生鲜昭乌达羊肉。

3.7

冷冻羊肉 frozen mutton

检疫合格的活羊宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18℃以下储存，深层肉温达-15℃以下的昭乌达羊肉。

3.8

带骨分割羊肉 cut mutton-bone in

未经剔骨加工处理的分割昭乌达羊肉。

3.9

去骨分割羊肉 cut mutton-bone off

经剔骨加工处理的分割昭乌达羊肉。

4 产品分类

- 4.1 按部位分割产品：执行 NY/T 1564。
- 4.2 按产品成型方式分为：带骨分割羊肉、去骨分割羊肉。
- 4.3 按羊只生长期分为：羔羊肉和羊肉。
- 4.4 按屠宰加工方式分为：鲜羊肉、冷鲜羊肉和冷冻羊肉。

5 技术要求

5.1 原料

符合DB15/T 475规定，并持有产地动物卫生监督机构出具的检疫合格证明的健康昭乌达肉羊。羊只养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应符合国家相关规定，不得使用中华人民共和国农业部公告第2292号、农业农村部公告第250号等文件规定的国家禁用兽药及其化合物。

5.2 加工

5.2.1 加工条件

应符合GB/T 17237、GB/T 20575的规定。

5.2.2 屠宰

- 5.2.2.1 应放血完全，食用血应用安全卫生的方法采集。
- 5.2.2.2 应剥皮（或烫毛），去头、蹄、内脏（肾脏除外）、大血管、乳房和生殖器。
- 5.2.2.3 皮下脂肪或肌膜应保持完整。
- 5.2.2.4 应去三腺（甲状腺、肾上腺、异常淋巴结）。
- 5.2.2.5 修割整齐，冲洗干净；应无病变组织、伤斑、残留小片毛皮、浮毛，无粪污、泥污、胆污，无凝血块。

5.2.3 冷却、冷冻加工

- 5.2.3.1 冷却羊肉，冷却间温度为0℃~4℃，经10 h内冷却，后腿肌肉深层中心温度不高于7℃。
- 5.2.3.2 冷冻羊肉，冻结间温度不得高于-28℃，经24h内冻结，羊肉中心温度不高于-15℃。

5.2.4 特殊屠宰

屠宰供应少数民族食用的畜类产品的屠宰厂（场），在保证其卫生质量的前提下，要尊重民族风俗习惯。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	鲜羊肉	冷鲜羊肉（冷却羊肉）	冷冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白或淡白色	肌肉鲜红，有光泽；脂肪呈乳白、淡黄色或黄色	肌肉鲜红，有光泽；脂肪呈乳白、淡黄色或黄色
气味	具有羊肉正常气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味
组织状态（弹性）	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，富有弹性	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维有韧性，富有弹性；肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性，肉片薄厚一致，大小均匀，片与片间无粘连
粘度	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手	表面微湿润，不粘手
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有羊肉汤固有的香味和鲜味	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有羊肉汤固有的香味和鲜味	澄清透明，脂肪团聚于液面，无异味

项目	要求		
	鲜羊肉	冷鲜羊肉（冷却羊肉）	冷冻羊肉（解冻后）
肉眼可见异物	不得检出		

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分% \leq	78.0
蛋白质（g/100g） \geq	19.0
肌间脂肪（g/100g） \leq	2.6
挥发性盐基氮/（mg/100g） \leq	15

5.5 微生物指标（预包装冷冻羊肉）

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g） \leq	5×10^5
大肠菌群/（MPN/100g） \leq	1×10^3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌）	不得检出

5.6 污染物限量、农药兽药最大残留限量

5.6.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6.2 农药兽药最大残留限量

5.6.2.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6.2.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 和国家农业部公告第 2292 号、农业农村部公告第 250 号的规定。

5.7 瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）

应符合内蒙古自治区农牧业厅《关于做好2018年畜禽屠宰行业管理工作的通知》（内农牧医发〔2018〕68号）的规定。

5.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽：目测。

6.1.2 气味：嗅觉鉴别。

6.1.3 组织状态、粘度：手触、目测。

6.1.4 煮沸后肉汤：按 GB/T 5009.44 的规定进行检验。

6.1.5 肉眼可见杂质：目测。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分：按 GB 18394 规定方法检验。
- 6.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定方法检验。
- 6.2.3 肌间脂肪：按 GB 5009.6 规定方法检验。
- 6.2.4 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 规定进行检验。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

- 6.3.3.1 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 6.3.3.2 志贺氏菌：按 GB 4789.5 规定的方法检验。
- 6.3.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。
- 6.3.3.4 致泻大肠埃希氏菌：按 GB 4789.6 规定的方法检验。

6.4 污染物限量

按GB 2762规定的检测方法执行。

6.5 农药兽药最大残留限量

按GB 2763、GB 31650规定的检测方法执行。

6.6 瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）

按快速检验法执行（具体检验方法有胶体金免疫层析法和酶联免疫吸附法）。

6.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

- 7.1.1 每批出厂产品应检验合格，出具检验合格证后方可出厂。
- 7.1.2 冷鲜羊肉出厂检验项目：感官、净含量、瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）。
- 7.1.3 冷冻羊肉出厂检验项目：感官、净含量、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群、瘦肉精 3 项（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）。

7.2 型式检验

7.2.1 每年至少进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要原料、工艺及设备时；
- c) 产品停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；

7.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

7.3 组批与抽样

7.3.1 组批

以同一班次生产的同一种产品为一批。

7.3.2 抽样

当产品进行型式检验时，采用随机取样的方法，抽样数为3kg（不少于4个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。抽样按GB/T 9695.19规定执行。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目结果全部符合本文件，判为合格品。若有一项以上（含一项）指标（微生物指标除外）不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验，复验结果合格，则判为合格，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件，则判该批次为不合格品。

7.4.2 微生物指标不符合本文件，则判该批次为不合格品，不得复验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志和标签

应符合NY/T 3383和GB 7718的规定。

8.2 包装

材料应符合GB/T 4456、GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 6543的规定。封装严密、牢固结实，不得有破损现象。

8.3 运输

应符合GB 6388、GB 20799的规定。

8.4 贮存

8.4.1 冷鲜羊肉应贮存在相对湿度85%~90%，温度0℃~4℃条件下。

8.4.2 冷冻羊肉应贮存在温度低于-18℃的冷藏库内，冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过1℃。

8.4.3 贮存间应保持清洁、整齐、通风；应防霉、除霉，定期除霜，有防鼠、防虫设施，定期消毒。

8.4.4 贮存间不应存放有碍食品卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染或串味的食品。

9 保质期

鲜羊肉在通风、避光、常温、卫生条件良好条件下不超24小时；冷鲜羊肉0℃~4℃条件不低于4天；冷冻羊肉在-18℃冻结条件下，保质期不少于12个月。
