

T/SNLT 团 体 标 准

T/SNLT XXXX-2026

皮山红羊 羊肉生产标准

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

石河子农产品流通协会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地环境要求	2
4.1 养殖区域选址	2
4.2 环境质量管控	2
4.3 养殖场地布局	3
5 品种选育与养殖管理	3
5.1 品种选育	3
5.2 饲养管理	3
5.3 防疫与保健	3
6 屠宰加工	4
6.1 给一个标题	4
6.2 屠宰工艺要求	4
6.3 加工卫生控制	5
7 分割分级	5
7.1 分割要求	5
7.2 分级标准	6
7.3 分级工作要求	6
8 包装	6
8.1 包装材料	6
8.2 包装要求	6
9 贮存	7
9.1 贮存期	7
9.2 贮存场地管理	7
10 运输	7
11 检验检测	8
11.1 检验检测要求	8

11.2 检验检测频次	8
11.3 检验结果处理	8
12 记录管理	9
12.1 管理	9
12.2 记录	9
12.3 台账	9

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由和田地区畜牧技术推广站提出。

本文件由和田地区农业农村局归口。

本文件起草单位：和田地区农业农村局、和田地区畜牧技术推广站、皮山县畜牧兽医站、策勒县畜牧兽医站、于田县动物疫病控制与诊断中心、石河子农产品流通协会。

本文件主要起草人：田国兵、刘黎、阿布力克木·阿地力、闫鹏、杨智、张万超、米娜瓦尔·阿不都拉、奥斯曼·图尔迪巴柯、木提热木汗·买买提、张伟、阿不都外力·艾热提、王权峰、白永胜。

皮山红羊 羊肉生产标准

1 范围

本文件规定了皮山红羊羊肉生产过程中的术语和定义、产地环境要求、品种选育与养殖管理、屠宰加工、分割分级、包装、贮存、运输、检验检测、记录管理。

本文件适用于皮山红羊养殖、屠宰、加工、包装、贮存、运输及销售全环节的生产经营活动，作为皮山红羊羊肉产品质量管控、市场准入、品牌培育及合规性判定的核心依据。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 51225 牛羊屠宰与分割车间设计规范
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 皮山红羊

2023年通过国家畜禽遗传资源委员会审定鉴定，被列入国家畜禽遗传资源品种名录及国家多胎绵

羊基因库的肉脂兼用型粗毛绵羊品种，原产于新疆和田地区皮山县，具有抗旱、抗寒、耐粗饲、亦舍亦牧、高繁殖率、高产奶量、高肉量的核心特性，抗逆性和抗病力突出，公母羊均无角，体形硕大，肉质细嫩无膻味。

3.2 皮山红羊羊肉

以符合本标准品种要求的皮山红羊为原料，经检疫合格、规范屠宰、科学加工后，检验达标且可供人类食用的鲜羊肉、冻羊肉及分割羊肉产品。

3.3 育肥期

结合皮山红羊生长发育规律，羔羊从断奶（通常 2-3 月龄）后至出栏前，通过精准配比饲料、科学饲喂管理实现快速增重、优化肉质的阶段，周期为 3-6 个月，育肥期末羔羊体重达到出栏标准。

3.4 清洁区

屠宰加工过程中，直接接触成品羊肉的关键区域，包括胴体修整、冷却、分割、暂存、包装等环节，需严格控制卫生条件、温度环境及人员操作，杜绝产品污染。

3.5 非清洁区

屠宰加工过程中，不直接接触成品羊肉、污染物风险较高的区域，包括待宰圈、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮等环节，需与清洁区严格物理隔离，避免交叉污染。

3.6 休药期

皮山红羊使用兽药后，直至药物在体内代谢至符合 GB 31650 规定残留限量以下，且可安全屠宰加工的最短间隔时间，具体时长根据所用兽药种类严格执行。

4 产地环境要求

4.1 养殖区域选址

养殖区域应聚焦皮山红羊核心产区（新疆和田地区皮山县及周边适宜生态区域），远离工业污染源、生活垃圾处理场、医疗机构、交通主干道等易污染区域，周边无有毒有害气体、粉尘、污水等污染源，远离受污染水体及有毒有害植物生长区域。

4.2 环境质量管控

殖区域的空气、土壤、饮用水质量应符合 NY/T 388 的规定，其中饮用水需严格符合 GB 5749 要求，水质清澈无异味、无杂质，定期开展水质检测（每季度至少 1 次），检测结果留存归档，确保满足皮山红羊生长发育需求。

4.3 养殖场地布局

养殖场应科学划分生产区、生活区、废弃物处理区，各区之间设置有效隔离设施，杜绝交叉污染。生产区包含圈舍、运动场、饲料加工区、防疫消毒区、羔羊培育区等，生活区与生产区严格分离；废弃物处理区位于养殖场下风向，配套建设粪便堆积发酵池、污水处理设施，处理后排放符合国家及地方环保标准，严禁随意堆放、排放废弃物。

5 品种选育与养殖管理

5.1 品种选育

种羊应来源于国家羊核心育种场或经专业机构鉴定合格的皮山红羊核心种群，严格符合皮山红羊品种特征，成年公羊体重不低于 80 kg，母羊不低于 55 kg，繁殖性能优良，散养条件下产羔率不低于 140%，规模化饲养条件下产羔率不低于 190%，无遗传疾病及重大疫病史。

5.2 饲养管理

5.2.1 采用“亦舍亦牧”结合的养殖模式，结合季节变化优化饲喂方式：夏季以天然草场放牧为主，选择无有毒有害植物、水源充足的草场，合理控制放牧密度；冬季及草场枯草期以舍饲为主，确保圈舍通风、干燥、光照充足，每日清理圈舍粪便不少于 1 次，定期开展圈舍保洁，保持养殖环境整洁。

5.2.2 饲料以皮山本地优质牧草、农作物秸秆为主，搭配适量精饲料，精饲料需符合相关质量标准，无霉变、无异味、无有毒有害物质。规模化养殖场应配套建设标准化饲料加工车间，实现饲料加工、储存全流程可控，避免饲料污染。

5.2.3 实行“分群饲喂、精准补饲”，根据羊只的年龄、体重、生长阶段及繁殖周期，调整饲喂量和饲料配比，确保营养均衡。羔羊断奶后逐步过渡至育肥饲料，育肥期合理搭配精粗饲料比例（精饲料占比 40%-60%），提升羊肉嫩度和风味；繁殖母羊孕期、哺乳期重点补充蛋白质、矿物质，保障母羊健康及羔羊成活率。

5.2.4 严禁使用发霉变质、有毒有害、含有违禁添加剂的饲料，严禁添加激素、抗生素等违禁物质，饲料添加剂的使用严格符合 GB 2760 规定，建立饲料采购、储存、使用台账，实现饲料来源可追溯。

5.3 防疫与保健

5.3.1 建立健全动物防疫管理制度，结合皮山红羊疫病发生规律，制定针对性免疫程序，定期开展口蹄疫、布鲁氏菌病、小反刍兽疫等重大疫病的免疫接种，做好免疫记录（包括疫苗名称、接种时间、接种剂量、接种人员等），免疫密度达到 100%。

5.3.2 养殖场出入口设置消毒池，生产车间、圈舍门口设置鞋靴消毒设施，每周对圈舍、运动场、饲料加工区、运输工具等开展 1 次全面清洁消毒，消毒药品的使用符合相关规定，避免药物残留，消毒记

录留存归档。

5.3.3 建立羊只健康档案，安排专职或兼职防疫人员，每日对羊只进行健康巡查，发现患病羊只立即隔离治疗，严禁出售病羊、死羊；病死羊只严格按照《病死动物无害化处理技术规范》进行无害化处理，严禁随意丢弃、擅自处理，做好无害化处理记录。

5.3.4 兽药使用严格遵循 NY/T 472 规定，对症用药、规范用药，严格执行休药期制度，休药期内的羊只严禁屠宰加工，建立兽药采购、使用台账，详细记录用药羊只信息、药物名称、用药剂量、用药时间、休药期等内容。

5.3.5 防疫人员应具备相应专业资质，定期参加防疫技术培训，提升疫病识别、防控及应急处置能力，养殖场每半年开展 1 次防疫应急演练，应对突发疫病。

6 屠宰加工

6.1 给一个标题

宰企业应依法取得动物防疫条件合格证、食品生产许可证等相关资质，厂区布局、厂房设施、卫生条件等严格遵循 GB 12694、GB 14881 及 GB 51225 的规定。

6.2 屠宰工艺要求

6.2.1 待宰

羊只进场后，先进行品种核验、免疫记录核查及临床检疫，合格后方可进入待宰圈静养 24 小时~48 小时，静养期间提供充足清洁饮用水，禁止饲喂，待宰圈保持清洁、通风，每批次静养结束后及时清洁消毒。检疫不合格的羊只转入隔离间进一步处理，严禁进入屠宰流程。

6.2.2 致昏

采用低压电击致昏方式，致昏设备符合相关标准，操作规范，确保羊只快速失去意识（昏迷时间 30 秒~60 秒），减少动物痛苦，致昏后立即转移至放血环节，避免羊只苏醒。

6.2.3 放血

采用颈部横切放血法，切口位置准确（颈静脉、颈动脉处），放血时间不少于 5 分钟，确保放血充分，放血过程中避免血液污染胴体及操作台面，血液收集后按规定处理，严禁随意排放。

6.2.4 脱毛剥皮

放血后的羊只及时处理，脱毛采用热水烫毛法，热水温度控制在 58-62℃，烫毛时间 3-5 分钟，脱毛后去除残留绒毛及皮屑；剥皮操作规范，避免损伤胴体肌肉组织，去除皮上残留脂肪、肌肉及污染物，

剥皮后的皮张单独收集处理，与胴体分开存放。

6.2.5 去头、蹄、内脏

按照操作规程依次去除羊头、羊蹄及内脏，去除的内脏分类处理，食用副产品（心、肝、肺等）与非食用副产品（肠、胃等）分开存放、单独加工，避免交叉污染；去除内脏时避免刺破胃肠道，防止内容物污染胴体。

6.2.6 胴体修整

去除胴体表面残留毛、血污、淋巴结、结缔组织及病变组织，修整后的胴体形态完整、无损伤、无异味，胴体表面洁净，符合卫生要求。

6.2.7 宰后检验

按照 GB 12694 及本标准要求，对胴体、内脏进行同步检验，重点检查有无疫病、病变组织及污染物，检验合格的胴体加盖检验合格印章及批次标识；不合格的胴体及副产品，立即转入无害化处理环节，不得流入后续加工流程，做好检验记录及不合格产品处理记录。

6.3 加工卫生控制

6.2.1 屠宰加工人员应持有效健康证明上岗，每年进行 1 次健康体检，患有传染性疾病者不得从事加工工作；进入加工车间需穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套、雨靴等防护用品，不得佩戴首饰、手表等物品，不同清洁区域人员不得交叉流动，个人衣物与工作服分开存放。

6.2.2 加工车间温度严格管控：预冷设施温度控制在 0℃~4℃，分割车间温度不超过 12℃，冻结间温度不高于-28℃，冷藏储存库温度控制在-18℃以下，配备高精度温度显示及记录设备，每 2 小时记录 1 次温度，定期校准设备，确保温度稳定。

6.2.3 加工用水符合 GB 5749 要求，清洗用热水温度不低于 40℃，消毒用热水温度不低于 82℃，供水管网出水口不得直接插入污水液面，防止回流污染；加工过程中产生的污水经处理后达标排放，做好用水及污水处理记录。

6.2.4 加工设备、器具每日加工结束后进行彻底清洁、消毒，消毒后存放在清洁干燥区域，避免二次污染；车间地面保持平整、无积水，排水流向从清洁区流向非清洁区，明沟排水口设置耐腐蚀材质格栅，配备防鼠、防臭、防蝇设施，定期开展车间灭鼠、灭蝇工作。

7 分割分级

7.1 分割要求

1) 分割作业在清洁区内进行，分割设备、器具提前清洁消毒，分割人员严格遵守操作规范，按照

NY/T 1564 要求进行分割，避免胴体及分割产品污染。

- 2) 分割后的羊肉产品形态规整、无血污、无筋膜、无残留毛、无异味，分割尺寸符合产品规格要求，尺寸误差不超过±5mm，分割过程中及时去除病变组织、损伤部位及异物，确保产品质量。
- 3) 分割后的产品按等级、规格分类存放，标识清晰，避免混淆，分割完成后及时转入包装环节，不得在常温下长时间存放（常温放置不超过2小时）。

7.2 分级标准

结合皮山红羊羊肉品质特性，根据胴体脂肪分布、肌肉丰满度、纹理状态及体重指标，将皮山红羊羊肉分为特级、一级、二级三个等级。分级要求见表1。

表1 皮山红羊 羊肉品质分级表

等级	脂肪分布及厚度（背部）	肌肉状态	胴体重要求	品质要求
特级	分布均匀，脂肪层厚度 1.5 cm~2.0 cm	肌肉丰满紧实，纹理清晰，无筋膜	公羊≥35kg，母羊 ≥28kg	无损伤、无异味、无病变，肉质细嫩，风味浓郁
一级	分布较均匀，脂肪层厚度 1.0 cm~1.5 cm	肌肉较丰满，纹理较清晰，少量筋膜	公羊≥30kg，母羊 ≥25kg	无损伤、无异味、无病变，肉质较好，风味纯正
二级	分布不均，脂肪层厚度 0.5 cm~1.0 cm	肌肉基本丰满，纹理较粗，少量筋膜	公羊≥25kg，母羊 ≥22kg	无损伤、无异味、无病变，符合食用要求，风味正常

7.3 分级工作要求

- 1) 分级工作需在胴体冷却至中心温度0℃~4℃后进行；
- 2) 需由2名及以上专业分级人员共同判定，分级结果一致后方可标注等级标识；
- 3) 分级过程做好记录，确保分级准确；
- 4) 分级后的产品应在包装上清晰标注等级，严禁篡改等级标识，严禁以次充好。

8 包装

8.1 包装材料

包装材料应符合食品安全标准，采用食品级真空包装袋、纸质包装盒等环保材料，无异味、无有毒有害物质，具有良好的阻隔性、保鲜性及抗压性，能有效防止产品污染、氧化及破损，包装材料符合GB 4806 系列标准要求，严禁使用不合格包装材料。

8.2 包装要求

8.2.1 鲜肉包装

鲜羊肉采用真空包装或气调包装（氮气+二氧化碳混合气体），包装应密封、无破损、无漏气，包装内无积水、无异物，包装后立即送入0℃~4℃冷藏设施，避免常温暴露。

8.2.2 冻肉包装

冻羊肉采用双层真空包装，内层贴合产品，外层起到防护作用，包装紧密无褶皱、无破损，防止冻融过程中产生冰晶、氧化变质，影响产品品质。

8.2.3 包装标识要求

包装标识应清晰、准确、完整，标注内容包括：产品名称（明确标注“皮山红羊羊肉”）、等级、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产企业名称及地址、联系方式、检验合格证明、追溯码、执行标准号（本标准编号），标识字体清晰可辨，不得虚假标注、遗漏关键信息。

8.2.4 包装分级管理要求

不同等级、不同规格、不同批次的产品分开包装，包装外标注批次号，便于追溯和管理，包装过程做好记录，确保包装质量可控。

9 贮存

9.1 贮存期

- 1) 贮存鲜羊肉贮存在0℃~4℃的专用冷藏库中，保质期不超过72小时；
- 2) 冻羊肉贮存在-18℃以下的专用冷冻库中，保质期不超过12个月；

产品贮存期间，定期检查产品状态，发现变质、破损、漏气的产品，立即隔离处理，做好处理记录，严禁流入市场。

9.2 贮存场地管理

- 1) 贮存期间定期检查库内温度（每2小时1次），做好温度记录，防止产品冻融、氧化、变质。
- 2) 贮存实行“先进先出”原则，不同批次、不同等级、不同规格的产品分开存放，堆放高度符合要求（不超过冷藏库/冷冻库承载上限），标识清晰，避免挤压、交叉污染。
- 3) 冷藏库、冷冻库每月开展1次全面清洁、消毒，清除库内冰霜，保持库内卫生，无异味、无霉斑、无鼠害、无虫害，消毒记录留存归档；
- 4) 库内禁止存放有毒有害、有异味的物品，避免污染羊肉产品。

10 运输

10.1 贮运输车辆应具备冷藏、冷冻功能，符合食品安全运输要求，车辆内壁光滑、无油污、无异味、无有毒有害物质，配备温度调控设备及监测仪器，运输前全面清洁、消毒，做好消毒记录，确保车辆卫生达标。

10.2 鲜羊肉运输温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冻羊肉运输温度控制在 -18°C 以下，运输过程中保持温度稳定，温度波动不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，每2小时记录1次运输温度，确保产品品质。

10.3 运输车辆实行专用化，不得运输有毒有害、有异味的物品，运输过程中避免产品挤压、破损、污染，不同批次、不同等级的产品分开摆放，标识清晰，便于核对。

10.4 运输人员应持有效健康证明，遵守卫生操作规程，运输过程中不得擅自打开冷藏/冷冻设备，不得随意更改运输温度；运输结束后，对车辆进行彻底清洁、消毒，做好消毒记录。

10.5 运输时限

优化运输路线，缩短运输时间，鲜羊肉运输时间不超过24小时，冻羊肉运输时间不超过72小时，避免因运输时间过长导致产品变质。

11 检验检测

11.1 检验检测要求

11.1.1 生产企业应建立、健全检验检测管理制度，配备专职检验人员（具备相应专业资质）及符合检测要求的检验设备，检验人员定期参加检验技术培训，提升检测能力，确保检验结果准确。

11.1.2 检验检测按照GB 2707、GB 2762、GB 2763、GB 31650等国家标准及本标准要求执行，具体检测项目及限值符合相关标准规定。

11.2 检验检测频次

- 1) 每批次羊肉产品必须进行感官检验，合格后方可出厂；
- 2) 理化指标、微生物指标每批次抽检（抽检比例不低于5%）；
- 3) 兽药残留、农药残留每月抽检1次，每季度开展1次全项目检验；
- 4) 养殖环节每季度对饮用水、饲料、圈舍环境进行1次检验检测；
- 5) 屠宰加工环节每月对加工用水、车间环境进行1次检验检测；
- 6) 及时排查污染风险，检验检测结果留存归档。

11.3 检验结果处理

11.3.1 检验合格的产品，方可出厂销售；检验不合格的产品，立即隔离存放，明确标识，按照国家有关规定进行无害化处理，不得出厂销售、不得擅自转移，做好不合格产品处理记录。

11.3.2 检验检测记录应完整、准确，包括检测日期、检测项目、检测结果、检测人员、审核人员等信息，电子记录备份留存，纸质记录装订成册，留存期限不少于2年，确保可追溯。

11.3.3 若检验结果出现异常，立即暂停相关批次产品生产、销售，排查问题原因，整改合格后重新检验，检验合格方可恢复生产经营。

12 记录管理

12.1 管理

建立健全记录管理制度，明确记录责任主体、记录内容、留存期限，对品种选育、养殖、屠宰、加工、分割、包装、贮存、运输、检验检测、防疫消毒、产品召回等各环节的信息进行详细记录，实现全流程可追溯。

12.2 记录

记录内容应完整、准确、清晰，包括操作日期、操作人、审核人、相关数据、处理结果等信息，不得虚假记录、篡改记录、遗漏记录，记录字迹清晰（纸质记录）、格式规范（电子记录）。记录载体可采用纸质或电子形式，电子记录应进行异地备份，防止数据丢失；纸质记录应装订成册，专人保管，留存期限不少于2年，电子记录留存期限不少于3年，确保可查询、可核查。

12.3 台账

建立记录管理台账，明确记录名称、留存期限、保管人等信息，定期对记录进行整理、归档，便于后续核查、追溯及监督检查。
