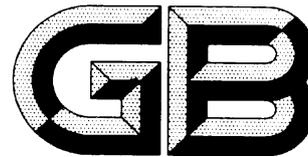


ICS 67.120.10

CCS X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—202X

冻卷羊肉

Frozen mutton rolls

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

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：

本文件主要起草人：

冻卷羊肉

1 范围

本文件规定了冻卷羊肉的术语和定义、基本要求、试验方法、检验规则及标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于冻卷羊肉的生产。

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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 9961、GB/T 19480和NY/T 3224界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻卷羊肉 frozen rolled mutton

羊胴体或胴体不同部位，剔骨分割修整后加工成筒状或砖状等形状、经定量包装后冷冻保藏、用于制作羊肉卷（片）的产品。

3.2

羊肉卷（片） mutton roll (slice)

用冻卷羊肉经刨片制成的卷状或片状的羊肉产品。

3.3

羊统肉卷 boneless mutton carcass roll

全羊胴体剔骨分割修整后，卷制成筒状，定量包装的羊肉。

3.4

羊排肉卷 boneless mutton loin roll

以羊胴体按其解剖位置从第一对肋骨至末对肋骨之间的躯体部位加工而成的冻卷羊肉。

3.5

羊腿肉卷 boneless mutton leg roll

以去骨分割的羊前腿、羊后腿肉加工而成的冻卷羊肉。

3.6

羊肩肉卷 boneless mutton shoulder roll

以去骨羊肩肉加工而成的冻卷羊肉。

3.7

羊霖肉卷 boneless mutton rump roll

以羊霖（膝圆，臀股四头肌）加工而成的冻卷羊肉。

3.8

羊上脑肉卷 boneless mutton upper brain roll

以羊上脑（第1胸椎至第6胸椎间切下羊背部肉）加工而成的冻卷羊肉。

3.9

羊外脊肉卷 boneless mutton loin roll

太阳卷

以羊通脊（背最长肌）加工而成的冻卷羊肉。

4 基本要求

4.1 分类

4.1.1 按原料胴体部位，冻卷羊肉分为羊统肉卷、羊排肉卷、羊腿肉卷、羊肩肉卷、羊霖肉卷、羊上脑肉卷、外脊肉卷（太阳卷）等。

4.1.2 按冻卷羊肉的肥瘦比，分为精瘦肉卷（肥瘦比 10%以内）、瘦肉卷（肥瘦比 10%~20%）、肥瘦肉卷（肥瘦比 20%~30%）。

4.2 原料要求

4.2.1 羊屠宰应符合NY/T 3469的相关要求。

4.2.2 用于制卷羊肉的原料应经检验检疫合格，且不应添加其他动物源性原料。

4.2.3 用于生产冻卷羊肉的原料肉不应反复解冻。

4.3 加工要求

4.3.1 生产加工条件

应符合 GB/T 20575 的相关要求。

4.3.2 加工过程要求

4.3.2.1 原料肉修整时，应修除碎骨、软骨、游离组织、小片毛皮、浮毛、板筋、护心油、凝血块、粪污及不应带有的其他物质。

4.3.2.2 羊肉卷进行成型加工时，应将肉块间的空气排出。制成筒状或砖状等形状，不应空心。

4.3.2.3 冻卷羊肉加工过程中不应使用添加剂。

4.3.2.4 进行冷冻处理时，应在 $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冻结间冷冻至肉卷中心温度低于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

4.4 加工质量要求

4.4.1 加工部位要求

4.4.1.1 使用单一种类分割肉加工冻卷羊肉时（包括前后羊腿肉卷、羊肩肉卷、羊霖肉卷、羊上脑肉卷、外脊肉卷等），分割肉应符合 NY/T 1564 的规定，50g 以下碎肉不超过 2 块。

4.4.1.2 使用非单一种类分割肉时，每卷冻卷羊肉（包括羊统肉卷、羊排肉卷等）中不得超过 3 块羊肉；羊尾油不超过 200 g，且不超过 4 块。不可添加羊腰油、羊板油。

4.4.2 规格要求

冻卷羊肉的规格宜设为 2.5 kg 净肉/卷，卷长 $38\text{ cm}\pm 1\text{ cm}$ ，直径 $9\text{ cm}\pm 0.5\text{ cm}$ 。

4.5 冻卷羊肉感官指标

冻卷羊肉的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
形状	规格一致，大小均匀，表面无风干皴裂、破碎，无冰晶细霜。
色泽	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色或淡黄色。
组织形态	呈卷状，无塌陷、破损，脂肪与肌肉无明显分离，产品均匀整齐。
粘度	表面光滑、不粘手。
气味	具有羊肉固有气味，无异味。
煮沸后滋味	煮沸后的汤应符合相应产品特有的滋味，无异味。
肉眼可见异物	不应有碎骨、软骨，游离组织、浮毛、板筋、护心油、凝血块，粪污及其他杂质。

4.6 冻卷羊肉理化指标

冻卷羊肉的理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分/%	≤	78
解冻失水率/%	≤	5

4.7 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 加工质量测定

5.1.1 称重法检验羊尾油总重量。

5.1.2 用称重法测定冻卷羊肉的重量；卷长和直径使用刻度尺进行测量。

5.2 温度测定

5.2.1 仪器

温度计：使用探针式温度计或其他非水银测温仪器。

5.2.2 测定

用直径略大于（不得超过0.1 cm）温度计探针直径的钻头，在肉卷中央钻至卷内深层中心（4 cm～6 cm），迅速将温度计插入孔中，约3 min后，平视温度计所示度数。

5.3 感官指标测定

5.3.1 色泽：目测。

5.3.2 黏度：手触、目测。

5.3.3 组织状态：手触、目测。

5.3.4 气味：嗅觉检验。

5.3.5 煮沸后滋味：称取20 g绞碎的试样，置于200 mL烧杯中，加100 mL水，用表面皿盖上加热至50 ℃～60 ℃，开盖检查气味，继续加热煮沸20 min～30 min，检查煮沸后汤的滋味。

5.3.6 肉眼可见异物：目测。

5.4 理化指标测定

5.4.1 水分测定

按GB 5009.3的规定进行测定。

5.4.2 解冻失水率测定

5.4.2.1 将样品置于洁净、干燥的容器中，于0℃～4℃环境中解冻，解冻过程中样品不应受挤压。待样品完全解冻后，用吸水纸洗掉样品表面水分，称取样品重量。

5.4.2.2 结果计算：按照下式计算失水率。

$$X(\%) = (m_1 - m_2) / m_1 \times 100$$

式中：X—解冻失水率（%）；

m_1 —解冻前样品质量（g）；

m_2 —解冻前样品质量（g）；

5.5 净含量测定

按JJF 1070的规定进行测定。

6 检验

6.1 组批、抽样

6.1.1 组批

以同日或同一班次生产的产品为一批。库存产品，以每一份合同或者同一标的冻卷羊肉加工产品为一批次。

6.1.2 抽样

6.1.2.1 企业日常生产检测，同一批次产品，随机抽取肌肉 500 g。

6.1.2.2 按合同加工的库存产品，以每一份合同或者同一标的冻卷羊肉垛中随机抽取 5 箱。

6.1.2.3 加工质量项目检验的样本：从抽取的 5 箱中随机取出一个整卷。

6.1.2.4 理化项目检验的样本，从抽取的 5 箱中各随机取出一卷，共 5 卷；从每卷中取下不少于 500 g 的块肉，混合成一份样品，使其总重量不少于 2.5 kg，该份样品作为检验样品；从上述取样的邻近部位用同样方法再取一份进行混合，使其总重量也不少于 2.5 kg，该份样品作为留样。样品加贴样品采样标签、封条后，检样带回实验室检测。留样继续放在原冷库冷冻（-18℃）保藏。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批出厂产品应经检验，合格后方可出厂。

6.2.1.2 检验项目为标识、产品感官指标、规格等。

6.2.1.3 组批规则按 6.1 执行。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 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) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

6.2.2.2 检验项目应包含本文件中 4.4、4.5、4.6、4.7 以及相关国家和行业标准规定的项目。

6.3 判定

加工质量、理化检验等检测项目全部符合本标准，判定为合格。若有一项不符合本标准时，判定为不合格品。

7 标识、包装、贮存和运输

7.1 标识

7.1.1 标签应符合 NY/T 3383 的要求，并应标识 4.1 分类的信息。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 用白色塑料薄膜将羊肉卷成筒状，在卷的两端将包装塑料收紧并卷口。

7.2.2 冻卷羊肉内包装材料应为白色塑料薄膜，材料材质应符合 GB/T 4456 及相关法规、标准的规定。

7.2.3 冻卷羊肉外包装应为瓦楞纸箱，材质应符合 GB/T 6543 的相关规定。

7.3 贮存

7.3.1 冻卷羊肉应储存在温度 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏库。冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过 $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.3.2 冻卷羊肉储存库应符合 NY/T 3225 有关规定。

7.4 运输

7.4.1 应符合 GB/T 20575 中的相关要求。

7.4.2 冻卷羊肉装运前应将产品中心温度降低至 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及其以下的温度，运输过程中厢体内温度应保持在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及其以下的温度，并做好温度记录。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号）
-