

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 1165—2006

羔 羊 肉

Lamb

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的 4.2、4.3、4.4 及附录 A 为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国农业科学院畜牧研究所、河北农业大学、农业部畜禽产品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:孙宝忠、贾英民、刘素英、马爱进、李海鹏、张守勇、种京华。

羔 羊 肉

1 范围

本标准规定了羔羊肉定义及羔羊肉安全与质量的技术要求、检验方法、包装、标志、贮存和运输、判定规则。

本标准适用于羔羊肉生产、加工、流通、贸易过程中质量检测、监控、判定与评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 2760 食品添加剂食用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.12 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- GB/T 14939.2 畜禽肉中己烯雌酚的测定方法
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法
- GB/T 16860 感官分析方法 质地剖面检验
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB 18393 牛羊肉产品品质检验规程
- NY/T 468 动物组织中盐酸克伦特罗的测定 气相色谱—质谱法
- NY/T 630 羊肉质量分级
- SN 0341 出口肉与肉制品中氯霉素残留检测方法
- SN 0349 出口肉及肉制品中左旋咪唑残留量检测方法 气相色谱法
- 关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知(农牧发[2001]38号)

食品动物禁用的兽药及其化合物清单(中华人民共和国农业部[2002]193号)
关于发布《动物性食品中兽药最高残留量》的通知(农牧发[2002]235号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

羔羊 lamb

生长期在4月龄~12月龄之间、未长出永久锯齿的活羊。

3.2

羔羊胴体 lamb carcass

羔羊经宰杀放血后,去除毛皮、头、蹄、尾、内脏、横膈肌与腔内脂肪,且羊前掌骨骨干与骨骼联结未骨化、可折裂的,经过卫生检疫合格的躯体。

3.3

胴体重量 carcass weight

在羔羊胴体进入冷却间前的热鲜胴体重量。

3.4

肥度 fatness

胴体外表脂肪分布与肌肉断面所呈现的脂肪沉积程度。

3.5

膘厚 fat thickness

胴体12肋~13肋间垂直眼肌横轴外二分之一处胴体脂肪厚度。

3.6

肌肉度 muscle development

胴体各部位呈现的肌肉丰满程度。

3.7

生理成熟度 maturity

胴体骨骼、软骨、肌肉生理发育成熟程度。

3.8

羔羊肉 lamb

羔羊经屠宰加工后获得的经卫生检验检疫合格的热鲜、冷却、冷冻羔羊胴体及其分割肉。

3.9

热鲜胴体羔羊肉 fresh lamb carcass

未经冷却加工的羔羊胴体。

3.10

冷却胴体羔羊肉 chilled lamb carcass

经冷却加工,其后腿肌肉深层温度介于0℃~4℃的胴体羔羊肉。

3.11

冷冻胴体羔羊肉 frozen lamb carcass

经冻结加工,其后腿肌肉中心温度低于-15℃,并在-18℃温度以下贮存的胴体羔羊肉。

3.12

热鲜分割羔羊肉 fresh lamb cuttings

将热鲜胴体羔羊肉进行剔骨分割加工获得的羔羊肉产品。

3.13

冷却分割羔羊肉 chilled lamb cuttings

将冷却胴体羔羊肉进行分割、剔骨加工获得的羔羊肉产品。

3.14

冷冻分割羔羊肉 frozen lamb cuttings

将热鲜分割羔羊肉或冷却分割羔羊肉冷冻加工至中心温度 -15°C 以下,并在 -18°C 条件下贮存的羔羊肉产品。

3.15

小包装羔羊肉 packaged lamb

将各部位肉加以分切后,利用卫生安全包装材料包装的羔羊肉产品。

3.16

肉脂硬度 muscle and fat firmness

羔羊胴体腿部、背和侧腹部肌肉和脂肪的硬度。

4 技术要求

4.1 原料与加工

4.1.1 原料

羔羊应来自非疫区,并经动物检疫合格。羔羊养殖环境,养殖过程中防疫、所用饲料、饮水、兽药与免疫品严格执行国家相关规定,不得违规使用《食品动物禁用的兽药及其他化合物清单》中所列禁用兽药及其化合物。所用食品添加剂符合 GB/T 2760 规定。

4.1.2 生产加工条件

应符合 GB 12694 与 GB/T 17237 相关规定。

4.1.3 屠宰加工

应符合 GB 9961 相关规定。

4.1.4 检疫检验

严格按照 GB 18393 要求进行检验、处理与标示羔羊肉产品。进口羔羊肉应有中华人民共和国卫生进出口检疫部门检疫合格证明,未通过检疫的产品不得进口。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 羔羊肉感官指标

项 目	指 标
色泽	肌肉呈淡红色,有光泽,脂肪呈白色或淡黄色
组织状态	肌纤维致密,有韧性,富有弹性
黏度	外表微干或有风干膜,切面湿润、不黏手
气味	具有羔羊肉固有气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面,具羔羊肉固有的香味
肉眼可见异物	不得检出

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 羔羊肉理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 78
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.10
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.50
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.10
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计), mg/kg	≤ 0.3
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.05
六六六, mg/kg	≤ 0.20
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.20
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.03
青霉素, mg/kg	≤ 0.05
左旋咪唑, mg/kg	≤ 0.10
磺胺类药物(以磺胺类总量计), mg/kg	≤ 0.10
氯霉素, mg/kg	不得检出
盐酸克伦特罗, mg/kg	不得检出
己烯雌酚, mg/kg	不得检出

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表3 羔羊肉微生物指标

项 目		指 标
菌落总数,cfu/g		≤5×10 ⁵
大肠菌群,MPN/100 g		≤1×10 ³
致病菌	沙门氏菌	不得检出
	志贺氏菌	不得检出
	溶血性链球菌	不得检出
	金黄色葡萄球菌	不得检出
	致泻大肠埃希氏菌	不得检出

4.5 羔羊肉产品等级(规格)

羔羊肉产品分为特等、优等、良好、可用四个级别或规格,按照 NY/T 630 进行评定分级,具体级别或规格划分见表4。

表4 羔羊肉质量级别(规格)

级别 分级指标	特等级	优等级	良好级	可用级
胴体重量,kg	≥ 18	$\geq 15, < 18$	$\geq 12, < 14$	≥ 9
背膘厚度,cm	≥ 0.5	$\geq 0.3, < 0.5$	< 0.3	
肥度	腿肩背部覆有脂肪,腿部肌肉略显露,大理石花纹明显	腿肩背部覆有薄层脂肪,腿肩部肌肉略显露,大理石花纹略现	腿肩背部脂肪覆盖少,肌肉显露,无大理石花纹	腿肩背部脂肪覆盖少,肌肉显露,无大理石花纹
肉脂硬度	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	肌肉和脂肪软
肌肉度	全身骨骼不显露,腿部丰满充实、肌肉隆起明显,背部宽平,肩部宽厚充实	全身骨骼不显露,腿部较丰满充实、微有肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部欠丰满、无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出,腿部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄
生理成熟度	前小腿掌骨骨干与骨骺可折裂;折裂处湿润、多孔,折裂处与掌骨外表呈红色;颜色鲜红;肋骨窄、略平	同特等级	折裂处与掌骨呈白色,肋骨宽平	同良好等级
肉脂色泽	肌肉颜色呈灰粉红色,脂肪白色	肌肉颜色呈淡粉红色,脂肪白色	肌肉颜色暗粉红色,脂肪浅黄色	肌肉颜色淡红色,脂肪黄色

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 5009.44 规定方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 水分:按 GB/T 9695.15 规定方法测定。

5.2.2 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44 规定方法测定。

5.2.3 汞:按 GB/T 5009.17 规定方法测定。

5.2.4 铅:按 GB/T 5009.12 规定方法测定。

5.2.5 砷:按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

5.2.6 铬:按 GB/T 14962 规定方法测定。

5.2.7 镉:按 GB/T 5009.15 规定方法测定。

5.2.8 亚硝酸盐:按 GB/T 5009.33 测定。

5.2.9 敌敌畏:按 GB/T 5009.20 规定方法测定。

5.2.10 六六六、滴滴涕:按 GB/T 9695.10 规定方法测定。

5.2.11 溴氰菊酯:按 GB/T 14929.4 规定方法测定。

5.2.12 青霉素、磺胺类:按《关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知》(农牧发[2001]38号文)规定方法测定。

5.2.13 左旋咪唑 按 SN 0349 规定方法测定。

5.2.14 氯霉素:按 SN 0341 规定方法测定。

5.2.15 盐酸克伦特罗:按 NY/T 468 规定方法测定。

5.2.16 己烯雌酚:按 GB/T 14939.2 规定方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数:按 GB/T 4789.2 规定方法检验。

5.3.2 大肠菌群:按 GB/T 4789.3 规定方法检验。

5.3.3 沙门氏菌:按 GB/T 4789.4 规定方法检验。

5.3.4 志贺氏菌:按 GB/T 4789.5 规定方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌:按 GB/T 4789.10 规定方法检验。

5.3.6 溶血性链球菌:按 GB/T 4789.11 规定方法检验。

5.3.7 致泻大肠埃希氏菌:按 GB/T 4789.6 规定方法检验。

5.4 羔羊胴体质量评定测定

5.4.1 胴体重:称重法。

5.4.2 背膘厚:测量法。

5.4.3 肌肉度:观察胴体前腿、肩、背、腰、臀、后腿肌肉丰富程度,按表 4 要求进行判定。

5.4.4 肥度:观察胴体前腿、肩、背、腰、臀、后腿脂肪覆盖程度,按表 4 要求进行判定。

5.4.5 生理成熟度:观察胴体掌骨远端骨干与骨骺折裂处色泽、湿润程度,掌骨与肋骨色泽、宽平程度,按表 4 要求进行判定。

5.4.6 肉脂硬度:按 GB/T 16860 规定的方法测定。

6 判定规则

6.1 感官、理化、微生物指标判定

经检验、检测,如受检羔羊肉有一项感官、理化、微生物指标不符合本标准要求,则判定受检样品为不合格。

6.2 羔羊肉产品级别(规格)判定

经评定,有一项胴体分级指标未达到相应级限时,则受检样品降入下一级别,各种羔羊肉产品等级同羔羊肉胴体等级。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志、包装

产品标志、包装应符合国家有关规定。

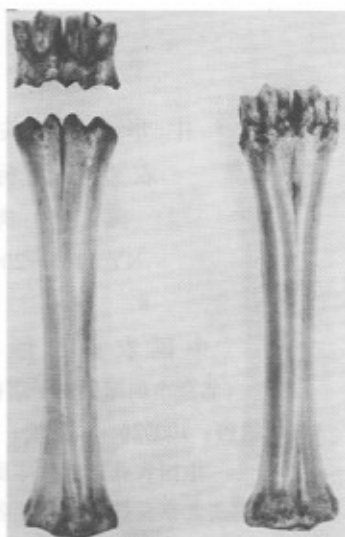
7.2 运输、贮存

7.2.1 运输:产品运输时应使用符合食品卫生要求的冷藏车(船)或保温车,不应与有毒、有害、有气味的物品混放。

7.2.2 贮存:产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷却羔羊肉在 0℃~4℃下贮存,冷冻羔羊肉在 -18℃ 以下贮存,昼夜温度升降幅度不超过 1℃。

附录 A
(规范性附录)

羔羊与成年羊胴体肉色及成熟度判定图板



左上图:羔羊胴体

右上图:成年羊胴体

左 图:羔羊与成年羊关节

