

# 团 体 标 准

T/SZS 2356—XXXX  
代替 T/SZS 2356—2019

---

## 供深食品 羊肉

Shenzhen quality food—Mutton

(征求意见稿)

深圳市深圳标准促进会团体标准

2019 - 06 - 28 发布

2019 - 06 - 28 实施

深圳市深圳标准促进会 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T/SZS 2356—2019《供深食品 羊肉》，与T/SZS 2356—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“术语和定义”“原料要求”“感官要求”；
- 增加了“质量等级要求”，包括羊胴体质量等级要求；
- 更改了“安全要求”；
- 修订了“检验方法”；
- 增加了“标志和标签”“贮存”“运输”要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心、华测检测认证集团股份有限公司和深圳市康达尔（集团）股份有限公司。

本文件主要起草人：林震宇、古志华、康小斐、李婷婷、刘彦岷。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2356—2019。



# 供深食品 羊肉

## 1 范围

本文件规定了供深食品 羊肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标志和标签、贮存以及运输要求。

本文件适用于鲜（冻）羊肉产品，包括健康活羊经屠宰加工、检验检疫的鲜、冻胴体羊肉。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 39918 羊胴体及鲜肉分割

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

T/SZS 1350 供深食品 畜肉质量安全基础要求

## 3 术语和定义

GB/T 9961、GB/T 39918界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明。活羊养殖环境，养殖过程中疫病防治、饲料、饮水、兽药与免疫品应执行国家相关规定，不应使用国家禁用兽药及其化合物。

### 4.2 感官要求

羊肉的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求			来源
	鲜羊肉	冷却羊肉	冻羊肉（解冻后）	
组织状态	肌纤维致密，有韧性，富有弹性	肌纤维致密、坚实，有弹性，指压后凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感，肌纤维有韧性	GB/T 9961
色 泽	肌肉色泽浅红、鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	肌肉红色均匀，有光泽；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	肌肉有光泽，色泽鲜艳；脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	
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	
煮沸后的肉汤	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	
粘 度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手		表面微湿润，不粘手	
肉眼可见杂质	不得检出			

## 4.3 理化要求

羊肉的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求	来源
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 15	T/SZS 1350
水分含量/（g/100 g）	≤ 78	

## 4.4 质量等级要求

羊肉的质量等级要求应符合表3的规定。

表 3 羊胴体质量等级要求

项目	等级及要求												来源
	大羊肉				羔羊肉				肥羔羊				
	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	
胴体重量/kg	> 25	22~25	19~22	16~19	18	15~18	12~15	9~12	> 16	13~16	10~13	7~10	GB/T 9961
肥度	背膘厚度 0.8	背膘厚度 0.5	背膘厚度 0.3	背膘厚度	背膘厚度	背膘厚度 0.3	背膘厚度	背膘厚度	眼肌大理	无大理石	无大理石	无大理石	

项目	等级及要求												来源
	大羊肉				羔羊肉				肥羔羊				
	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	
	cm~1.2 cm, 腿肩背部脂肪丰富、肌肉不显露, 大理石花纹丰富	cm~0.8 cm, 腿肩背部覆有脂肪, 腿部肌肉略显露, 大理石花纹明显	cm~0.5 cm, 腿肩背部覆有薄层脂肪、腿部肌肉略显露, 大理石花纹略显	≤ 0.3 cm, 腿肩背部脂肪覆盖少、肌肉显露, 无大理石花纹	0.5 cm 以上, 腿肩背部覆有脂肪, 腿部肌肉略显露, 大理石花纹明显	cm~0.5 cm 左右, 腿肩背部覆有薄层脂肪、腿部肌肉略显露, 大理石花纹略显	0.3 cm以下, 腿肩背部脂肪覆盖少、肌肉显露, 无大理石花纹	≤ 0.3 cm, 腿肩背部脂肪覆盖少、肌肉显露, 无大理石花纹	石花纹略显	花纹	花纹	花纹	
肋肉厚/mm	≥ 14	9~14	4~9	0~4	≥ 14	9~14	4~9	0~4	≥ 14	9~14	4~9	0~4	
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	脂肪和肌肉软	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	脂肪和肌肉软	脂肪和肌肉硬实	脂肪和肌肉较硬实	脂肪和肌肉略软	脂肪和肌肉软	
肌肉发育程度	全身骨骼不显露, 腿部丰满充实、肌肉隆起明显, 背部宽皮, 肩部宽厚充实	全身骨骼不显露, 腿部较丰满充实、微有肌肉隆起, 背部和肩部比较宽厚	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出, 腿部欠丰满, 无肌肉隆起, 背部和肩部较窄、较薄	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出, 腿部窄瘦、有凹陷, 背部和肩部窄、薄	全身骨骼不显露, 腿部丰满充实、肌肉隆起明显, 背部宽	全身骨骼不显露, 腿部较丰满充实、微有肌肉隆起, 背部和肩部比较宽厚	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出, 腿部欠丰满, 无肌肉隆起, 背部和肩部较窄、	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出, 腿部窄瘦、有凹陷, 背部和肩部	全身骨骼不显露, 腿部丰满充实、肌肉隆起明显, 背部宽	全身骨骼不显露, 腿部较丰满充实、微有肌肉隆起, 背部和肩部比较宽	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出, 腿部欠丰满, 无肌肉隆起, 背部和肩部较窄、	肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出, 腿部窄瘦、有凹陷, 背部和肩部	

项目	等级及要求												来源
	大羊肉				羔羊肉				肥羔羊				
	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	
					皮，肩部宽厚充实		较薄	部窄、薄	皮，肩部宽厚充实	厚	较薄	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；折裂关节湿润、颜色鲜红；肋骨略圆	前小腿可能有控制关节或折裂关节；肋骨略平、宽	前小腿可能有控制关节或折裂关节；肋骨略平、宽	前小腿可能有控制关节或折裂关节；肋骨略平、宽	前小腿有折裂关节；折裂关节湿润、颜色鲜红；肋骨略圆	前小腿有折裂关节；折裂关节湿润、颜色鲜红；肋骨略圆	前小腿有折裂关节；折裂关节湿润、颜色鲜红；肋骨略圆	前小腿有折裂关节；折裂关节湿润、颜色鲜红；肋骨略圆	
肉脂色泽	肌肉颜色深红，脂肪乳白色	肌肉颜色深红，脂肪白色	肌肉颜色深红，脂肪浅黄色	肌肉颜色深红，脂肪黄色	肌肉颜色深红，脂肪乳白色	肌肉颜色深红，脂肪白色	肌肉颜色深红，脂肪浅黄色	肌肉颜色深红，脂肪黄色	肌肉颜色深红，脂肪乳白色	肌肉颜色深红，脂肪白色	肌肉颜色深红，脂肪浅黄色	肌肉颜色深红，脂肪黄色	

#### 4.5 安全要求

羊肉的安全要求应符合T/SZS 1350的规定。

#### 5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

#### 6 标志和标签

6.1 鲜、冻胴体羊肉的标志和标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 及国家相关标准的规定。

- 6.2 在每只羊胴体的臀部加盖检验检疫验讫,字迹应清晰整齐。
- 6.3 兽医印戳为圆形,其直径为 5.5 cm,刻有企业名称、“兽医验讫”、“年、月、日”、“大羊”或“羔羊”或“肥羔”字样。
- 6.4 印色应用食品级色素配制。

## 7 贮存

- 7.1 冷却羊肉应吊挂在相对湿度 75 %~84 %,温度 0 °C~4°C 的冷却间,肉体之间的距离保持 3 cm~5 cm。
- 7.2 冷冻羊肉应吊挂或码放在相对湿度 95 %~100 %,温度-18 °C 的冷藏间,冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 1 °C。
- 7.3 贮存间应保持清洁、整齐、通风,应防、除霉,定期除霜,符合国家有关卫生要求,库内有防霉、防鼠、防虫设施,定期消毒。
- 7.4 贮存间内不应存放有碍卫生的物品;同一库内不得存放可能造成相互污染或者串味的食品。

## 8 运输

应按 GB/T 20799 执行。

### 参 考 文 献

- [1] GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
  - [2] GB 18394 畜禽肉水分限量
  - [3] GB/T 40945 畜禽肉质量分级规程
  - [4] NY/T 630 羊肉质量分级
  - [5] NY/T 2799 绿色食品 畜肉
- 

深圳市深圳标准促进会团体标准