

T/SNLT 团 体 标 准

T/SNLT XXXX-2026

策勒黑羊 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	2
3.1 策勒黑羊	2
3.2 策勒黑羊羊肉	2
3.3 冷却羊肉	2
3.4 冷冻羊肉	2
4 产地环境要求	2
4.1 产地范围	2
4.2 环境质量	2
4.3 养殖场所	2
5 品种选育与养殖管理	2
5.1 品种选育	2
5.2 饲养管理	3
5.3 投入品管理	3
5.4 疫病防控	3
5.5 无害化处理	3
6 屠宰加工	3
6.1 资质要求	3
6.2 宰前管理	3
6.3 屠宰操作	3
6.4 宰后检疫	4
6.5 排酸处理	4
7 分割分级	4
7.1 分割要求	4
7.2 分级标准	4
8 技术要求	5

8.1 感官要求	5
8.2 理化指标	5
8.3 安全限量要求	5
8.4 微生物指标（预包装生羊肉）	5
9 包装、贮存、运输	6
9.1 包装	6
9.2 贮存	6
9.3 运输	6
10 检验检测	6
10.1 组批与抽样	6
10.2 出厂检验	7
10.3 型式检验	7
10.4 判定规则	7
11 记录管理	7
11.1 记录要求	7
11.2 记录内容	7
11.3 记录保存与追溯	7

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。

策勒黑羊 羊肉生产标准

1 范围

本文件规定了策勒黑羊羊肉生产的产地环境要求、品种选育与养殖管理、屠宰加工、分割分级、技术要求、包装、贮存、运输、检验检测、记录管理的全链条要求。

本文件适用于策勒黑羊羊肉的生产、加工、检验与销售全流程管理。

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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 13078 饲料卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 3095 环境空气质量标准

GB/T 20014 良好农业规范 畜禽基础

NY/T 471 绿色食品 畜禽饲料及饲料添加剂使用准则

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范

DB65/T 3058 策勒黑羊

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 策勒黑羊

符合 DB65/T 3058 规定，原产于新疆和田地区策勒县，以多胎繁殖、肉毛兼用为核心特征的地方绵羊品种。

3.2 策勒黑羊羊肉

符合本文件要求养殖的策勒黑羊，经定点屠宰、检验检疫合格的胴体及分割肉产品。

3.3 冷却羊肉

屠宰后经排酸处理，胴体或分割肉中心温度稳定在 0℃~4℃的羊肉产品。

3.4 冷冻羊肉

屠宰后经冷冻处理，胴体或分割肉中心温度 \leq -18℃的羊肉产品。

4 产地环境要求

4.1 产地范围

限定为新疆维吾尔自治区和田地区策勒县行政区域内，符合本文件环境要求的策勒黑羊养殖区域。

4.2 环境质量

产地环境空气质量符合 GB 3095 二类区要求；养殖用水符合 GB 5749 规定；土壤环境质量符合 GB 15618 农用地二类用地风险筛选值要求；养殖区域远离工业污染源、饮用水源保护区、城镇居民区、交通干线等敏感区域，符合 NY/T 1167 规定。

4.3 养殖场所

养殖场布局符合动物防疫要求，生活区、生产区、隔离区、粪污处理区分区设置，净道、污道分离；配备与养殖规模匹配的无害化处理、粪污资源化利用设施，防疫、消毒设施齐全，符合环保和动物防疫相关法律法规要求。

5 品种选育与养殖管理

5.1 品种选育

种羊应符合 DB65/T 3058 的品种特征和性能要求，建立完整系谱档案，选留多胎性能突出、肉用性

能优良、体质健康的个体组建核心育种群；严格制定选配计划，避免近亲繁殖，持续提升种群肉用性能和繁殖性能；种羊应来自非疫区，经检疫合格后方可入场。

5.2 饲养管理

按羔羊、育成羊、繁殖母羊、育肥羊分阶段分群饲养，日粮以策勒县本地饲草料为主，精粗搭配合理，满足不同生长阶段营养需求，符合 GB/T 20014、NY/T 471 规定；保证充足清洁饮水，严禁饲喂霉变、污染的饲草料，严禁使用餐厨剩余物饲喂；育肥羊出栏体重 $\geq 25\text{kg}$ ，育肥期末严格执行休药期规定。

5.3 投入品管理

饲料及饲料添加剂符合 GB 13078、NY/T 471 规定，建立采购、验收、使用全流程记录，严禁添加国家禁用物质；兽药使用符合 NY/T 472、GB 31650 规定，凭执业兽医处方使用，严格执行休药期制度，建立采购、储存、使用记录，严禁使用国家禁用兽药及化合物。

5.4 疫病防控

严格执行《中华人民共和国动物防疫法》相关规定，制定科学免疫程序，完成口蹄疫、小反刍兽疫等强制免疫，佩戴全国统一畜禽标识，建立完整免疫档案；定期对养殖场所、器具、圈舍消毒，定期开展疫病监测和抗体检测；发现疑似疫情立即隔离，按规定上报并规范处置。

5.5 无害化处理

病死羊、病害产品、养殖废弃物的处理符合 GB 16548 及畜禽养殖污染防治相关规定，粪污经无害化处理后资源化利用，病死羊全部无害化处理，严禁随意丢弃、贩卖、屠宰病死羊。

6 屠宰加工

6.1 资质要求

屠宰企业应取得畜禽定点屠宰许可证、食品生产许可证、动物防疫条件合格证，屠宰加工全流程符合 GB 12694、GB 14881 规定。

6.2 宰前管理

待宰羊必须来自本文件 4.1 规定的产地，附有动物检疫合格证明，佩戴有效畜禽标识，经临床检查健康方可入场；宰前停食静养 12h~24h，期间供给充足清洁饮水，宰前 3h 停止供水；严禁屠宰病、死羊及未经检疫、检疫不合格的羊只。

6.3 屠宰操作

屠宰流程符合国家相关规定及对应清真屠宰规范，按致昏→放血→去头蹄→剥皮→开膛→去内脏→

胴体修整→冲淋顺序规范操作；放血充分，放血时间 $\geq 5\text{min}$ ；剥皮、开膛过程避免损伤胴体及胃肠，防止毛、污物、胃肠内容物污染胴体；胴体修整去除淤血、伤斑、病变组织、游离脂肪及杂质，用符合 GB 5749 的饮用水冲净胴体表面。

6.4 宰后检疫

由官方兽医实施同步检疫，对头、蹄、内脏、胴体、淋巴结进行全流程同步检验；检疫合格的胴体加盖检疫验讫印章，出具动物检疫合格证明；检疫不合格的产品，按 GB 16548 规定进行无害化处理。

6.5 排酸处理

检疫合格的胴体，立即送入温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 85%~90%的排酸间排酸，排酸时间 $\geq 24\text{h}$ ，排酸结束后胴体中心温度降至 7°C 以下。

7 分割分级

7.1 分割要求

分割作业在温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的洁净车间内进行，车间卫生符合 GB 14881 规定；分割刀具、砧板、器具每 4h 消毒 1 次，避免交叉污染；按产品规格精准分割，去除碎骨、淤血、淋巴结、多余筋膜及病变组织，分割后的肉品修整整齐，无可见杂质。

7.2 分级标准

7.2.1 胴体分级

一级胴体：育肥羊胴体重量 $\geq 18\text{kg}$ ，背部脂肪厚度 $0.3\text{cm}\sim 0.8\text{cm}$ ，肌肉丰满，骨骼不突出，胴体完整，无损伤、淤血、病变，肉质优良。

二级胴体：育肥羊胴体重量 $15\text{kg}\sim 18\text{kg}$ （不含 18kg ），背部脂肪厚度 $0.2\text{cm}\sim 1.0\text{cm}$ ，肌肉发育良好，骨骼稍有突出，无明显损伤、淤血、病变。

三级胴体：育肥羊胴体重量 $12\text{kg}\sim 15\text{kg}$ （不含 15kg ），肌肉发育一般，骨骼明显突出，无病变组织，无严重损伤。

7.2.2 分割肉分级

一级分割肉：里脊、外脊、上脑、后腿肉等核心部位肉，肉质细嫩，脂肪分布均匀，无筋膜、碎骨、淤血，修整整齐，符合对应部位规格要求。

二级分割肉：前腿肉、肋条肉、臀肉等部位肉，肉质良好，无碎骨、严重淤血，修整完整。

三级分割肉：颈肉、腱子肉、胸腹肉等部位肉，无病变、杂质，符合对应产品规格要求。

8 技术要求

8.1 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	肌肉呈鲜红色或深红色，有光泽，脂肪呈白色或乳白色
组织状态	肌肉致密、有弹性，指压后凹陷可快速恢复，无水肿、淤血、坏死
气味	具有羊肉固有的新鲜气味，无酸败、腐臭等异味
黏度	外表微干或湿润，不粘手
杂质	无肉眼可见外来杂质、碎骨、毛发

8.2 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15
水分/(g/100g)	≤77
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.05
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.05

8.3 安全限量要求

农药最大残留限量符合 GB 2763 规定；

兽药最大残留限量符合 GB 31650 规定；

污染物限量符合 GB 2762 规定。

8.4 微生物指标（预包装生羊肉）

微生物指标见表 3。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (n=5, c=2, m, M)
菌落总数/(CFU/g)	$m=5 \times 10^5$, $M=10^6$
大肠菌群/(CFU/g)	$m=10^2$, $M=10^3$
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	$m=10^2$, $M=10^3$
单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g

9 包装、贮存、运输

9.1 包装

包装材料符合 GB 4806.1 及相关食品接触材料国家安全标准, 无毒、无味、无污染、无破损; 预包装产品标签符合 GB 7718、GB 28050 规定, 清晰标注产品名称、产地、品种、执行标准号、生产日期/批号、保质期、贮存条件、生产者名称及地址、检疫证明编号、追溯码等信息; 包装密封严密, 防止二次污染, 储运图示标志符合 GB/T 191 规定。

9.2 贮存

产品按批次、等级分区存放, 标识清晰, 实行先进先出原则; 冷却羊肉贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷库, 保质期不超过 7 天; 冷冻羊肉贮存于 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷库, 库温波动不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$, 保质期不超过 12 个月; 贮存场所清洁、干燥、通风、无异味, 定期消毒, 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

9.3 运输

运输工具清洁、干燥、无异味、无污染, 具备控温功能, 符合食品运输卫生要求; 冷却羊肉运输全程温度保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$, 冷冻羊肉运输全程温度保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 全程温度监控并记录; 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运, 装卸过程轻拿轻放, 避免包装破损。

10 检验检测

10.1 组批与抽样

同一产地、同一出栏批次、同一屠宰批次、同一规格等级、同一生产日期的产品为一个检验批次; 抽样按国家食品安全抽样检验相关规定执行, 抽样数量满足检验及复检需求。

10.2 出厂检验

每批次产品出厂前必须开展出厂检验，检验合格并出具检验合格证明后方可出厂；出厂检验项目包括：感官要求、挥发性盐基氮、水分、标签标识。

10.3 型式检验

正常生产情况下，每年至少开展 1 次型式检验；出现下列情况之一时，应开展型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 生产工艺、原料产地、养殖模式发生重大变化时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 市场监管部门提出检验要求时；型式检验项目为本文件规定的全部技术要求及检验项目。

10.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定的，判定为合格批次；微生物指标中有一项不符合规定的，直接判定为不合格批次，不得复检；其他指标不符合规定的，可在同批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合规定的，判定为不合格批次。

11 记录管理

11.1 记录要求

建立策勒黑羊羊肉全链条生产记录体系，所有记录真实、完整、清晰、可追溯，不得伪造、篡改；记录填写规范，责任人签字确认。

11.2 记录内容

应包含但不限于以下内容：

养殖环节：品种选育与系谱档案、饲料及添加剂采购使用记录、兽药采购使用记录、免疫消毒记录、疫病监测记录、出栏检疫记录、无害化处理记录；

屠宰加工环节：宰前检疫记录、屠宰加工操作记录、宰后检验记录、排酸记录、分割分级记录；

包装储运环节：包装材料采购验收记录、包装记录、入库出库记录、贮存温度监控记录、运输记录；

检验检测环节：出厂检验报告、型式检验报告、委托检验记录；

销售环节：产品销售台账，包含产品名称、批次、规格、数量、生产日期、购货方信息、销售日期等。

11.3 记录保存与追溯

所有记录保存期限不少于产品保质期结束后 6 个月，无保质期的产品记录保存期限不少于 2 年；建

立产品全程追溯系统，通过畜禽标识、产品批次号、追溯码，实现从养殖、屠宰、加工、储运到销售的全链条可追溯，确保产品来源可查、去向可追、责任可究。
