

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 633—2002

冷 却 羊 肉

Chilled mutton

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、中国农业大学食品学院、内蒙古草原兴发股份有限公司、北京国农工贸发展中心。

本标准主要起草人：刘素英、南庆贤、方武、戴瑞彤、赵宇、蔡英华、龚海岩、李艳华。

本标准由农业部畜禽产品质量监督检验测试中心负责解释。

冷 却 羊 肉

1 范围

本标准规定了冷却羊肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于活羊经屠宰、冷却加工后,按要求生产的六分体和分割羊肉。

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 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中汞限量卫生标准

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

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

GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法

农牧发[1998]17号 呋喃唑酮在动物可食性组织中残留的高效液相色谱检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷却羊肉 chilled mutton

活羊经宰前、宰后检验检疫合格。胴体经冷却,其后腿肌肉深层中心温度在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。冷却胴体在良好操作规范和良好卫生条件下,在 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的车间内进行分割、分切工艺制得的冷却羊肉。

3.2

肉眼可见异物 visible foreign material

指浮毛、血污、金属、胆汁、碎骨、粪便、胃肠内容物、饲料残留等。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 羊只必须来自非疫区,并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。

4.1.2 不允许转基因羊。

4.2 加工

经卫生检验合格的羊胴体,再进行加工。

4.2.1 冷却

宰后胴体应在 1 h 内进入预冷间,在 24 h 内使肉深层中心温度达到 $-1^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。

4.2.2 分割和修整

冷却胴体在良好操作规范 and 良好卫生条件下, $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的车间内进行分割。刀具、箱框和工作人员双手应每隔 1 h 消毒一次。应修去淤血、血污、伤斑、浮毛、淋巴结、碎骨和其他杂质。

4.3 产品品种、规格

冷却羊肉胴体的产品品种、规格按 GB 9961 执行。

4.4 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 冷却羊肉感官特性

项 目	冷 却 羊 肉
色泽	肌肉红色均匀,有光泽;脂肪呈白色或微黄色
组织状态	肌纤维致密,坚实,有弹性,按压后凹陷立即恢复;外表微干或有风干膜,切面湿润,不粘手
气味	具有羊肉固有气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有香味
肉眼可见异物	不得检出

4.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 冷却羊肉理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 15
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
四环素/(mg/kg)	≤ 0.1
土霉素/(mg/kg)	≤ 0.1
金霉素/(mg/kg)	≤ 0.1
呋喃唑酮/(\(\mu\text{g}/\text{kg}\))	≤ 10

4.6 微生物指标

微生物指标应符合表 3。

表 3 冷却羊肉微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(cfu/g)		$\leq 5 \times 10^5$
大肠菌群/(MPN/100 g)		$\leq 1 \times 10^3$
致病菌	金黄色葡萄球菌	不得检出
	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

5 检验方法

5.1 感官检验

- 5.1.1 在自然光下,观察色泽、可见异物,嗅其气味。
 5.1.2 粘度和组织状态;用手触摸检验。
 5.1.3 煮沸后的肉汤:按 GB/T 5009.44 检验。

5.2 理化检验

- 5.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44 规定执行。
 5.2.2 汞:按 GB/T 5009.17 规定执行。
 5.2.3 四环素、土霉素、金霉素:按 GB/T 14931.1 规定执行。
 5.2.4 味喃唑啉:按农牧发[1998]17号规定执行。

5.3 微生物检验

- 5.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定执行。
 5.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定执行。
 5.3.3 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 规定执行。
 5.3.4 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定执行。
 5.3.5 志贺氏菌:按 GB 4789.5 规定执行。
 5.3.6 溶血性链球菌:按 GB 4789.11 规定执行。

6 标志、包装、贮存和运输

6.1 标志

- 6.1.1 每只羊肉胴体的臀部加盖兽医验讫检验合格印章,字迹必须清晰整齐。
 6.1.2 内包装标志应符合按 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

冷却羊肉应贮存在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,相对湿度 85%~90%的冷却间,产品保质期为 5 天。

6.4 运输

应使用卫生要求的专用冷藏车或保温车(船),不应和污染产品的物品混装,运输过程中,产品温度在 7°C 以下。