



中华人民共和国国家标准

GB/T 9961—202X

代替GB/T 9961—2008

鲜、冻羊肉

Fresh and frozen mutton

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2024-07-24)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—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。

本文件代替 GB/T 9961—2008《鲜、冻胴体羊肉》，与 GB/T 9961—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了文件名称为《鲜、冻羊肉》；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2008年版的第2章）；
- 删除了“羔羊”、“肥羔羊”、“大羊”、“胴体重量”、“肥度”、“膘厚”、“肋肉厚”、“肌肉度”、“生理成熟度”、“肉脂色泽”、“肉脂硬度”、“胴体羊肉”的术语和定义；将“鲜胴体羊肉”、“冷却胴体羊肉”、“冻胴体羊肉”修改为“热鲜羊肉”、“冷却羊肉”、“冷冻羊肉”（见第3章，2008年版的第3章）；
- 增加了产品种类（见第4章）；
- 增加了分割方法（见5.2）；
- 删除了除水分外的其它原有理化指标（见2008年版的4.4）；
- 删除了微生物指标（见2008年版的4.5）；
- 增加了 pH、解冻汁液流失率等理化指标（见5.3.2）；
- 删除了生产加工过程卫生要求（见2008年版的4.7）；
- 删除了羊胴体等级及要求（见2008年版的4.8.4）；
- 修改了理化指标检验方法（见6.2），删除了微生物指标的检验方法（见2008年版的5.2-5.24）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部归口。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）执行。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1988年首次发布为 GB/T 9961-1988，2001年第一次修订，2008年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

鲜、冻羊肉

1 范围

本文件规定了鲜、冻羊肉的产品种类，技术要求，检验规则，标识、包装、贮存和运输要求，描述了技术要求相应的试验方法。

本文件适用于鲜、冻胴体羊肉及其分部位分割产品。

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/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- 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 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 39918 羊胴体及鲜肉分割
- GB/T 40464 冷却肉加工技术要求
- GB/T 43562 畜禽屠宰操作规程 羊
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3905 冷冻肉解冻失水率的测定
- 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 39918、NY/T 1564、NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热鲜羊肉 hot mutton

活羊经屠宰、检验检疫，处于僵直前品质状态的羊肉。

3.2

冷却羊肉 chilled mutton

活羊经屠宰、检验检疫、冷却工艺处理，使肉中心温度降至 0℃~4℃，并在贮运过程中始终保持在 0℃~4℃范围内的羊肉。

3.3

冷冻羊肉 frozen mutton

活羊经屠宰、检验检疫，在低于-28℃环境下，将羊肉的中心温度降低到-15℃以下，并在-18℃以下的环境中贮存的羊肉。

4 产品种类

4.1 按部位及带骨与否分类

分为胴体羊肉、分部位带骨羊肉和分部位去骨羊肉。

a) 胴体羊肉包括白条羊、纵二分体羊肉、横二分体羊肉、四分体羊肉。

b) 分部位带骨羊肉包括羊脖（羊颈）、前腿肉、羊前腱、羊肩肉、肩脊排、胸腹肉、羊肋骨架、羊脊骨、全肋排、仔排、半肋排、月牙骨、法式肋排、肋腹肉、鞍肉、羊棒骨、背腰肉、带骨臀腰肉、后腿肉、羊尾尖、去臀腿、羊后腱。

c) 分部位去骨羊肉包括上脑、眼肉、通脊、外脊、里脊、黄筋、去骨带臀腿肉、臀腰肉、膝圆、臀肉、大黄瓜条、小黄瓜条、米龙等。

4.2 按年龄分类

分为大羊肉和羔羊肉。

4.3 按品种分类

分为山羊肉和绵羊肉。

5 技术要求

5.1 原料

活羊养殖过程中养殖环境要求及控制、疫病防治以及饲料、饮水、兽药的应用须符合国家相关规定，不应使用国家明令禁用的药品及其他化合物。宰前活羊应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫证明。

5.2 加工

5.2.1 屠宰

应符合 GB/T 43562 的规定

5.2.2 分割

应符合 GB/T 39918 和 NY/T 1564 的规定。

5.2.3 冷却冷冻

应符合 GB/T 40464 和 GB/T 43562 的规定。

5.3 产品要求

5.3.1 产品感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 鲜、冻羊肉的感官指标

项目	要求		
	热鲜羊肉	冷却羊肉	冷冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽。大羊肉脂肪呈淡黄色、羔羊肉脂肪呈乳白色。	肌肉色泽浅红，有光泽。大羊肉脂肪呈淡黄色、羔羊肉脂肪呈乳白色。	肌肉有光泽。大羊肉脂肪呈淡黄色、羔羊肉脂肪呈乳白色。
组织状态	有韧性，富有弹性，指压后凹陷立即恢复。大羊肉肌纤维致密、羔羊肉肌纤维纤细。	有弹性，指压后凹陷立即恢复。大羊肉肌纤维致密、羔羊肉肌纤维纤细。	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性。
黏度	切面湿润，不粘手。	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手。	表面微湿润，不粘手。

气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味。	具有羊肉正常气味，无异味。
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具特有香味。	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。
肉眼可见杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3.2 产品理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 鲜、冻羊肉理化指标

项目	要求		
	热鲜羊肉	冷却羊肉	冷冻羊肉
pH	$\text{pH}_{1\text{h}} \geq 6.0$	$5.5 \leq \text{pH}_{24\text{h}} \leq 5.9$	-
解冻汁液流失率/%	-	-	≤ 5
水分/%	≤ 78		

5.3.3 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，用触觉鉴别组织状态和粘度、视觉鉴别色泽和杂质、嗅觉鉴别气味、按 GB/T 5009.44 检验煮沸后肉汤。冷冻羊肉应解冻后检验。

6.2 理化

6.2.1 pH

按 GB 5009.237 的规定进行检验。

6.2.2 解冻汁液流失率

按 NY/T 3905 的规定进行检验。

6.2.3 水分

按 GB 18394 的规定进行检验。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批出厂产品应经检验，合格后方可出厂。

7.1.2 检验项目包括标识、感官、净含量（定量包装商品）和水分。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一者也需进行型式检验：

- 产品投产时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家有关主管部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目应包括本文件 5.3、8.1 以及相关规定的項目。

7.3 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

7.4 抽样

7.4.1 从成品库中码放产品的不同部位，按表3规定的数量抽样。

表3 抽样数量及判定规则

批量范围/件（箱）	样本数量/件（箱）	合格判定数，Ac	不合格判定数，Re
<1200	5	0	1
1200~2500	8	1	2
>2500	13	2	3

从样本中抽取 2kg 作为检验样品，其余样本原封不动进行封存，保留 3 个月备查。

7.4.2 判定规则

判定规则按表3执行。

7.4.3 复检规则

若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

8 标识、包装、贮存和运输

8.1 标识

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的规定。

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

8.1.3 产品生产日期应按照原料生产日期标注。

8.2 包装

8.2.1 包装间温度应不高于 12℃，包装滞留时间宜控制在 0.5 h 内。

8.2.2 产品内包装应符合 GB/T 4456 的规定。

8.2.3 产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 贮存

8.3.1 鲜羊肉应在 0℃~4℃的条件下贮存。

8.3.2 冷冻羊肉应在低于-18℃的冷藏库内贮存，冷藏库温度一昼夜波动不应超过 1℃。

8.4 运输

8.4.1 鲜羊肉运输过程中环境温度应保持在 0℃~4℃，产品中心温度应控制在 4℃以下。

8.4.2 冷冻羊肉运输过程中环境温度应低于-18℃。