

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1564—2021

代替 NY/T 1564—2007

畜禽肉分割技术规程 羊肉

Code of practice for livestock and poultry meat fabrication—
Sheep and goat meat

2021-11-09 发布

2022-05-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

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。

本文件代替 NY/T 1564—2007《羊肉分割技术规范》，与 NY/T 1564—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了文件名称；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2007年版的第2章）；
- 在“术语和定义”中删除了“胴体羊肉”“鲜胴体羊肉”“冷却胴体羊肉”“冻胴体羊肉”“冷却分割羊肉”和“冷冻分割羊肉”，修改了“分割羊肉”“带骨羊肉”和“去骨羊肉”，增加了“云皮”（见第3章，2007年版的第3章）；
- 修改了“基本要求”（见第4章和第6章，2007年版的第4章）；
- 增加了“分割车间基本要求”（见第5章）；
- 修改了“分割技术要求”（见第7章，2007年版的第5章）；
- 修改了“标签、标志、包装、储存和运输”（见第8章，2007年版的第6章）；
- 删除了附录A，修改了附录B（见附录A，2007年版的附录A和附录B）。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、蒙羊牧业股份有限公司、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、河北金宏清真肉类有限公司、山东省农业科学院农产品研究所、宁夏回族自治区兽药饲料监察所、中国农业大学、内蒙古农业大学、中国肉类食品综合研究中心。

本文件主要起草人：张德权、侯成立、陈丽、胡兰英、高胜普、柳尧波、李金活、杨奇、李欣、罗海玲、格日勒图、张朝明、臧明伍、郑晓春、王振宇、惠腾、刘欢、方菲、马千里。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- NY/T 1564—2007。

畜禽肉分割技术规程 羊肉

1 范围

本文件规定了羊肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输要求。

本文件适用于羊肉的分割加工。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊

3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224、NY/T 3469 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

分割羊肉 **sheep and goat meat cuts**

羊胴体按照形态结构结合加工要求分割所得的带骨或不带骨的羊肉产品。

3.2

带骨羊肉 **sheep and goat meat cuts with bone**

未经剔骨加工处理的分割羊肉。

3.3

去骨羊肉 **bonedless sheep and goat meat cuts**

经剔骨加工处理的分割羊肉。

3.4

云皮 **skin layer of epimysium**

去皮羊胴体表层的组织，由肌外膜、皮下组织等组成。

4 原料要求

加工分割羊肉的原料应符合 GB/T 9961、NY/T 3469 的规定。

5 分割车间基本要求

5.1 分割车间应包括胴体预冷间、分割剔骨间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间、工器具间、更衣室、卫生

间及空调设备间等。

5.2 胴体预冷间温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，分割剔骨间温度应控制在 12°C 以下。

5.3 与肉品接触的设备、工器具应易于清洗，表面光滑、耐磨、防渗，无凹陷和裂缝；应耐腐蚀、无毒、无异味，可反复清洗和消毒。

5.4 分割车间人流、物流管理应符合 GB 12694 的规定。

6 分割方式

6.1 热分割

以屠宰后未经冷却处理的羊胴体为原料进行分割，从屠宰到产品入库应不超过 2 h。热分割产品不宜过多、过细。

6.2 冷分割

以冷却羊肉为原料进行分割，冷却羊肉的中心温度应不高于 7°C 。以冷冻羊肉为原料进行分割，冻切分割产品温度宜不高于 -15°C ，也可解冻至适宜的温度 ($-2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$) 进行分割。从开始分割到入库应不超过 30 min。

7 分割程序及要求

7.1 分割工序

羊胴体可按程序进行整体分割，分为白条羊、二分体和四分体；也可进行部位分割，程序为羊尾分割→穿脊→羊脖及肩肉分割→羊后腿分割→羊排与腰肉分割→羊前腿分割，穿脊后各工序均可采取带骨分割或去骨分割方式，分割为带骨羊肉或去骨羊肉。羊肉分割示意表见附录 A，分割时可参考羊胴体骨骼示意图(见附录 B)。

7.2 整体分割

7.2.1 胴体修整

屠宰后的羊胴体在分割前应进行修整，去掉表面残毛、浮毛、污物等，可作为白条羊或进行分割。

7.2.2 二分体分割

从羊胴体背部沿脊柱锯(劈)开，分为左、右两部分，即为纵二分体羊肉。从羊胴体腹部垂直脊柱锯(切)开，分为前、后两部分，即为横二分体羊肉，前部分包含颈部、前肩、前腿、所有肋排部分的肉和骨头，后部分包括后腿、臀部及腰部的骨头和肉。

7.2.3 四分体分割

将纵二分体羊肉从腹部(1~6 腰椎)垂直脊柱锯(切)开，也可将横二分体羊肉沿脊柱锯(劈)开，分为四部分，即为四分体羊肉。

7.3 部位分割

7.3.1 羊尾分割

沿尾椎两侧切开至骶髂关节，将尾椎与荐椎分离，分离得到包含尾椎、肌肉及其他组织的部分，修剔干净得到羊尾尖。

7.3.2 穿脊(抽黄筋)

握住羊胴体两侧的羊腹腩，将刀刃向外，刀尖从骶髂关节入刀紧贴腰椎、胸椎棘突两侧沿脊柱线纵向平行划开，穿透至寰椎，分割出黄筋(板筋)。

7.3.3 羊脖及肩肉分割

7.3.3.1 去骨分割

抓住羊脖头，用刀从脖背侧中间划开，用刀刃前部剔出两侧寰椎，再顺次剔出颈椎骨；用刀紧贴胸骨切至胸骨柄前缘，再将左右胸壁肌肉切至肋软骨结合处，分割出前 $1/4$ 去骨羊肉，可用于生产羊肉卷；从第 1 胸椎至第 6 胸椎间切下羊背部肉，分割出上脑。

7.3.3.2 带骨分割

从羊胴体第3和第4颈椎之间切割,修去脖头血污、可见淋巴结,去掉寰椎前端薄片,分割出羊脖;沿羊胴体第1肋骨与胸骨结合处下锯(刀)直切至第3、第4和第5肋骨,保留部分桡尺骨和腱子上的肉,分割出羊肩肉。

7.3.4 羊后腿分割

7.3.4.1 去骨分割

7.3.4.1.1 用刀从骨盆联合处切开,刮开趾骨、坐骨处肌肉,打开股骨与髌骨,用力拉至髋关节。从趾骨中线切开肌肉,紧贴趾骨外缘剥下腹侧肌肉,切开趾骨肌,顺势切开后与尾椎骨相连接背部肌肉,剔至尾部,用刀将后腿脱离髌骨关节;剥离与胫骨相连的腓肠肌,剥出股骨头剔下后腿,分割出去骨带臀腿肉、羊棒骨(股骨)。

7.3.4.1.2 从去骨带臀腿上,用刀沿半腱肌股骨边缘取下臀股二头肌(大黄瓜条);用刀沿臀股二头肌边缘分割出半腱肌(小黄瓜条)。

7.3.4.1.3 用刀沿股骨内侧切下臀股四头肌,去除表面筋膜,分割出膝圆(羊霖)。

7.3.4.1.4 用刀从后腿外侧剥离出臀股二头肌和半腱肌,即米龙(羊烩扒)。

7.3.4.1.5 用刀从后腿在去骨带臀腿上沿膝圆、米龙之间的自然缝剥离半膜肌、内收肌、股薄肌等肌肉,分割出臀肉(羊针扒,砧肉)。

7.3.4.1.6 用刀从后腿外侧靠近股骨一端剥离出臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等肌肉,分割出臀腰肉。

7.3.4.2 带骨分割

在距离髋关节大约1.2 cm处成直角切去带骨臀腰肉,分割出去臀腿。自胫骨与股骨之间的膝关节下刀,切下含胫骨和后腱子肉的部分,分割出羊后腱。

7.3.5 羊排与腰肉分割

7.3.5.1 去骨分割(刮笼子)

7.3.5.1.1 从靠近腹腔最后一根肋骨上缘由脊椎骨一侧向胸骨一侧用刀刮开肋骨膜,再用刀紧贴此肋骨下缘插入肋间肌,由脊椎一侧用刀刮开肋骨下缘至胸骨与肋骨的连接处,切开附着在肋骨上的肌肉,顺次剔出其他肋骨,分割出羊脊骨(羊蝎子)、羊肋骨架和肋腹肉(羊腩)等产品。

7.3.5.1.2 用刀从第1胸椎开始,沿胸椎、腰椎的棘突和横突分割至腰荐结合处取下背最长肌(通脊)。从第12~第13胸椎对应的部位分割至腰荐结合处,切断通脊,分割出外脊;从第5~第6胸椎对应的部位分割至第12~第13胸椎处,切断通脊,分割出眼肉。

7.3.5.1.3 从腰椎腹侧和髌骨背侧下刀,剥离腰大肌和腰小肌,分割出里脊(羊菲力)。在腰小肌顶端处切断,分割出里脊头和去头里脊。

7.3.5.2 带骨分割

7.3.5.2.1 用刀(锯)从胸叉处切(锯)开,沿肋骨边缘切开,再沿肋骨和椎骨结合处切断,分割出全肋排(包括肋骨、肋排背上的肌肉、背脂及云皮)。

7.3.5.2.2 从1~2肋间下锯(切)开,再在第13肋与腰椎间锯(切)开,取2肋~13肋的肋排,距离脊中线10 cm~11 cm处平行锯切,锯掉羽骨和脊骨,保留肉盖,从距离脊柱线远端处去掉3.5 cm~4 cm肋条肉和肋间肉,修掉肩胛软骨、板筋等,得到单骨肋排和12肋法式肋排;根据羊只的大小分别从剔骨后的羊胴体上取下4肋或5肋~11肋或12肋的羊肋排、6肋或7肋~12肋或13肋的羊肋排、2肋~5肋的羊肋排,修去软骨、板筋等,锯掉羽骨和脊骨,保留肉盖,平行脊柱线,从距离脊柱线远端去掉3.5 cm~4 cm肋条肉,分割出8肋法式肋排、7肋法式肋排、4肋法式肋排;从第1肋骨与胸软骨接合处下锯(刀),沿平行于脊椎线(下延约20 cm)分割,分割出半肋排(A排)。

7.3.5.2.3 从腰荐结合处垂直脊柱中轴线切至肋腹肉的腹侧,从第4~第7肋任一肋骨处切除胸椎,再沿脊柱长轴方向切去部分肋腹肉,分割出鞍肉(包括部分肋骨、胸椎、腰椎及有关肌肉等)。

7.3.6 羊前腿分割

7.3.6.1 去骨分割

固定羊前腿,从前臂骨(桡骨、尺骨)内侧入刀,顺着前臂骨走向,经肘突紧贴臂骨(肱骨)右侧,沿臂骨大结节处划开肩胛骨肌肉,切开前臂骨肌腱,将小腱子肉、臂骨肌肉与前臂骨、臂骨分离,刮开肩胛骨骨突上的肌肉膜,用刀分割至肩胛骨与肩胛骨软骨(月牙骨)连接处;用刀将臂骨、前臂骨、肩胛骨背侧肌肉剔至月牙骨,剔下的肌肉为前腿肉(牡蛎肉)。羊前腿剔肉后,可分割出羊棒骨(肱骨)、肩胛骨、月牙骨等。

7.3.6.2 带骨分割

用刀沿月牙骨内边缘处划开前肩处云皮,沿月牙骨外边缘切下完整羊前腿,去月牙骨,修整羊前腿呈牡蛎状,得到羊前腿、月牙骨产品。沿臂骨与前臂骨连接处切开,取下包括尺骨、桡骨和附着的肌肉,得到羊前腱。

7.4 修整

修去分割羊肉中的淤血、可见淋巴结及其他杂质。按照分割程序还可分割出羊杂骨、膘油、腰油等副产品。

8 标签、标志、包装、储存和运输

8.1 标签、标志

标签应符合 NY/T 3383 的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 等的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 NY/T 3383 的规定。

8.2.2 包装间温度应与分割剔骨间保持一致。

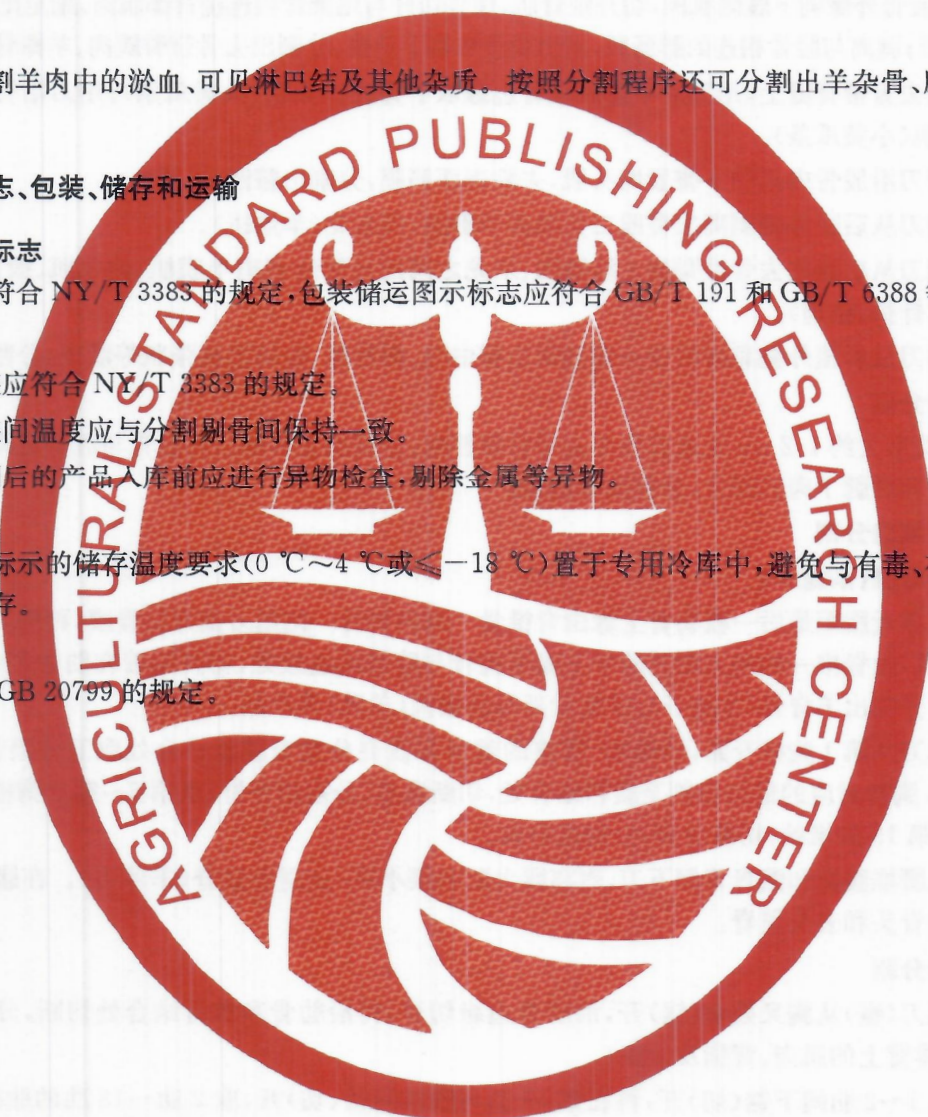
8.2.3 分割后的产品入库前应进行异物检查,剔除金属等异物。

8.3 储存

应按照标示的储存温度要求($0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 或 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)置于专用冷库中,避免与有毒、有害、易挥发的物品混合储存。

8.4 运输

应符合 GB 20799 的规定。



附 录 A
(资料性)
羊肉分割示意表

表 A. 1 列出了羊肉分割产品名称、分割部位示意图及产品图例。

表 A. 1 羊肉分割示意表

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
1	白条羊		
2	纵二分体羊肉		
3	横二分体羊肉		
4	四分体羊肉		

表 A.1（续）

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
5	羊尾尖		
6	黄筋		
7	前 1/4 去骨羊肉		
8	上脑		
9	羊脖		

表 A.1 (续)

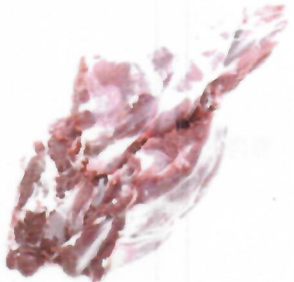
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
10	羊肩肉		
11	去骨带臀腿肉		
12	大黄瓜条		
13	小黄瓜条		
14	膝圆		

表 A.1 (续)

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
15	米龙		
16	臀肉		
17	臀腰肉		
18	去臀腿		
19	羊后腱		

表 A. 1（续）

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
20	羊脊骨		
21	羊肋骨架		
22	肋腹肉		
23	通脊		
24	外脊		

表 A.1 (续)

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
25	眼肉		
26	里脊		
27	全肋排		
28	法式肋排		
29	半肋排		

表 A.1 (续)

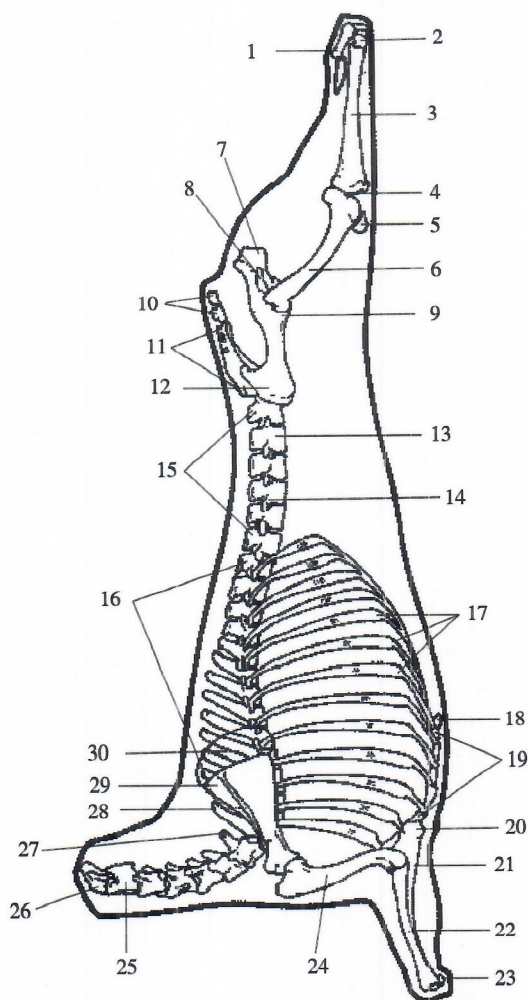
序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
30	鞍肉		
31	前腿肉		
32	羊棒骨		
33	月牙骨		
34	羊前腿		

表 A. 1（续）

序号	产品名称	分割部位示意图	产品图例
35	羊前腱		

附 录 B
(资料性)
羊胴体骨骼示意图

图 B.1 给出了羊胴体骨骼示意图。



标引序号说明：

1——跟骨管；
2——跗骨；
3——胫骨；
4——膝关节；
5——膝盖骨；
6——股骨；
7——坐骨；
8——闭孔；
9——髋关节；
10——尾椎；

11——1~4 荐椎；
12——髌骨；
13——椎骨；
14——椎体；
15——1~6 腰椎；
16——1~13 胸椎；
17——肋软骨；
18——剑状软骨；
19——胸骨；
20——鹰嘴；

21——尺骨；
22——桡骨；
23——腕骨；
24——肱骨；
25——枢椎；
26——寰椎；
27——1~7 颈椎；
28——肩胛脊；
29——肩胛骨；
30——肩胛软骨。

图 B.1 羊胴体骨骼示意图

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
畜 禽 肉 分 割 技 术 规 程 羊 肉
NY/T 1564—2021

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京科印技术咨询有限公司印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 1.25 字数 25 千字

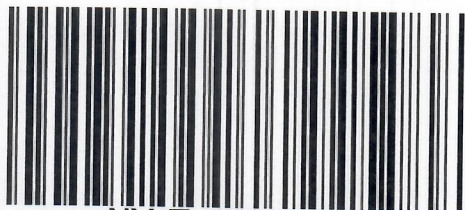
2022 年 1 月第 1 版 2022 年 1 月北京第 1 次印刷

书号: 16109 · 8802

定价: 48.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 1564—2021