|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CHBAS |   点击此处添加CCS号 |

河北省团体标准

T/CHBAS XXXX—2021

羊肉分割技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

2021 - XX - XX发布

2021 - XX - XX实施

河北省标准化协会  发布

1. 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。

本文件由河北北方学院提出。

本文件由河北省标准化协会归口。

本文件起草单位：河北北方学院。

本文件主要起草人：孙丰梅、王丽霞、陈一、王净、于小杰。

羊肉分割技术规范

* 1. 范围

本文件规定了羊肉分割技术的前期准备、分割技术要求。

本文件适用于羊肉分割加工。

* 1. 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 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉

NY/T 633-2002 冷却羊肉

NY/T 1564-2007 羊肉分割技术规范

TTYXH01-2017 盐池滩羊肉分割技术规范及分割产品标准

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

整羊胴体

活羊屠宰放血后，去毛及内脏的去皮躯体。

鲜胴体羊

未经冷却或者冷冻处理的胴体羊。

冷却胴体羊

经过冷却处理，肌肉深层温度达到0-4℃的胴体羊。

冻胴体羊

经过冷冻处理，肌肉深层温度达到-15℃的胴体羊。

羊肉分割

鲜胴体羊、冷却胴体羊、冷冻胴体羊在特定环境下按部位进行分割，并在特定环境中包装、运输和销售。

* 1. 基本要求
     1. 原料

加工分割的胴体羊肉原料应符合GB 9961-2008、NY/T 633-2002的规定。

* + 1. 分割

分割方法分为热分割和冷分割，生产时根据具体情况选择。

* + - 1. 热分割

以屠宰后未经冷却处理的鲜胴体羊为原料进行分割，热分割车间温度不应超过20℃，从屠宰到分割结束时间不应超过2h。

* + - 1. 冷分割

以经冷却处理后的胴体羊肉或冻胴体羊肉为原料进行分割，冷分割车间温度为10℃～12℃，冷却胴体羊肉切块的中心温度不超过4℃，冷分割车间温度为10℃～12℃，冻胴体羊肉切块的中心温度不超过-15℃，分割时间不应超过0.5h。

* + 1. 冷加工
       1. 冷却

冷却间温度 0℃～4℃、相对湿度 85％～90％。热分割切块应在 24h 内中心温度降至 4℃以下后，方可入冷藏间或冻结间；冷分割羊肉可直接入冷藏间或冻结间；冷冻分割羊肉可直接入冷藏间。

* + - 1. 冻结

冻结间温度应低于-28℃、相对湿度 95％以上，切块中心温度应在48h内降至-15℃以内。

* + - 1. 冷藏

冷却分割羊肉应入温度-15℃～-25℃、相对湿度 85％～90％的冷藏间中，肉块中心温度不高于-15℃；冷冻分割羊肉入-18℃以下、相对湿度 95％以上的冷藏间中，肉块中心温度不高于-15℃。

* 1. 分割技术要求
     1. 分割羊肉品种 本标准包括20种分割羊肉

羊头、羊颈排、带骨前腿、羊腱子（前、后）、蝴蝶排、法式肋排（全排、八排、四排）、纽约克、羊里脊、羊外脊、羊脊骨、法式小切、羊腩、羊上脑、羊蹄、带骨羊后腿、臀腰肉、羊棒骨、羊尾、鲜切羊卷、手把肉块。

分割方法及部位分割方法及部位分别按附录B执行。

产品见附录B。

贮存方式见附录B。

检验指标见附录B。

2. （资料性）  
   整羊分割图及羊胴体分割图

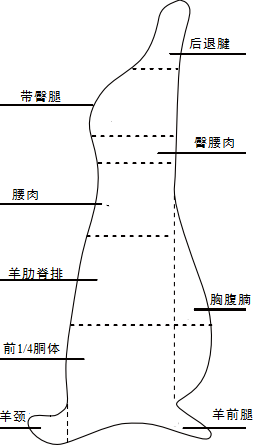
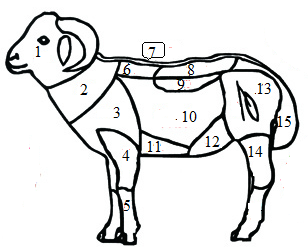


图1 整羊分割图 图2 羊酮体分割图

说明：

1.羊头 9.里脊

2.羊颈 10.腹肋（羊排）

3.前腿 11.胸口

4.前腱子 12.羊腩

5.羊蹄 13.后腿

6.上脑 14.后腱子

7.羊脊骨 15.羊尾

8.外脊

1. （规范性）  
   分割方法及部位

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1羊头 |  | 工艺流程（参考）：原料选择→修割→检斤→包装→速冻→贮存  分割温度：≤12℃  原料：选择新鲜的羊头。  修割：以羊脖颈以上的部位为原料，去掉头皮及杂质。  检斤：抄码。  包装：将修割好的原料1个包装，包装袋中间位置粘贴产品标签和检疫标签，抽真空热缩。  速冻：入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。  贮存：-18℃冷库贮存。  保质期：12 个月  规格：称重  标识：装包装做好标识。  感官: 产品表面无异物；具有该产品固有的气  味、外形美观。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 2羊颈排 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料→速冻→切片→修整→检斤→包装→装箱→冷藏  分割温度：≤12℃  原料：选择完整的带骨羊颈为原料，修除脖头的血污、淋巴，去掉擐椎前端薄片。  速冻: 将产品入库速冻，-30℃速冻12小时。  切片：将带骨羊颈切片，厚度 0.8-1cm；  修整：将锯末修整干净。  净含量：称重  包装：将羊颈排按羊颈原样重叠放好，整齐装入热缩（合适即可）。包装袋中间位置粘贴产品标签和检疫标签，抽真空热缩。  装箱：包装好的产品装入泡沫箱（57\*37.5\*21）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：抄码  标识：包装袋粘贴产品标签和检疫标签，用透明胶  带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生  产日期一致.  感官：切面色泽淡红鲜亮，表面无杂质，大小  均匀；  速冻温度：-30℃速冻12小时以上，产品中心温度达到-15℃以下。  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3带骨羊前腿 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃  原料：选择白条羊17-18公斤的羊胴体的羊前腿为原料，脂肪厚度≤0.5cm  分割：沿月牙骨边缘取下完整带骨羊前腿，尽量保持云皮的完整性，带月牙骨。  修割：去除产品表面血污和可见异物  检斤：抄码  包装：将修整合格的产品，用热缩袋（25cm\*55cm）真空包装热缩。包装袋中间位置粘贴检疫标签和自动打印标签。  速冻：将合格产品装泡沫箱不封盖入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。  装箱：速冻好的产品封好泡沫箱盖做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，包装箱用透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官: 产品表面无血污，无血冰，无异物；具有正常羊肉固有的气味,无异味；外形整齐美观，色泽红润鲜亮，脂肪厚度≤0.5cm；装箱时内包装无破损。  速冻温度：-30℃速冻12小时以上，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 4羊腱子（前） |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→包装→检斤→速冻→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：从羊前大腿关节处取下前腱。  修割：去淤血，羊毛，杂物。  包装：将修割好的腱骨装箱，套装五层瓦棱纸箱（51cm×28cm×42cm）。  检斤：净含量：30kg/箱。  速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻 12小时，产品中心温度至-15℃。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重 kg/箱。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐。  感官：产品表面无血污、无异物。  速冻温度：-30℃以下12小时，产品中心温度达到-15℃以下。  贮存条件：-18℃以下。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5羊腱子（后） |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→包装→检斤→速冻→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：从羊后大腿关节处取下后腱。  修割：去淤血，羊毛，杂物。  包装：将修割好的腱骨装箱，套装五层瓦棱纸箱（51cm×28cm×42cm）。  检斤：净含量：30kg/箱。  速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻 12小时，产品中心温度至-15℃。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重 kg/箱。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐。  感官：产品表面无血污、无异物。  速冻温度：-30℃以下12小时，产品中心温度达到-15℃以下。  贮存条件：-18℃以下。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 6蝴蝶排 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料→速冻→切片→修整→检斤→包装→装箱→贮存  原料：选择完整的带骨腰椎为原料。  速冻: 将产品用塑料膜包裹好后入库速冻，-30℃速冻12 小时。  切片：将带骨腰椎切片，厚度为 0.8-1cm；  修整：将锯末修整干净。  净含量：称重  包装：将蝴蝶排按大小分别重叠放好，整齐装入热缩（25cm\*25cm）。包装袋中间位置粘贴产品标签和检疫标签，抽真空热缩。  装箱：包装好的产品装入泡沫箱做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：抄码  标识：包装袋粘贴产品标签和检疫标签，用透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致.  感官：切面色泽淡红鲜亮,表面无杂质,大小均匀；  速冻温度：-30℃以下12小时以上，产品中心温度达到-15℃以下.  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7法式羊肋排（全排） |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：带外脊带肋骨的羊排部位。  修割：去黄筋，去肋间肉，去第一肋骨，去云皮，  切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。  检斤：称重/块  包装：将分割好的原料锯成宽 16-18厘米的排面，同只羊的排要一起放置。把锯好的排去掉第 1 根肋骨，取 2-13 根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后两片对插，用 80\*80cm 塑料膜包裹整形。 将包裹好的产品，装热缩袋（20cm\*41cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。  速冻：产品入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品装箱（ 45×36.5×16cm） 贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重/件。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官：产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味，无异味，装箱时包装袋无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 8法式八排 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：带外脊带肋骨的羊排部位。  修割：去黄筋，去肋间肉，沿 5-6 肋中间切下肋骨，去云皮，切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。  检斤：称重/块  包装：将分割好的原料锯成宽 15-16厘米的排面，同只羊的排要一起放置。 取 6-13根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后对插，用 80\*80cm 塑料膜包裹整形。将包裹好的产品，装热缩袋（25cm\*33cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。  速冻：产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品装箱（ 45×36.5×16cm）  贮存：-18℃冷库贮存。  规格： 称重/件。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官:产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味,无异味，装箱时包装袋无破损。  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 9法式四排 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：带外脊带肋骨的羊排部位。  修割：去黄筋，去肋间肉，取 2-5 根肋骨，去云皮，切齐眼肉，修手柄，淤血，羊毛，杂物。  检斤：称重/块。  包装：将分割好的原料锯成宽 15-16 厘米的排面，同只羊的排要一起放置。 取 2-5 根肋骨的排，修出 3.5-4cm 长的手柄，肉面宽 10-11cm，修齐后对插，用 40\*45cm 塑料膜包裹整形。(将包裹好的产品，装热缩袋（225cm\*225cm）抽真空，热缩，粘产品标签、检疫签。  速冻：产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品装箱（ 45×36.5×16cm） 贮存：-18℃冷库贮存。  规格： 称重/件。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官:产品表面无血污，无血冰，无异物，宽窄均匀，无淤血，具有正常羊肉香味,无异味，装箱时包装袋无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 10纽约克 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：腰脊纽约克部位。  修割：去碎骨，软骨，淤血，羊毛，杂物，修掉两  侧多余的带肉，脂肪控制在 5MM 以内。  检斤：称重。  包装：用保鲜膜单体包裹，长短一致白面向上整齐  成排摆放拖盘中进行速冻。  速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品取出，每四块一起装热缩  袋（225cm\*380cm）抽真空热缩，粘产品标  签、检疫签，装入泡沫箱（57\*37.5\*21）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官:产品表面无血污，无血冰，无异物；产品两  端平齐，宽窄均匀；横切面脂肪含量均匀，无  淤血空洞,切片完整,涮制后具有正常羊肉香  味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 11羊里脊 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  原料：羊腰部里脊嫩瘦肉  修割标准：羊腰里侧肉，带根；剔骨时取下，去除边、脂肪；保留肌膜；铁盒平铺，不可变形。  检斤：称重/块。  包装：用保鲜膜单体包裹，成排摆放拖盘中进行速冻。  速冻：速冻温度≤-30℃，速冻时间12小时。  二次包装：速冻好的产品取出，每四块一起装热缩  袋（225cm\*380cm）抽真空热缩，粘产品标  签、检疫签，装入黄色五层瓦楞纸箱 规格：500×390×210㎜，做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官:产品表面无血污，无血冰，无异物；产品两  端平齐，宽窄均匀；横切面脂肪含量均匀，无  淤血空洞,切片完整，涮制后具有正常羊肉香  味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 12羊外脊 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  原料及修割标准：第12/13条胸椎之间到第6腰椎之间外侧肌肉，去掉脂肪盖，保留脂膜，边缘修割，整齐，长度17㎝±1，宽度4-6㎝。  检斤：称重/块。  包装：用保鲜膜单体包裹，成排摆放拖盘中进行速冻。  速冻：速冻温度≤-30℃，速冻时间12小时。  二次包装：速冻好的产品取出，每四块一起装热缩  袋（225cm\*380cm）抽真空热缩，粘产品标  签、检疫签，装入黄色五层瓦楞纸箱 规格：500×390×210㎜，做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识**：**包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官:产品表面无血污，无血冰，无异物；产品两  端平齐，宽窄均匀；横切面脂肪含量均匀，无  淤血空洞,切片完整，涮制后具有正常羊肉香  味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 13羊脊骨 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃。  部位：羊骨的脊柱部分，羔羊的脊骨部分，去掉脖肉  修割：剔除多于的肉和肋排切成小段  检斤：称重/块。  包装：塑料薄膜箱套包裹，规格90×80㎝，把整条骨锯成2-3段，顺序码放，进行速冻。  速冻：速冻温度≤-30℃，速冻时间12小时。  二次包装：速冻好的产品取出，装热缩袋  （225\*380cm）抽真空热缩，粘产品标签、检疫  签，入黄色3层瓦楞纸箱，规格为55×38×15㎝，箱体标明生产日期，胶带封口，也可根据市场需求装编织袋。。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识**：**包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官：产品表面无血污，无血冰，无异物；无淤血空洞，切片完整，煮制后具有正常羊肉香味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 14法式小切 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存 分割温度要求：≤12℃。  分割温度：≤12℃。  原料：由羊肋脊排修整而成，分割时保留或去除盖肌，棘突和椎骨。  修割：羊肋脊排按照骨缝进行切割。  检斤：称重。  包装：，大头朝外交叉对放，每包6只。用保鲜膜包裹，整齐摆放拖盘中进行速冻。  速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品取出，装入热缩袋，抽真空热缩。粘产品标签、检疫签，装入泡沫箱（57\*37.5\*21）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官要求: 外形整齐美观，色泽淡红，鲜亮，无血污，柄上无红肉，煮制后具有正常羊肉香味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 15羊腩（羊腩卷、羊腩块） |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存 分割温度要求：≤12℃。  分割温度：≤12℃。  原料：羊腹部位。  修割：将贴着羊排骨的肉修剔下，即将羊肚子上的肉，云皮向外打包成圆柱体，或将羊腩以厚度为2～5cm的平铺在不锈钢盘上。  检斤：称重。  包装：用保鲜膜单体包裹，长短一致白面向上整齐成排摆放拖盘中进行速冻。  速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品取出，羊腩卷成卷每一个装入包装袋；羊腩块切块装入热缩袋，抽真空热缩。  粘产品标签、检疫签，装入泡沫箱（57\*37.5\*21）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识要求：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官要求:产品表面无血污，无血冰，无异物；无淤血空洞，切片完整，涮、煮制后具有正常羊肉香味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 16羊上脑 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存 分割温度要求：≤12℃。  分割温度：≤12℃。  原料：取自羊半胴体倒数第1颈椎至第6胸椎间的肉块，前端为倒数第一颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背最长肌，斜方肌等。  修割：把上脑部分取下，去盖，去掉脖头杀口部位、大的脂肪块，修割干净碎骨、血污。  检斤：称重。  包装：用保鲜膜包裹修整的上脑肉，带花纹面向上层层码放于模具，进行速冻。  速冻：将产品入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品取出，装入热缩袋，抽真空热缩。粘产品标签、检疫签，装入黄色五层瓦楞纸箱 规格：500×390×210㎜，做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官：产品表面无血污，无血冰，无异物；无淤血空洞，切片完整，涮、煮制后具有正常羊肉香味,无异味，装箱时包装膜无破损。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 17羊蹄 |  | 工艺流程（参考）：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→贮存  分割温度：≤12℃  原料：选择新鲜的羊蹄。  修割：选好的原料修去除血污及杂质。  检斤：抄码。  包装：将修割好的原料 N 个装入纤维袋。  速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，标签粘贴规范整齐。  感官: 产品表面无异物；具有该产品固有的气味、外形美观。  速冻温度：-30℃以下 12 小时，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 18带骨羊后腿 |  | 工艺流程（参考）：胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃  原料：选择白条羊17-18公斤的羊胴体的羊后腿为原料，脂肪厚度≤0.5cm  分割：沿股骨头处取下完整带骨羊后腿，尽量保持肌肉的完整性  修割：去除产品表面血污和可见异物  检斤：抄码  包装：将修整合格的产品，装热缩袋（25\*58cm）  真空。包装膜中间位置粘贴检疫标签。  速冻：将合格产品装箱入库速冻，-30℃速冻 12  时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品热缩后装泡沫箱（57\*37.5\*21）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，包装箱用透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官: 产品表面无血污，无血冰，无异物；具有正常羊肉固有的气味,无异味；外形整齐美观，色泽红润鲜亮，脂肪厚度≤0.5cm；装箱时内包装无破损。  速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 19臀腰肉 |  | 工艺流程（参考）：胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃  原料：选择白条羊17-18公斤羊胴体的羊臀部接近腰部  分割：从后腿外侧靠近股骨一端剥离得到的肉块，包括腰大肌和腰小肌。  修割：去除产品表面血污和可见异物  检斤：抄码  包装：将修整合格的产品，装热缩袋（25\*58cm）  真空。包装膜中间位置粘贴检疫标签。  速冻：将合格产品装箱入库速冻，-30℃速冻 12  时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品热缩后装泡沫箱（57\*37.5\*21）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，包装箱用透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官: 产品表面无血污，无血冰，无异物；具有正常羊肉固有的气味,无异味；外形整齐美观，色泽红润鲜亮，脂肪厚度≤0.5cm；装箱时内包装无破损。  速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |
| 20羊棒骨 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃  原料：前后腿内的骨头（股骨和棒骨）  修割：将前后腿肉剔除，表面稍微带肉，带肉量在 40g左右。  检斤：称重。  包装：将修割好的原料用保鲜膜包裹完好放入铁盒内入库速冻。  速冻：入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：将速冻合格的产品取出装真空袋（28\*38cm）抽真空，装泡沫箱做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装箱粘贴自动打印标签和检疫标签，用透明胶带纸封口。标签粘贴规范整齐。  感官:产品带肉肉眼可见，无异物，无异味，包装完整。  速冻温度：-30℃以下12小时，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 21羊尾（羊尾油卷） |  | 工艺流程（参考）：胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃  原料：羊胴体尾部  修割标准：羊尾去掉尾椎及肌肉，余下的脂肪，去掉所有的肌肉、於血点、碎骨、羊毛、杂质。  检斤：抄码  包装：将修整合格的产品，塑料薄膜包装，规格85×75㎝、卷长39㎝、直径9㎝。包装膜中间位置粘贴检疫标签。  速冻：将合格产品竖着装入纸箱。入库速冻，-30℃速冻 12 小时，产品中心温度至-15℃。  二次包装：速冻好的产品热缩后装泡沫箱，做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，包装箱用透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官: 产品表面无血污，无血冰，无异物；具有正常羊肉固有的气味，无异味；外形整齐美观，色泽红润鲜亮，装箱时内包装无破损。  速冻温度：-30℃以下 12 小时以上，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 22 鲜切肉卷 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料选择→修割→检斤→包装→速冻→装箱  →贮存  分割温度要求：≤12℃。  原料：肉羊剔骨肉，膘油。  修割：去淋巴，碎骨，软骨，淤血，羊毛，黄筋，月牙骨，杂物。  检斤：净含量 2.5kg/卷；溢秤量±5g。  包装：将塑白膜（80cm\*90cm）在操作台面上铺平摆正，先将修好的羊肉适当片开平铺于膜一端，白面向 下按肌纤维走向由左向右顺卷长依次码放，上面添加其他红肉，膘油250g，（脂肪分布均匀，严禁堆积，脂肪含量≤20％)，低于100g 肉块不能多于3块，肉块之间搭接良好，防止蜂窝空洞。卷肉时将卷膜折回适当用力滚动（收膜时防止膜夹在肉中），达到 38cm 后把两头塞紧塞平，产品整体挺直呈圆柱形粗细均匀，尽量做到卷肉无空隙产品中间位置粘贴自动打印标签和检疫标签，将卷好的卷肉标签朝上单层平整的摆放在指定铁盒内，产品在车间存放时间不超15 分钟。  速冻：将合格产品标签向上入库速冻，-30℃速冻 12小时，产品中心温度至-15℃。  装箱：速冻好的产品装入专用包装箱（49\*41.5\*20）做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：2.5kg/卷。  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，用专用胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官：产品表面无血污，无血冰，无异物；产品整  体挺直呈圆柱形两端平齐，成品长度38cm，粗细均匀；横切面脂肪含量均匀，无淤血空洞,切片完整，涮制后具有正常羊肉香味,无异味；装箱时包装膜无破损。  速冻温度：－30℃以下12小时，产品中心温度达到-15℃以下。  贮存条件：-18℃以下。  保质期：12 个月。  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

表B.1 分割方法及部位(续)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 23手扒肉块 |  | 工艺流程：胴体排酸→原料→分割→修割→检斤→包装→速冻→二次包装→贮存  分割温度：≤12℃  原料：羊前腿  分割：羊前腿前胸和前腱子的上部切割成手扒肉块，肉块长宽高大约均为5-6cm。  修割：去除产品表面血污和可见异物  检斤：抄码  包装：将切割产品，用热缩袋（25cm\*55cm）真空包装热缩。包装袋中间位置粘贴检疫标签和自动打印标签。  速冻：将合格产品装泡沫箱不封盖入库速冻，-30℃速冻12小时，产品中心温度至-15℃。  装箱：速冻好的产品封好泡沫箱盖做好标识。  贮存：-18℃冷库贮存。  规格：称重  标识：包装袋粘贴自动打印标签和检疫标签，包装箱用透明胶带纸封口，标签粘贴规范整齐，内外包装生产日期一致。  感官: 产品表面无血污，无血冰，无异物；具有正常羊肉固有的气味，无异味；外形整齐美观，色泽红润鲜亮；装箱时内包装无破损。  速冻温度：-30℃速冻12小时以上，产品中心温度达到-15℃以下  贮存条件：-18℃以下  保质期：12 个月  化验指标：挥发性盐基氮≤15mg/100g；水分≤78%；菌落总数≤3×105CFU/g；大肠菌群数≤1×103MPN/100g；致病菌不得检出。 |

