

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 630—2002

羊肉质量分级

Lamb and mutton evaluation and grading

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由农业部畜牧兽医局提出归口。

本标准起草单位：中国农业科学院畜牧研究所、农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、内蒙古草原兴发集团、河南兴业集团、吉林柳河县华龙集团。

本标准主要起草人：孙宝忠、刘素英、马爱进、杨季、陈刚。

羊肉质量分级

1 范围

本标准规定了羊肉、羊肉质量等级、评定分级方法、检测方法、标志、包装、贮存与运输。

本标准适用于羊肉生产、加工、营销企业产品分类分级。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的应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 191 包装储运图示标志
- GB 2708 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
- 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 7718 食品标签通用标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

羊肉 lamb and mutton

活羊来自非疫病区,按照 GB/T 9961 技术要求屠宰,并经检验检疫获得的符合 GB 2708 卫生技术要求的羊胴体羊肉。

3.2

大羊肉 mutton

屠宰 12 月龄以上并已换一对以上乳齿的羊获得的羊肉。

3.3

羔羊肉 lamb

屠宰 12 月龄以内、完全是乳齿的羊获得的羊肉。

3.4

肥羔肉 fat lamb

屠宰 4~6 月龄、经快速育肥的羊获得的羊肉。

3.5

胴体重量 carcass weight

宰后去毛皮、头、蹄、尾、内脏及体腔内全部脂肪后,温度在 0℃~4℃、湿度在 80%~90%的条件下,静置 30 min 的羊个体重量。

3.6

肥度 fatness

羊胴体或羊肉表层沉积脂肪厚度、分布状况与羊胴体或眼肉断面脂肪沉积呈现大理石花纹状态。

3.7

背膘厚 fat thickness

指第 12 根肋骨与第 13 根肋骨之间眼肌肉中心正上方脂肪的厚度。

3.8

肋肉厚 rib thickness

羊胴体第 12 与 13 肋骨间,距背中线 11 cm 自然长度处胴体肉厚度。

3.9

肌肉发育程度 muscle development

羊胴体各部位肌肉发育发达程度。

3.10

生理成熟度 maturity

羊胴体骨骼、软骨与肌肉生理发育成熟程度。

3.11

肉脂色泽 muscle and fat color

羊胴体或分割肉的瘦肉外部与断面色泽状态以及羊胴体或分割肉表层与内部沉积脂肪色泽状态。

3.12

肉脂硬度 muscle and fat firmness

羊胴体腿、背和侧腹部肌肉和脂肪的硬度。

4 技术要求

4.1 胴体等级及要求

见附录 A。

5 检测方法

5.1 质量检验

5.1.1 胴体重量:宰后去毛皮、头、蹄、尾、内脏及体腔内全部脂肪后,温度在 0℃~4℃、湿度在 80%~90%的条件下,静置 30 min 的羊个体进行称重。

5.1.2 肥度:胴体脂肪覆盖程度与肌肉内脂肪沉积程度采用目测法,背膘厚用仪器测量。

5.1.3 肋肉厚:测量法。

5.1.4 肉脂硬度、肌肉饱满度、生理成熟度、肉脂色泽:采用感官评定法。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志

内包装标志符合 GB 7718 的规定,外包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB/T 4456 和 GB 9687 的规定。

6.3 贮存

鲜羊肉在 0℃~4℃贮存、冻羊肉在-18℃贮存,库温一昼夜升降幅度不超过 1℃。

6.4 运输

应符合卫生要求的专用冷藏车和保温车(船),不应和对产品发生污染的物品混装,运输过程中产品的温度 7℃以下。

附录 A
(规范性附录)
羊胴体等级及要求

表 A.1 羊胴体等级及要求

项目	大羊胴				羔羊胴				肥羔肉			
	特等级	优等级	良好级	可用级	特等级	优等级	良好级	可用级	特等级	优等级	良好级	可用级
胴体重/kg	>25	22~25	19~22	16~19	18	15~18	12~15	9~12	>16	13~16	10~13	7~10
肥度	背膘厚度 0.8 cm ~ 1.2 cm, 腿肩背部脂肪丰富、肌肉不显露, 大理石花纹丰富	背膘厚度 0.5 cm ~ 0.8 cm, 腿肩背部脂肪、肌肉略显露, 大理石花纹明显	背膘厚度 0.3 cm ~ 0.5 cm, 腿肩背部脂肪、腿部薄层脂肪、腿肩略显露, 大理石花纹略现	背膘厚度 ≤ 0.3 cm, 腿肩背部脂肪覆盖少、肌肉显露, 无大理石花纹	背膘厚度 0.5 cm 以上, 腿肩背部脂肪、腿部肌肉略显露, 大理石花纹明显	背膘厚度 0.3 cm ~ 0.5 cm 左右, 腿肩背部覆盖有薄层脂肪、腿肩略显露, 大理石花纹略现	背膘厚度 0.3 cm 以下, 腿肩背部脂肪覆盖少、肌肉显露, 无大理石花纹	背膘厚度 ≤ 0.3 cm, 腿肩背部脂肪覆盖少、肌肉显露, 无大理石花纹	腿肌大理石花纹略显	无大理石花纹	无大理石花纹	无大理石花纹
肋肉厚	≥14 mm	9 mm ~ 14 mm	4 mm ~ 9 mm	0 mm ~ 4 mm	≥14 mm	9 mm ~ 14 mm	4 mm ~ 9 mm	0 mm ~ 4 mm	≥14 mm	9 mm ~ 14 mm	4 mm ~ 9 mm	0 mm ~ 4 mm
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	肌肉和脂肪防软	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	肌肉和脂肪防软	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	肌肉和脂肪防软

表 A. 1(续)

项目	大羊肉				羔羊肉				肥羔肉			
	特等级	优等级	良好级	可用级	特等级	优等级	良好级	可用级	特等级	优等级	良好级	可用级
肌肉发育程度	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起明显,背部宽平,肩部宽厚充实	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起明显,背部宽平,肩部宽厚充实	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起明显,背部宽平,肩部宽厚充实	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部和肩部比较宽厚	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部无肌肉隆起,背和肩稍窄、稍薄	全身骨骼不显露,腿部丰满,肌肉隆起,背部窄瘦、有凹陷,背部和肩部窄、薄
生理成熟度	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿至少有一个控制关节,肋骨宽、平	前小腿有折裂关节;湿润、颜色鲜红;肋骨略圆	前小腿有折裂关节;湿润、颜色鲜红;肋骨略圆	前小腿可能控制关节;或折裂关节;肋骨略平、宽	前小腿可能控制关节;或折裂关节;肋骨略平、宽	前小腿有折裂关节;湿润、颜色鲜红;肋骨略圆	前小腿有折裂关节;湿润、颜色鲜红;肋骨略圆	前小腿有折裂关节;湿润、颜色鲜红;肋骨略圆	前小腿有折裂关节;湿润、颜色鲜红;肋骨略圆
肉色泽	肌肉颜色深红,脂肪乳白色	肌肉颜色深红,脂肪乳白色	肌肉颜色深红,脂肪浅黄	肌肉颜色深红,脂肪黄	肌肉颜色深红,脂肪乳白色	肌肉颜色深红,脂肪乳白色	肌肉颜色深红,脂肪浅黄	肌肉颜色深红,脂肪黄	肌肉颜色深红,脂肪乳白色	肌肉颜色深红,脂肪乳白色	肌肉颜色深红,脂肪浅黄	肌肉颜色深红,脂肪黄