

T/SFLA

团 体 标 准

T/SFLA XXXX—2026

呼伦贝尔草原羊肉

Hulunbair prairie mutton

(征求意见稿)

2026 - 04 - XX 发布

2026 - 04 - XX 实施

中国农垦经贸流通协会 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 核心产区	2
4.2 草原生态	2
4.3 水源、土壤与环境空气质量	2
5 品种与饲养管理	3
5.1 品种要求	3
5.2 放牧管理	3
5.3 饲草饲料	3
5.4 投入品管控	3
5.5 饲养周期	3
5.6 养殖档案	3
5.7 有机认证呼伦贝尔草原羊	3
5.8 碳标签羊	3
6 溯源体系	3
6.1 溯源流程	3
6.2 溯源标识要求	3
6.3 耳标佩戴要求	4
6.4 溯源信息采集要求	4
6.5 溯源信息管理要求	4
7 防疫与检疫	4
7.1 防疫要求	4
7.2 检疫要求	4
7.3 兽药使用与残留控制	4
8 屠宰与加工	4
8.1 定点屠宰	4
8.2 入场验收	4
8.3 屠宰	4
8.4 分割要求	5
8.5 冷加工	5
8.6 胴体等级分类	5
9 品质要求	5
9.1 感官指标	5
9.2 理化指标	6
9.3 氨基酸指标	6
9.4 安全限量指标	6

10	检验规则	6
10.1	组批	7
10.2	抽样	7
10.3	出厂检验	7
10.4	型式检验	7
10.5	判定规则	7
11	标识、包装、贮存和运输	7
11.1	标识	7
11.2	包装	7
11.3	贮存	7
11.4	运输要求	8
附录 A (规范性)	分割羊肉品种	9
A.1	带骨羊肉	9
A.2	去骨羊肉	9
A.3	精加工羊肉	10
附录 B (规范性)	呼伦贝尔草原羊胴体等级分类要求	11
附录 C (规范性)	“呼伦贝尔大草原”区域公用品牌标识	12
附录 D (规范性)	呼伦贝尔草原羊肉标识	13
附录 E (规范性)	有机产品标识	14
附录 F (规范性)	内蒙古碳标签羊标识	15

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。

本文件由呼伦贝尔农垦集团有限公司提出。

本文件由中国农垦经贸流通协会归口。

本文件起草单位：呼伦贝尔农垦集团有限公司、中国农垦经贸流通协会、内蒙古科学技术研究院、呼伦贝尔市农牧科学研究所、中国农业科学院草原研究所、内蒙古农业大学、呼伦贝尔职业技术学院、呼伦贝尔农垦现代牧业有限公司、呼伦贝尔农垦哈达图农牧场有限公司、内蒙古思赫民族培训学校、呼伦贝尔市产品质量计量检测所（呼伦贝尔市标准化研究中心）、内蒙古自治区产品质量检验研究院、呼伦贝尔农牧业产业化协会、中国移动内蒙古公司呼伦贝尔分公司、呼伦贝尔弘吉拉食品有限公司、新巴尔虎左旗惠牧联供销合作社有限公司、新巴尔虎右旗芒来嘎查、新巴尔虎左旗供销合作社联合社、呼伦贝尔欣绿洲民族食品有限公司、呼伦贝尔市青牧蒙源农牧业发展有限责任公司、呼伦贝尔巴儿忽真食品有限责任公司、北京顺丰冷运有限公司。

本文件主要起草人：臧著强、王林昌、赵于东、吴洪新、王景顺、张仰海、贾志奎、牟春雨、张绍勋、刘宇、宋爱华、郅飞、姜欣、崔久辉、孙锋、张燕军、多乐、牧原、云彦平、张印香、张琳、赵宏彬、贾世欣、赵海英、郭贺亮、吴小军、诺敏、张鹏、张满、崔天宇、高寅峰、杨海霞、李新阳、那仁满都拉、李博哲、朱晓东、吴那木拉、张忠民、敖日格勒、米吉格道尔吉、王鹤、董颖、王雪、宏程、海峰、王飞鹏、李宪和、邵光尧、周亚亮、胜柱、英春。

呼伦贝尔草原羊肉

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔草原羊肉的术语和定义、产地环境要求、品种与饲养管理、溯源体系、防疫与检疫、屠宰与加工、品质要求、检验规则、标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于呼伦贝尔草原羊肉的生产、追溯、加工、检验、包装、储运及品牌使用等相关活动。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.128 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB/T 44903 温室气体 产品碳足迹量化方法与要求 畜产品
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
- NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- DB15/T 1764 “呼伦贝尔羊”饲养管理技术规程
- DB15/T 4008 产品碳足迹声明标识
- DB15/T 4051.2 产品碳标签核算细则 第2部分：鲜、冻牛羊肉产品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/PPZL 053 呼伦贝尔草原羊肉产品（胴体）风味等级评定规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

呼伦贝尔草原羊 hulunbuir grassland sheep

品种以呼伦贝尔羊、草原短尾羊为主及全生长周期在呼伦贝尔草原天然放牧饲养的羊。

3.2

呼伦贝尔草原羊肉 hulunbuir grassland mutton

以呼伦贝尔草原羊为原料生产加工的羊肉产品。

3.3

有机认证呼伦贝尔草原羊 organic certified hulunbuir grassland sheep

在获得有机认证草原上放牧养殖，饲养管理符合GB/T 19630规定的呼伦贝尔草原羊。

3.4

有机认证呼伦贝尔草原羊肉 organic certified hulunbuir grassland mutton

以呼伦贝尔草原有机认证呼伦贝尔草原羊为原料，依据GB/T 19630生产加工的羊肉产品。

3.5

自由放牧 free grazing

在呼伦贝尔草原上，遵循草场载畜量控制要求，羊群以天然牧草为主要饲草来源自由采食的饲养方式。

3.6

全程追溯 full-process traceability

利用信息化技术，对呼伦贝尔草原羊从养殖、防疫、屠宰、加工、包装、储运到销售的全流程关键信息进行记录、存储与查询，实现来源可查、去向可追、责任可究的追溯体系。

3.7

追溯单元 traceability unit

需记录、标识并实现追溯管理的最小对象，可为单只羊、同一批次/类别产品。

3.8

电子耳标 traceability unit

佩戴于牲畜耳部，承载牲畜个体身份编码及相关管理信息，并通过电子识读方式（RFID）实现个体识别、信息采集和溯源管理的标识装置。

4 产地环境要求

4.1 核心产区

呼伦贝尔市行政区域内的天然草原产区，主要包括鄂温克族自治旗、陈巴尔虎旗、新巴尔虎左旗、新巴尔虎右旗等草原生态核心区域，以及海拉尔区、满洲里市、牙克石市、额尔古纳市等天然草原分布区域。

4.2 草原生态

饲养区域应位于呼伦贝尔市行政区域内天然草原，遵循草畜平衡、季节性放牧与自由放牧要求，采用生态化开放式圈舍，保护草原生态环境，并建立全程追溯体系。

4.3 水源、土壤与环境空气质量

4.3.1 养殖用水的感官性状、理化指标、微生物指标等，应符合 GB 5749 要求，保障用水安全，满足养殖生产需求。

4.3.2 养殖区域土壤的 pH 值、重金属含量、污染物残留等指标，应符合 NY/T 391 要求，避免土壤污染影响养殖产品质量。

4.3.3 养殖区域空气中的颗粒物、有害气体（如二氧化硫、氮氧化物等）浓度，应符合 GB 3095 要求，营造适宜的养殖环境。

4.3.4 有机认证呼伦贝尔草原羊养殖，其水源、土壤与环境空气质量除应符合本文件第 4.3.1~4.3.3 条款要求外，还应符合 GB/T 19630 要求。

4.3.5 水源有机认证呼伦贝尔草原羊养殖用水，应符合 GB 5749、GB/T 19630 相关要求，优先采用草原天然地表水、深层地下水等洁净水源。严禁使用受农药、化肥、工业污染物及其他有毒有害物质污染

的水源。应对水源定期监测，建立检测档案，保证水质持续达标。

4.3.6 土壤有机认证呼伦贝尔草原羊养殖区域(含天然放牧区、圈舍周边及配套饲草料种植区)土壤，应符合 GB/T 19630 要求。养殖区域及周边禁止使用化学合成肥料、农药、兽药及其他有害污染物。采用有机堆肥、秸秆还田、天然植被培育等生态方式提升土壤肥力，防止土壤污染，保护草原土壤生态环境。

4.3.7 环境空气有机认证呼伦贝尔草原羊养殖区域应远离工业污染源、交通主干道、垃圾处理场等空气敏感区域，符合生态防护距离要求。区域内二氧化硫、氮氧化物、颗粒物等指标应符合 GB 3095 要求，保障养殖环境清洁、通风良好，满足草原生态养殖要求。

5 品种与饲养管理

5.1 品种要求

选用呼伦贝尔羊、草原短尾羊等肉用绵羊品种。

5.2 放牧管理

符合DB15/T 1764中第4章的要求。

5.3 饲草饲料

5.3.1 采食以天然牧草为主，补饲仅使用少量的玉米、豆粕等饲料。

5.3.2 有机呼伦贝尔草原羊的饲草饲料符合 GB/T 19630 规定。

5.4 投入品管控

所用饲草料、兽药、消毒剂等投入品应符合国家相关要求，实行采购、验收、登记、使用全程记录管理，有机羊的投入品管控应符合GB/T 19630的要求。

5.5 饲养周期

5.5.1 羔羊(当年羔)：6~8月龄出栏，暖季放牧、冷季不越冬。

5.5.2 羯羊/成年羊：12月龄以上出栏。

5.5.3 模式：一年一胎、自然生长，全程天然放牧、冷季补饲，不催肥、不额外添加。

5.6 养殖档案

建立完善的养殖档案，记录内容包括羊只品种、存栏量、放牧区域、免疫记录等。

5.7 有机认证呼伦贝尔草原羊

产地环境、饲料使用、投入品管控、转换期管理、档案记录等关键环节，应完全符合GB/T 19630的规定；养殖场所应配备产地环境检测设备、有机与常规生产隔离设施、投入品专用存储设施及档案信息化记录设备。

5.8 碳标签羊

数据收集、排放核算、结果通报、追溯关联等关键环节应完全符合GB/T 44903、DB15/T 4051.2的规定，生产过程应定期采集能耗、物耗、养殖加工等核心数据，确保数据真实、完整且可追溯。

6 溯源体系

6.1 溯源流程

羔羊出生 → 耳标佩戴 → 养殖管理 → 出栏检疫 → 运输 → 屠宰加工 → 产品标识 → 仓储 → 市场流向 → 消费者查询

6.2 溯源标识要求

屠宰加工后的产品应生成唯一溯源标识（二维码、条码、产品信息等）。溯源标识应与信息管理系统建立数据关联，实现从羊只身份到肉品产品的追溯转换。

6.3 耳标佩戴要求

6.3.1 羔羊出生应于出生 30 日内佩戴唯一电子耳标或其他可识别标识，首次佩戴应在动物左耳中央无毛细血管的位置，若发生脱落可以补戴到右耳。佩戴耳标前，耳标、耳标钳、佩戴耳标部位应进行严格的消毒处理。用耳标钳将主标标头穿透动物耳部，插入辅标锁扣内，固定牢固，形成追溯单元。

6.3.2 电子耳标应按地理区域、饲养标准实行分色管理与统一编号，实现呼伦贝尔草原羊养殖地理来源精准识别与追溯，以及有机认证呼伦贝尔草原羊、碳标签羊的分类管控，确保产品地域属性与饲养类型可核查、可追溯。

6.4 溯源信息采集要求

溯源体系应按照统一数据标准采集和记录各环节信息，包括但不限于以下内容：

- a) 养殖环节：羊只耳标编号、品种、养殖主体、养殖区域、防疫免疫记录及健康状况等信息。
- b) 运输环节：装车时间、运输车辆信息、驾驶员信息、运输批次及运输路径等信息。
- c) 屠宰加工环节：羊只入场时间、检疫检验信息、屠宰批次、生产日期、产品类型及数量等信息。
- d) 仓储环节：入库时间、仓储位置、产品批次、保质期、出库时间及产品流向等信息。

6.5 溯源信息管理要求

应使用呼伦贝尔市统一的追溯信息管理平台，对各环节数据进行集中存储和管理。系统应支持按照个体、批次或企业主体进行追溯查询。追溯信息应完整、真实、准确，并能够实现信息关联和历史记录管理。并具备开放接口。

7 防疫与检疫

7.1 防疫要求

应符合NY/T 473规定，坚持预防为主，按规定实施强制免疫，定期消毒，规范用药并执行休药期，病死畜无害化处理，建立防疫与病死畜无害化处理记录。

7.2 检疫要求

应严格按照国家检疫规程实施检疫，查验合格证明与畜禽标识，检疫合格后方可出具证明并加盖验讫印章，不合格产品按规定无害化处理。

7.3 兽药使用与残留控制

7.3.1 兽药使用应符合 NY/T 472 规定，严禁使用违禁兽药，严格遵守兽药休药期规定，休药期内的羊只禁止出栏。

7.3.2 羊只体内兽药残留量应符合 GB 31650 规定；有机呼伦贝尔草原羊肉按 GB/T 19630 执行。

8 屠宰与加工

8.1 定点屠宰

羊只屠宰需在取得《畜禽定点屠宰证书》的屠宰企业进行，符合GB 12694规定。

8.2 入场验收

8.2.1 出售羊只应随附耳标、养殖档案和检疫合格证明；屠宰企业应配备溯源检测设备，核验耳标及相关信息。

8.2.2 核查月龄、体重、健康状况，不符合不予入场。

8.2.3 6~8月龄羊只专区静养、专区屠宰、专区排酸，与成年羊分线加工。

8.3 屠宰

8.3.1 屠宰前准备

待宰羊应来自非疫区，并具有产地动物检疫合格证明书。进厂后由检疫员观察活羊外观，初步确认是否健康，若有异常，应拒收。

待宰活羊宰前应静养观察，停食 ≥ 12 h，宰前2 h~3 h停止饮水。

8.3.2 宰杀放血

8.3.2.1 采用吊挂式三管切断刺杀放血，放血完全，无淤血。

8.3.2.2 采用电击致晕屠宰时，应保持电击参数稳定，防止致晕不足或过度；致晕合格后30 s内采用吊挂式三管切断刺杀放血，确保放血充分、无淤血。

8.3.3 剥皮

沿放血刀口处将头割下，将食管扎紧，防止胃内容物流出，沿后腿内侧中线向下挑开羊皮左右两侧，剥离至尾根部割掉左后蹄，沿前腿内侧中线向上挑开羊皮左右两侧，剥离至胸部去掉左右前蹄，羊皮及右后蹄剥掉。皮应不带膘、不带肉，皮张不破。

8.3.4 出腔

从胸软骨处下刀，沿胸中线向下贴着气管和食管边缘将胸腔切开，将取出的白脏肚、胃肠、脾挂到同步检验轨道，心、肝、肺和肾挂到同步检验轨道进入内脏间。

8.3.5 胴体修整

取出腰油放入容器内，修去胴体表面的淤血、淋巴、污物和浮毛等不洁物，保持肌膜和胴体的完整。用温水，由上到下冲洗整个胴体内侧及锯口、刀口处。

8.3.6 冷却排酸

羊胴体经清洗冷却后进入排酸间，进入前排酸间温度应先降到 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，推入胴体。胴体间距保持不少于10 cm，启动冷风机，使排酸间温度保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 之间，相对湿度保持在85%~90%之间，时间应控制在 ≥ 18 h。

8.4 分割要求

8.4.1 分割技术要求应符合NY/T 1564中第5章的规定。

8.4.2 按产品生产要求对部位肉进行分割，具体要求参见附录A。

8.4.3 卷羊肉中不应有碎骨、软骨、毛发、污渍、血线、骨屑、淋巴等。

8.5 冷加工

8.5.1 冷却羊肉，24 h内使深层中心温度达到 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。冷冻羊肉，入冷冻间温度 $\leq -28\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，24 h内冷冻其深层中心温度保持在 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.5.2 冷却羊肉，24 h内使深层中心温度应降至 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。冷藏羊肉，羊肉应入 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冷藏间中，肉块中心温度保持在 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，冷冻羊肉应入 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冷藏间中。

8.6 胴体等级分类

羊胴体等级分类符合T/PPZL 053规定，结合胴体重量、屠宰率、肌肉颜色、肌间脂肪、风味指标等分为A级、B级、C级，其中呼伦贝尔草原羊肉核心产品为A级胴体肉，具体分级要求符合附录B。

9 品质要求

9.1 感官指标

感官指标符合表1规定。

表1 感官指标

项目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红或有光泽；脂肪呈乳白色。	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色。
弹性 (组织状态)	肌肉纤维致密、坚实、有弹性，指压后的凹陷立即恢复。	肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手。	外表微干或有风干膜，或湿润不粘手。
滋味、气味	具有鲜羊肉正常气味。煮沸后汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩。	具有羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香气，肉质口感鲜嫩。
杂质	不得检出	不得检出

9.2 理化指标

理化指标符合表2规定。

表2 理化指标

项目		鲜、冻羊肉	检测方法
水分，%	≤	77	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥	19	GB 5009.5
锌（Zn），mg/100g	≥	4	GB 5009.14
铁（Fe），mg/100g	≥	3	GB 5009.90
胆固醇，mg/100g	≤	60	GB 5009.128

9.3 氨基酸指标

氨基酸指标应符合表3规定。检验方法按GB 5009.124进行。

表3 氨基酸指标

项目		鲜、冻羊肉
谷氨酸，g/100g	≥	1.6
天冬氨酸，g/100g	≥	1.2
赖氨酸，g/100g	≥	1.4

9.4 安全限量指标

- 9.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 规定。
 9.4.2 微生物限量应符合 NY/T 2799 的规定。
 9.4.3 兽药残留限量应符合 GB 31650 规定。
 9.4.4 有机认证呼伦贝尔草原羊肉安全限量指标应符合 GB/T 19630 规定。

10 检验规则

10.1 组批

以同一养殖批次、同一屠宰加工批次、同一规格的羊肉产品为一个检验批。

10.2 抽样

应符合GB/T 9695.19规定。

10.3 出厂检验

10.3.1 每批产品应按本文件的规定进行检验。

10.3.2 出厂检验的项目为感官要求、净含量。

10.4 型式检验

10.4.1 每年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管部门提出要求时。

10.4.2 型式检验项目包含本文件规定的全部项目。

10.5 判定规则

理化指标中有一项指标不合格，则判该批产品不合格。感官指标有一项不合格时，应加倍抽样复检，如仍有不合格时，则判该批产品不合格。对结论有异议的，可申请复检。

11 标识、包装、贮存和运输

11.1 标识

11.1.1 销售包装产品标签应符合GB/T 7718规定。产品销售包装主展示面应以“呼伦贝尔大草原+呼伦贝尔草原羊肉+企业产品品牌”形式标注，应凸显大美草原孕育、传统游牧放养、稀有血统延续、清水煮出奶香、全程冷链锁鲜、全链溯源保障等呼伦贝尔草原羊肉的核心优势。另根据各企业实际认证情况放置碳标签和有机认证标识，位置应醒目、准确。

11.1.2 “呼伦贝尔大草原”区域公用品牌标识见附录C。

11.1.3 呼伦贝尔草原羊肉标识见附录D。

11.1.4 有机产品标识见附录E。

11.1.5 呼伦贝尔草原羊肉产品外包装碳标签标识样式符合DB15/T 4008的规定。内蒙古碳标签羊标识见附录F。

11.1.6 运输包装上的图形标志应符合GB/T 191和GB/T 6388规定。

11.2 包装

11.2.1 包装材料应干燥、无异味、符合食品卫生规定。

11.2.2 内包装材料应符合GB 4806.7和GB/T 4456规定。

11.2.3 如产品采用预包装形式，预包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按照JJF 1070规定的方法检验。

11.2.4 有机认证呼伦贝尔草原羊肉应符合GB/T 19630的规定。

11.3 贮存

11.3.1 应符合GB 31621中第5章的相关规定。

11.3.2 冷鲜肉应贮存在相对湿度85%~90%。温度为0℃~4℃之间，贮存时间为3d~5d（家用/零售）；商业冷库可7d~12d。

11.3.3 冷冻肉应贮存在相对湿度85%~100%。温度≤-18℃的冷藏间，贮存时间为8个月~12个月。

11.4 运输要求

11.4.1 采用冷藏车或冷冻车，运输车辆需具备温度控制、监测及记录设备；鲜羊肉运输温度 0℃~4℃，冻羊肉运输温度≤-18℃，运输过程中温度波动不超过±2℃。

11.4.2 运输车辆在运输前需进行清洗、消毒，消毒后晾干方可装载产品；装载时轻拿轻放，避免包装破损；产品运输过程中做好防护，防止日晒、雨淋、污染。

11.4.3 鲜羊肉产品的运输期限≤24 h，冻羊肉产品的运输期限≤72 h；禁止长途运输未做冷链处理的鲜羊肉产品。

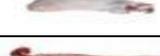
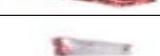
11.4.4 有机认证呼伦贝尔草原羊肉的运输需单独运输，禁止与普通羊肉产品混装，运输车辆需标注有机产品运输标识。

附录 A
(规范性)
分割羊肉品种

A.1 带骨羊肉

带骨羊肉品种见表A.1。

表A.1 带骨羊肉品种

序号	品种	图片	说明
1	羊胴体		活羊屠宰放血后，去掉皮毛、头、蹄、尾和内脏的带皮或去皮躯体。
2	羊前腿		包括肩胛骨、肩胛软骨、肱骨、尺骨、桡骨、腕骨及其相关联的肌肉群。
3	羊后腿		包括跟骨管、跗骨、胫骨、膝关节、膝盖骨、股骨及其相关联的肌肉群。
4	羊前腿腱		包括桡骨及其相关联的肌肉群。
5	羊后腿腱		包括胫骨及其相关联的肌肉群。
6	去腱羊前腿		包括肩胛骨、肩胛脊、肩胛软骨、肱骨及其相关联的肌肉群。
7	去腱羊后腿		包括膝关节、膝盖骨、股骨及其相关联的肌肉群。
8	羊尾芯		去除羊尾脂的带肉尾椎。
9	草原羊排		不含胸骨及脊椎骨的肋骨及其相关联的肌肉群。
10	龙骨（羊蝎子）		去除里脊、外脊后的胸椎、腰椎。
11	颈肉（羊脖子）		1~7节颈椎及其相关联的肌肉群。
12	方肩		包括肩胛骨、肋骨、肱骨、颈椎、胸椎、部分桡尺骨和部分腱子肉。
13	鞍背		包括1~6节腰椎及其肉群以及从肋骨弓外援最高点至膝关节连线上部的腹肉。

A.2 去骨羊肉

去骨羊肉品种见表A.2。

表A.2 去骨羊肉品种

序号	品种	图片	说明
1	去骨肋排		剔除肋骨的羊排肉。
2	去骨羊前腿肉		去掉前腿腱、肩胛骨、肩胛软骨、肱骨、尺骨、桡骨和腕骨的腿肉。
3	去骨羊后腿肉		去掉后腿腱、跟骨管、跗骨、胫骨、膝关节、膝盖骨和股骨的腿肉。
4	腰窝肉		包括背腰最长肌（眼肌），由腰肉剔骨而成。分割时沿腰荐结合处向前切割至第1腰椎，除去脊排和肋排。

表A.2 去骨羊肉品种 (续)

序号	品种	图片	说明
5	里脊		主要位于腰椎腹侧面和髌骨外侧的腰大肌。
6	外脊		主要由沿颈椎棘突和横突、胸椎和腰椎分布的肌肉组成。
7	特级羔羊肉		第6-10节胸椎的外脊眼肉。
8	一级羔羊肉		取自当年羔羊脖颈后、脊骨两侧、肋条前的肉。
<p>注1: 表中1、2、3、4、8项均可加工为肉卷或肉坯。</p> <p>注2: 以上所有去骨羊肉均应剔除软骨、板筋、淋巴结及血污。</p>			

A.3 精加工羊肉

精加工羊肉品种见表A.3。

表A.3 精加工羊肉品种

序号	品种	图片	说明
1	蝴蝶排		包括1~6节腰椎及其肉群以及从肋骨弓外缘最高点至膝关节连线上部的腹肉, 腹肉向腰椎内侧盘卷, 冷冻后切成15 mm~20 mm的切片。
2	颈片		带骨颈肉经速冻后, 切成15 mm~20 mm的切片。
3	寸排		将单根肋骨的排骨切成35 mm~45 mm的排段。
4	法式肋排		包括肋骨、升胸肌等, 由胸腹膈第2肋骨与胸骨结合处直切至第10肋骨, 除去腹肌肉并进行修整而成。
5	法式后腿		在羊后腿的基础上去除跟骨管、跗骨及部分胫骨上的肉, 露出部分胫骨。
6	法式腿腱		由羊前腿腱、羊后腿腱去除部分肌肉, 露出桡骨、胫骨。

附 录 B
(规范性)
呼伦贝尔草原羊胴体等级分类要求

呼伦贝尔草原羊胴体等级分类要求见表B.1。

表B.1 呼伦贝尔草原羊胴体等级分类要求

等级	胴体重量/kg	肌肉颜色	大理石纹
A 级	羔羊: 12~17	鲜红色, 有光泽, 纹理清晰	极丰富或丰富
B 级	羔羊: 10~11; 18~20	红色, 有光泽, 纹理较清晰	中等或较丰富
C 级	<10 或 >20	暗红色, 光泽较差, 纹理模糊	少量或无

附 录 C

(规范性)

“呼伦贝尔大草原”区域公用品牌标识

“呼伦贝尔大草原”区域公用品牌标识见图C.1。

图C.1 “呼伦贝尔大草原”区域公用品牌标识



附录 D
(规范性)
呼伦贝尔草原羊肉标识

呼伦贝尔草原羊肉标识见图D.1。

图D.1 呼伦贝尔草原羊肉标识



呼伦贝尔草原羊肉

The Mutton of Hulunbuir Prairie



大美草原孕育 传统游牧放养 稀有血统延续 清水煮出奶香 全程冷链锁鲜 全链溯源保障

附录 E
(规范性)
有机产品标识

有机产品标识见图E.1。

图E.1 有机产品标识



附录 F
(规范性)
内蒙古碳标签羊标识

内蒙古碳标签羊标识见图F.1。

图F.1 内蒙古碳标签羊标识

