

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0126—2024

供厦食品 羊肉

Food for Xiamen-Mutton

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

供厦食品 羊肉

1 范围

本文件规定了供厦食品 羊肉的术语和定义、要求、包装及冷链控制。
本文件适用于供厦食品鲜羊肉、冷却羊肉和冷冻羊肉。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 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 4789.17 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 20741 畜禽肉中地塞米松残留量测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20755 畜禽肉中九种青霉素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱串联质谱法
- GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB 31658.5 食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.20 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.22 食品安全国家标准 动物性食品中 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 38164 常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法

NY 1165 羔羊肉
NY/T 2799 绿色食品 畜肉
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
农业部781号公告-4-2006 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
农业部1031号公告-2-2008 动物源性食品中糖皮质激素类药物多残留检测 液相色谱-串联质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体羊肉 mutton carcass
活羊经屠宰放血后，去毛（去皮）、头、蹄、尾和内脏的躯体。
[来源：GB/T 9961-2008，3.12]

3.2

羊肉 mutton
羊经屠宰加工后获得的热鲜、冷却、冷冻羊胴体及其分割肉。
[来源：NY 1165-2006，3.8，有修改]

3.3

鲜羊肉 fresh mutton
未经冷却加工的胴体羊肉及其分割肉。
[来源：GB/T 9961-2008，3.13，有修改]

3.4

冷却羊肉 chilled mutton
经冷却加工，中心温度不高于4℃的胴体羊肉及其分割肉。
[来源：GB/T 9961-2008，3.14，有修改]

3.5

冷冻羊肉 frozen mutton
经冻结加工，中心温度不高于-15℃，并在-18℃以下贮存的胴体羊肉及其分割肉。
[来源：GB/T 9961-2008，3.15，有修改]

4 要求

4.1 养殖要求

活羊应来自非疫区，经产地动物卫生监督机构检疫、检验合格。活羊养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应执行国家相关规定，不应使用国家禁用兽药及其化合物。

4.2 屠宰加工要求

应符合 GB/T 9961 的规定。

4.3 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
	鲜羊肉	冷却羊肉	冻羊肉（解冻后）	
色泽	肌肉色泽浅红、鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	肌肉红色均匀，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	肌肉有光泽，色泽鲜艳；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、组织状态和杂质，检查粘度，闻其气味。称取20g绞碎的试样于200mL烧杯中，加100mL水，用表面皿盖上加热50℃～60℃，开盖检查气味，继续加热煮沸20min～30min后，检查肉汤的气味、状态和透明度
组织状态	肌纤维致密，有韧性，富有弹性	肌纤维致密、坚实，有弹性，指压后凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性	
粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手		表面微湿润，不粘手	
气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味		具有羊肉正常气味，无异味	
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味		透明澄清，脂肪团聚于表面，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，无病变组织			

4.4 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	备 注
水分/（g/100g）	≤78.0	GB 5009.3	GB 18394
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤15	GB 5009.228	GB 2707

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	备 注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.12	参考香港地区食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）和台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于GB 2762（铅限值0.2，镉限值0.1）
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.15	
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.123	采用GB/T 9961，严于GB 2762（限值1.0）
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.04	GB 5009.17	严于GB 2762（限值0.05）

4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1和农业农村部公告第250相关规定，同时符合表4的规定。兽药残留重点检测的项目见附录A中表A.1。

表4 兽药残留限量

项 目	指标 (μg/kg)	检验方法	备 注
地塞米松(Dexamethasone)	≤0.75	GB/T 20741或农业部 1031号公告-2-2008	参考欧盟委员会条例(EU) 37/2010, 严于GB 31650(限值不做要求)
氨苄西林(Ampicillin)	≤10	GB/T 20755	参考台湾地区《动物用药残留标准》, 严于 GB 31650(限值50)
恩诺沙星(Enrofloxacin)(以恩 诺沙星与环丙沙星之和计)	≤50	GB 31658.17	参考日本肯定列表, 严于GB 31650(限值 100)
氟苯尼考(Florfenicol)(以氟 苯尼考与氟苯尼考胺之和计)	≤100	GB 31658.5或GB 31658.20	采用NY/T 2799, 严于GB 31650(限值200)
土霉素(Oxytetracycline)	≤100	GB 31658.17	采用NY/T 2799, 严于GB 31650(限值200)
金霉素(Chlortetracycline)	≤100	GB 31658.17	
四环素(Tetracycline)	≤100	GB 31658.17	
土霉素、金霉素、四环素总量	≤100	GB 31658.17	
多西环素(Doxycycline)	≤100	GB 31658.17	采用NY/T 2799

4.7 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法	备 注
沙门氏菌/(/25g)	0	GB 4789. 4	采用GB/T 9961
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	0	GB 4789. 6	
金黄色葡萄球菌 / (/25g)	0	GB 4789. 10	
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 17执行。			

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 其他指标

应符合表6的规定。

表6 其他指标

项 目	指 标	检验方法
山羊源性	检出山羊成分或绵羊成分	GB/T 38164
绵羊源性		
猪源性	不得检出	
鸡源性	不得检出	
鸭源性	不得检出	

5 包装及冷链控制

5.1 包装

包装应符合NY/T 3383的规定。包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准的规定。

5.2 冷链控制

鲜羊肉和冷却羊肉应储存在0℃~10℃；冷冻羊肉储存、销售应控制在于-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。

附 录 A
(规范性)
重点检测项目

A.1 兽药残留重点检验项目

兽药残留重点检测项目见表A.1。

表 A.1 兽药残留重点检测项目

项 目	指标（ μ g/kg）	检验方法	备 注
磺胺类 ^a (Sulfonamides)	≤100	GB 31658.17	GB 31650
氧氟沙星 (Ofloxacin)	≤2	GB 31658.17	GB 31650.1
诺氟沙星 (Norfloxacin)	≤2	GB 31658.17	
培氟沙星 (Pefloxacin)	≤2	GB 31658.17	
洛美沙星 (Lomefloxacin)	≤2	GB 31658.17	
呋喃唑酮代谢物 (AOZ)	不得检出	GB/T 21311或农业部781号公告-4-2006	
呋喃西林代谢物 (SEM)	不得检出	GB/T 21311或农业部781号公告-4-2006	农业农村部 第250号公告
氯霉素 (Chloramphenicol)	不得检出	GB 31658.20	
五氯酚酸钠（以五氯酚计） (Pentachlorophenol sodium)	不得检出	GB 23200.92	
克伦特罗 (Clenbuterol)	不得检出	GB 31658.22	
莱克多巴胺 (Ractompamine)	不得检出	GB 31658.22	
沙丁胺醇 (Salbutamol)	不得检出	GB 31658.22	
^a 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯吡嗪、磺胺噻唑、磺胺二甲异噻唑、磺胺甲噻二唑，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）进行判定。			

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国农业部公告 第250号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单
 - [2] 香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [4] 台湾地区《动物用药残留标准》
 - [5] 欧盟委员会条例（EU）37/2010《动物源性食品中药理活性物质最大残留限量及其分类》
 - [6] 日本肯定列表
-