

T/CYHQNX

察哈尔右翼后旗奶制品行业协会团体标准

T/CYHQNX 0004—2024

察哈尔右翼后旗 传统风干羊肉

Chahar Right Back Banner Traditional air dried mutton

2024 - 11 - 08 发布

2024 - 11 - 18 实施

察哈尔右翼后旗奶制品行业协会 发布

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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由察哈尔右翼后旗火山云电子商务有限公司提出。

本文件由察哈尔右翼后旗奶制品行业协会归口。

本文件起草单位：察哈尔右翼后旗火山云电子商务有限公司、乌兰察布市火山草原农牧业科技有限公司、察哈尔右翼后旗蒙德游牧电子商务有限公司、察哈尔右翼后旗阿斯尔食品有限公司、察右后旗土牧尔台君慧清真肉联有限责任公司、中检计量有限公司。

本文件主要起草人：胡兰英 胡晓东 查斯特 王伟 张海霞 张建 张健 高广飞 周泽强 何晴 李慧。

察哈尔右翼后旗 传统风干羊肉

1 范围

本文件规定了传统风干羊肉的基本要求、加工过程要求、技术要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存等。

本文件适用于以察哈尔右翼后旗产地羊肉为原料，经修割、切条、腌制（或不腌制）、风干、杀菌（或不杀菌）和包装（或不包装）等工艺，使产品的水分适量降低，并产生特有风味的羊肉制品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB/T 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 6543 运输包装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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 2782-2015 风干肉加工技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

察哈尔右翼后旗 传统风干羊肉 Chahar Right Back Banner traditional air dried mutton

采用自然风干或者封闭室内机械通风，以察哈尔右翼后旗产地羊肉为原料，经修割、切条（腌制或

不腌制）、风干、杀菌（或不杀菌）和包装等工艺，使产品的水分适量降低，并产生特有风味的生制羊肉制品。

4 基本要求

4.1 加工卫生要求

传统风干羊肉加工企业的厂址选择、厂房、车间、设施设备、卫生管理、生产过程食品安全的控制、检验、人员培训、管理制度、记录和文件管理应符合GB 14881的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 羊肉：应选用经检疫检验合格并符合 GB 2707 的要求的察哈尔右翼后旗产地的羊肉原料。

4.2.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

5 加工过程要求

5.1 工艺流程

工艺流程图见图1

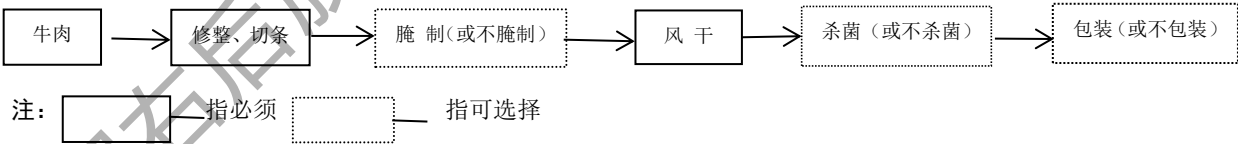


图 1 工艺流程

5.2 修整、切条

按照产品和加工要求对鲜羊肉进行修整，去掉血污、淋巴等，并且切制成条/片等形状。

5.3 腌制

根据生产需要使用食用盐应均匀的涂抹在肉条/片的表面，腌制的环境清洁、干净。

5.4 风干

5.4.1 风干室的地面应保持干燥、无积水。

5.4.2 肉条/片宜置于风干架上送至风干室风干，摆放时应防止粘连、重叠。肉条/片应挂直、无滴水、不触地、肉条/片之间的距离 10 cm 为宜。

5.4.3 根据生产实际可选择不同的风干方式。

以下风干方式为常用风干方式：

1) 自然风干：季节应选择在秋末冬初，温度宜控制在-5℃以下，湿度宜控制在 30-80%；风速：自然风速。

2) 机械风干方式：应按照 NY/T2782--2015 的 5.5.4 章节的要求执行。

5.4.4 随时检查原料肉的风干程度，风干结束时原料肉失重应控制在 70%以上，水分含量应低于 25%，且外表颜色为深黄色、褐色等，手捏干燥脆硬。

5.4.5 风干后不同尺寸的原料肉应二次修正，使形状、大小基本一致。

5.5 杀菌

宜选择紫外线杀菌、臭氧杀菌的方式对风干后的牛肉进行杀菌。

5.6 包装

风干后的羊肉干应按照要求进行包装，或装袋、或装盒；宜可不分装。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	表面呈深黄色、褐色等风干羊肉的特有色泽	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察外观形态、色泽、杂质、闻其气味。
滋味、气味	具有风干羊肉特有的滋气味（浓郁、甘香），无异味	
组织形态	形态完整、质地均匀、表面有脂肪	
杂质	无正常视力可见的外来杂质、霉斑	

6.2 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	检验方法
水分， %	≤ 16.0	GB 5009.3
蛋白质， %	≥ 20.0	GB 5009.5
脂肪， %	≤ 50.0	GB 5009.6
氯化钠（以Cl ⁻ 计），（g/100g）	≤ 1.0	GB 5009.44
亚硝酸盐，（g/kg）	≤ 0.03	GB 5009.33
挥发性盐基氮mg/100g）	≤ 15.0	GB 5009.228（第三法）

6.3 污染物限量

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 兽药残留

兽药残留应符合GB 31650的规定及其国家相关规定，按照国家相关标准要求检验。

6.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案a及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1×10 ³	1×10 ⁵	GB 4789.2 平板计数法
大肠菌群，CFU/g	5	2	1×10 ¹	1×10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌,CFU / g	5	0	10	100	GB 4789.15计数法

注：样品的分析及处理按GB 4789.1的规定执行。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

7.3 出厂检验

产品出厂前应经公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数（仅限预包装产品）和大肠菌群（仅限预包装产品）。

7.4 型式检验

7.4.1 产品正常生产时每年检验不少于 2 次，出现下列情况时亦应及时进行型式检验：

- b) 新产品投产时；
- c) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出检验要求时。

7.4.2 对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不应复检。

8 标识、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称、地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 预包装产品标签宜执行 GB 7718、GB 28050 的规定。散装产品宜执行 NY/T3383 的规定。

8.2.2 包装箱质量应符合 GB/T 6543 的规定，包装箱应牢固，胶封结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。

8.3.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.3 肉干搬运时应轻拿轻放，禁止扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的垫板。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局第70号）

