|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

内蒙古优势特色农畜产品品质评价技术规范 羊肉

Technical specifications for quality evaluation of advantageous agricultural and livestock products in Inner Mongolia Mutton

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

内蒙古标准化协会  发布

1. 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。

本文件由内蒙古自治区农牧厅、中国农业科学院草原研究所、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、兴安盟农牧技术推广中心提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区农牧厅、中国农科院草原研究所、内蒙古自治区保障中心。

本文件主要起草人：刘佳庆、吴洪新、付慧、陈欢、盈盈、李润航、郝智强、钟磊、刘洪林、王文曦、黄奕颖、李坤娜、郭永川、王皇、包胡斯、张燕东、云颖、降晓伟、曹梓航、张鹤翔、刘宇宁、王伟宏、刘江英、赵志惠、卫媛、冯国荣、邬兴宇、甜甜、湖日尔、李薇、梁百川、张燕雨、李欣欣。

内蒙古优势特色农畜产品品质评价技术规范 羊肉

* 1. 范围

本文件规定了内蒙古草原羊肉品质评价的样品抽样、评价指标、检测方法、结论要求。

本文件适用于内蒙古草原羊羊肉产品品质评价。

* 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 5009.268-2016 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 5009.294-2023 食品安全国家标准 食品中色氨酸的测定

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 18394-2020 畜禽肉水分限量

NY/T 1180-2006 肉嫩度的测定 剪切力测定法

NY/T 2793-2015 肉的食用品质客观评价方法

SN/T 5146-2019 出口食品中左旋肉碱的测定 高效液相色谱和液相色谱-质谱/质谱法

T/NAIA 003-2020 肌肉中肌苷 肌苷酸的测定 高效液相色谱法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

内蒙古草原羊 Inner Mongolia Mutton

主要产于内蒙古自治区地域内的天然草原或人工草场，以放牧为主的饲养模式下生长的地方肉羊品种。

* 1. 技术要求
		1. 抽样
			1. 抽样部位

羊肉经屠宰分割后，从胴体背部、肱二头肌、肱三头肌三部位的肌肉组织上取样每个部位取样500 g～1000 g运输过程中保持保温箱内温度不高于4 ℃，24小时内抵达送检测单位。如果不能保证24小时抵达，速冻至-20 ℃后运输到检测单位。

* + - 1. 抽样规则

按照NY/T 5344.1-2006、NY/T 5344.6-2006规定的方法抽样。

* + - 1. 抽样品种要求

选择产于内蒙古自治区地域内的天然草原或人工草场，以放牧为主的饲养模式下生长的地方肉羊代表品种。

* + - 1. 样品制备

根据检测标准要求，进行预处理。处理后的样品贴好标签，采用洁净的聚乙烯塑料容器等惰性材料容器盛放（不得用橡胶制品）。

* + 1. 评价指标
			1. 常规营养与功能指标

水分、蛋白质、肌间脂肪、灰分、胆固醇、钾、钠、钙、镁、铜、铁、锰、锌、磷、硒元素、维生素A、硫胺素、核黄素、左旋肉碱、肌苷酸、胆固醇

* + - 1. 氨基酸成分

天冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸、谷氨酸、脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、酪氨酸、苯丙氨酸、组氨酸、赖氨酸精氨酸、蛋氨酸、胱氨酸、色氨酸

* + - 1. 脂肪酸成分

丁酸、己酸、辛酸、葵酸、十一碳酸、十二碳酸、十三碳酸、十四碳酸、顺-9-十四碳一烯酸、十五碳酸、顺-10-十五碳一烯酸、十六碳酸、顺-9-十六碳一烯酸、十七碳酸、顺-10-十七碳一烯酸、十八碳酸、反-9-十八碳一烯酸、顺-9-十八碳一烯酸、反,反-9,12-十八碳二烯酸、顺 ,顺-9,12-十八碳二烯酸、二十碳酸、顺,顺,顺-6,9,12-十八碳三烯酸、顺-11-二十碳一烯酸、顺,顺,顺-9,12,15-十八碳三烯酸、二十一碳酸、顺,顺-11,14-二十碳二烯酸、二十二碳酸、顺,顺,顺-8,11,14-二十碳三烯酸、顺-13-二十二碳一烯酸。

* + - 1. 食用品质客观评价

pH、嫩度、颜色、剪切力、保水性、蒸煮损失。

* + 1. 检测方法
			1. 食物常规营养
				1. 水分

按照GB/T 9695.19规定的方法测定。

* + - * 1. 蛋白质

按照GB 5009.5-2016规定的方法测定。

* + - * 1. 脂肪

按照GB 5009.6-2016规定的方法测定。

* + - * 1. 灰分

按照GB 5009.4-2016规定的方法测定。

* + - * 1. 钾、钠、钙、镁、铜、铁、锰、锌、磷元素

按照GB 5009.268-2016规定的方法测定

* + - * 1. 硒元素

按照GB 5009.93-2017规定的方法测定。

* + - * 1. 胆固醇

GB 5009.128-2016规定的方法测定。

* + - * 1. 维生素A

按照GB 5009.82-2016规定的方法测定。

* + - * 1. 硫胺素

按照GB 5009.85-2016规定的方法测定。

* + - * 1. 核黄素

按照GB 5009.89-2023规定的方法测定。

* + - * 1. 左旋肉碱

按照SN/T 5146-2019规定的方法测定。

* + - * 1. 肌苷酸

按照T/NAIA 003-2020规定的方法测定

* + - 1. 氨基酸成分

天冬氨酸、苏氨酸、丝氨酸、谷氨酸、脯氨酸、甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸、异亮氨酸、亮氨酸、酪氨酸、苯丙氨酸、组氨酸、赖氨酸精氨酸、蛋氨酸、胱氨酸按照GB 5009.124-2016规定的方法测定；色氨酸按照GB 5009.294-2023规定的方法测定。

* + - 1. 脂肪酸成分

按照5009.168-2016规定的方法测定。

* + - 1. 食用品质客观评价

pH按照GB 5009.237-2016规定的方法测定；嫩度按照NY/T 1180-2006规定的方法测定；颜色、剪切力、保水性、蒸煮损失，按照NY/T 2793-2015规定的方法测定。

* + - 1. 评价报告要求

应至少包括抽样和调研情况、检测指标及方法、评价方法及过程、品质评价结论等。

* 1. 结论要求

结论需符合下列要求：

1. 各指标含量情况；
2. 与同类产品差异性比较情况；
3. 采用数据处理和统计分析后，提出优质指标，确定关键物质或特征成分。

