

## 前 言

本标准的 4.5 和 4.6 为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准是对 GB/T 9961—1988《鲜、冻胴体羊肉》的修订。

本次修订对理化指标作了两点修改,即产品的挥发性盐基氮指标,由原来的“ $\leq 15 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”改为“ $\leq 20 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”,并增加了一项水分限量指标。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 9961—1988。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由国家国内贸易局消费品流通司归口。

本标准起草单位:中国肉类食品综合研究中心。

本标准主要起草人:李气清、薛元力。

鲜、冻胴体羊肉

代替 GB/T 9961—1988

**Fresh and frozen mutton, whole carcasses**

---

1 范围

本标准规定了鲜、冻胴体羊肉的定义、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存、运输。  
本标准适用于活羊经屠宰加工、冷加工后的鲜、冻胴体羊肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2708—1994 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 16548—1996 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程

GB 18394—2001 畜禽肉水分限量

(59)农牧伟字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、(59)检一联字第 231 号和(59)商卫联字第 399 号文  
《肉品卫生检验试行规程》

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 胴体羊肉 **mutton whole carcass**

活羊经屠宰放血后,去毛、头、蹄、尾和内脏的躯体。

3.2 鲜胴体羊肉 **fresh mutton whole carcass**

未冷却的胴体羊肉。

3.3 冷却胴体羊肉 **chilled mutton whole carcass**

经冷却,其后腿肌肉深层中心温度不高于 4℃,不低于 0℃的胴体羊肉。

3.4 冻胴体羊肉 **frozen mutton whole carcass**

经冻结,其后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的胴体羊肉。

4 技术要求

4.1 产品品种、规格

4.1.1 鲜、冻胴体羊肉的品种有两种:绵羊肉和山羊肉。

4.1.2 鲜、冻胴体羊肉分为:一级、二级和三级。分级规格见表 1。

表 1

项 目	一级	二级	三级
外观及肉质	肌肉丰满。骨骼不突出(小尾羊肩隆部之脊椎骨尖稍突出)。皮下脂肪布满全身(山羊的皮下脂肪层较薄),臀部脂肪丰满	肌肉发育良好。除肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出外,其他部位骨骼均不突出。皮下脂肪布满全身(山羊的为腰背部),肩、颈部脂肪层较薄	肌肉发育一般。骨骼稍显突出,胴体表面带有薄层脂肪。肩部、颈部、荐部及臀部肌膜露出
胴体质量,kg	绵羊 $\geq 15$ 山羊 $\geq 12$	绵羊 $\geq 12$ 山羊 $\geq 10$	绵羊 $\geq 7$ 山羊 $\geq 5$

#### 4.2 原料

活羊应来自非疫区,并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。

#### 4.3 加工

##### 4.3.1 屠宰加工要求

###### 4.3.1.1 放血完全。

###### 4.3.1.2 剥皮、去头、蹄、内脏(肾脏除外)、大血管、乳房、生殖器。

###### 4.3.1.3 皮下脂肪或肌膜保持完整。

###### 4.3.1.4 去三腺(甲状腺、肾上腺、病变淋巴结)。

###### 4.3.1.5 修割整齐,冲洗干净,无病变组织、无伤斑、无残留小片皮、无浮毛、无粪污、无胆污和泥污、无凝血块。

##### 4.3.2 冻加工

###### 4.3.2.1 冷却胴体羊肉,其后腿部深层中心温度不高于 $4^{\circ}\text{C}$ ,不低于 $0^{\circ}\text{C}$ 。

###### 4.3.2.2 冻胴体羊肉,其后腿深层中心温度不高于 $-15^{\circ}\text{C}$ 。

#### 4.4 检验检疫

羊的屠宰加工应由检验检疫人员按(59)农牧伟字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、(59)检一联字第 231 号和(59)商卫联字第 399 号文进行宰前、宰后检验检疫和处理。

#### 4.5 感官要求

鲜、冻胴体羊肉感官要求见表 2。

表 2

项 目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色或淡黄色	肌肉有光泽,色鲜艳;脂肪呈乳白
弹性(组织状态)	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
气味	具有新鲜羊肉正常气体。煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,具有香味	具有羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,无异味

#### 4.6 理化指标

鲜、冻胴体羊肉理化指标见表 3。

表 3

项 目	鲜冻胴体羊肉
挥发性盐基氮,mg/100 g	$\leq 20$
汞(Hg),mg/kg	$\leq 0.05$
水分,%	$\leq 78$

## 5 检验方法

### 5.1 感官检验

5.1.1 外形和色泽:目测。

5.1.2 粘度、弹性(组织状态):手触、目测。

5.1.3 气味:嗅觉检验。

5.1.4 煮沸后的肉汤:按 GB/T 5009.44—1996 中 1.2 条的规定检验。

### 5.2 理化检验

5.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44—1996 中 2.1 条的规定测定。

5.2.2 汞:按 GB/T 5009.17 的规定测定。

5.2.3 水分:按 GB 18394—2001 中第 4 章的规定测定。

### 5.3 温度测定

#### 5.3.1 仪器

温度计:使用 $\pm 50^{\circ}\text{C}$ 非汞柱普通玻璃温度计或其他测温仪器。

#### 5.3.2 测定

用直径略大于(不得超过 0.1 cm)温度计直径的钻头,在后腿部位钻至肌肉深层中心 4 cm~6 cm,拔出钻头,迅速将温度计插入肌肉孔中,约 3 min 后,平视温度计所示度数。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次,同一品种,同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

按表 4 抽取样本。

表 4

批量范围,个	样本数量,个	合格判定数, $A_c$	不合格判定数 $R_c$
<1 200	5	0	1
1 201~35 000	8	1	2
$\geq 35 001$	13	2	3

从样本中抽取 2 kg 作为型式检验样品,其余样本原封不动进行封存,保留 3 个月备查。

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批出厂产品应经检验合格,出具检验证书方能出厂。

6.3.1.2 检验项目为标签、净含量、包装和感官。

6.3.1.3 判定原则按表 4 执行。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 国家质量监督机构进行抽查时。

6.3.2.2 检验项目为本标准 4.5 和 4.6 中规定的所有项目。

#### 6.3.2.3 判定原则

- a) 标签、净含量、包装和感官同出厂检验;

b) 其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在所抽样本中抽取 2 倍量样品进行复检,以复检结果为准。

## 7 标识、贮存、运输

### 7.1 标识

7.1.1 在每只羊胴体的臀部加盖检疫检验讫和等级印戳,字迹应清晰整齐。

7.1.2 兽医印戳为圆形,其直径为 5.5 cm,刻有企业名称、“兽医验讫”、“年、月、日”、“羊”字样。等级印戳圆形,其直径为 4.5 cm,刻有“1”、“2”、“3”字样。

7.1.3 印色应用食品级色素配制。

### 7.2 贮存

7.2.1 冷却羊肉应吊挂在相对湿度 75%~84%,温度 0℃~1℃的冷却间,肉体之间的距离保持 3 cm~5 cm。

7.2.2 冷冻羊肉应吊挂在相对湿度 95%~100%,温度-18℃的冷藏间,冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

### 7.3 运输

7.3.1 公路、水路运输应使用符合卫生要求的冷藏车(船)或保温车。

7.3.2 铁路运输应按国家有关规定执行。

---