

# T/IMQBPA

## 内蒙古质量与品牌促进会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

### 鄂尔多斯风干绵羊肉（生）

Ordos Dried lamb (raw)

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

内蒙古质量与品牌促进会 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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

内蒙古由内蒙古质量与品牌促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 鄂尔多斯风干绵羊肉（生）

## 1 范围

本文件规定了鄂尔多斯风干绵羊肉加工基本要求、加工技术要求、包装与标识要求、储存和运输要求。

本文件适用于鄂尔多斯风干绵羊肉（生）的生产。

## 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 2710 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 4789.10 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 36061 电子商务交易产品可追溯性通用规范
- NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**风干肉** *air-dried meat*

鲜（冻）肉经修整，置于通风良好的风干环境中，去除肉中的部分水分后，不经熟制加工而成的肉制品。

### 3.2

**风干绵羊肉（生）** *air-dry mutton (raw)*

不经熟制直接包装上市的风干绵羊肉制品。

## 4 基本要求

### 4.1 加工要求

风干肉加工企业应符合GB 12694和GB 14881的规定。

### 4.2 原料要求

原料肉应符合GB 2707和GB 2710的规定。

### 4.3 加工过程

加工过程中使用的容器、刀具、挂钩、风干架等工具应消毒后使用，避免交叉污染。

## 5 加工技术要求

### 5.1 解冻

按生产要求将冷冻原料肉置于解冻间进行解冻，使冷冻原料肉的中心湿度缓慢升到2℃~4℃，且解冻后的原料肉应保持正常色泽、质构和系水能力；生鲜肉可直接进入修整工艺。

### 5.2 修整

按照产品和加工要求对原料肉进行修整，使之成所需形状的整胴体。

### 5.3 风干

5.3.1 风干室地面应保持干燥，无积水。

5.3.2 整胴体宜通过挂钩挂在悬链上送至风干室风干，应挂直、无滴水、不触地。

5.3.3 整胴体还可放置于风干机进行风干。

5.3.4 随时检查原料肉的风干程度，风干结束时原料肉应失重 30%以上，水分含量应低于 60%，且其外表颜色为暗红色，手捏干燥微硬。

### 5.4 产品质量

#### 5.4.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检测方法
色泽	肌肉呈深红色，脂肪为乳白色或者淡黄色	目测
色泽	肌肉呈深红色，脂肪为乳白色或者淡黄色	目测
气味	具有羊肉正常气味，无异味	嗅觉
杂质	无可见外来异物	目测

#### 5.4.2 营养指标

营养指标应符合表2的规定。

表2 营养指标

项目	指标	检测方法
水分含量/% ≤	35	GB 18394
蛋白质含量/(g/100g) ≥	40	GB5009.5
硒/(μg/100g) ≥	10	GB 5009.93
多不饱和脂肪酸含量/% ≥	2.5	GB 5009.168

注：按 GB/T 9695.19 的规定取样，割取肌肉部分。

#### 5.4.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB/T5009.11
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤0.05	GB/T5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB/T5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤0.1	GB/T5009.123
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

#### 5.5 检测

生产企业应建立检测部门，负责监督、指导本企业风干肉生产的卫生操作和产品的质量检测、检验。生产车间、班组应配备质量检验人员，加强生产各环节的质量检验。每批产品检验合格后附产品检验合格证，检测记录留档1年备查。

#### 5.6 入库

对检测合格的产品进行外包装、入库。产品卫生应符合GB 2726的要求。

### 6 包装与标识要求

包装标识应符合GB 7718和GB 28050的要求；外包装标志应符合GB/T 191的规定。

### 7 储存

风干生肉宜冷藏储存，温度宜为0℃~10℃，冷藏储存期不超过6个月。

### 8 运输

8.1 风干生肉宜冷链运输，温度宜为0℃~10℃，运输过程中做好温度控制。

8.2 运输设备每次用毕应进行清洗消毒，做好消毒记录，保持清洁卫生。清洗消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

T/XXX XXXX—XXXX

8.3 运输时,应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥、无异味;装卸时应轻装轻卸。

## 9 追溯

应符合NY/T 1764和GB/T 36061的要求。

---