|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B05 |

|  |
| --- |
| 1409 |

忻州市地方标准

DB 1409/T 16—2023

“偏关羊肉”分级要求

点击此处添加标准名称的英文译名

（本草案完成时间：）

2023 -    -   发布

2023 -    -   实施

忻州市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc137709218)

[1 范围 1](#_Toc137709219)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc137709220)

[3 术语和定义 1](#_Toc137709221)

[4 基本要求 2](#_Toc137709222)

[5 分级技术要求 2](#_Toc137709223)

[附录A （资料性） 羊胴体图片 5](#_Toc137709226)

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。

本文件由忻州市农业农村局提出。

本文件由忻州市农业标准技术委员会归口。

本文件起草单位：偏关县联众农牧科技有限公司、山西农业大学、偏关县畜牧业发展中心。

本文件主要起草人：尤春生 张春香 胡娟 闫桃 詹雅琦 张丽华 张澍 贺毅 康利东。

“偏关羊肉”分级要求

* 1. 范围

本文件规定了羊“偏关羊肉”分级要求。

本文件适用于“偏关羊肉”分级。

* 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 鲜、冻胴体羊肉 第4部分：技术要求

GB 39918 羊胴体及鲜肉分级

GB 17237 畜类屠宰加工通用技术条件 第5部分：畜类屠宰厂（场）应具备的条件

NY 3469 畜禽屠宰操作规程 羊 第5部分：屠宰操作程序和要求

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

羔羊  
生长期在6-12月龄之间，未长出永久齿的活羊。

大羊

生长期在12月龄以上，已经换一对以上乳齿的活羊。

羊胴体

活羊放血后，去除皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器（母羊去除乳房）、体腔内全部脂肪等，保留肾脏及肾脂后，得到的躯体。绵羊和山羊鲜胴体图参见附录A。

鲜胴体重量

羊胴体在温度0℃-4℃、湿度80%-90%条件下放置30 min后的重量。

肥度

胴体外表脂肪覆盖程度、肌肉横断面所呈现的脂肪沉积程度，以及背膘厚度。

肋肉厚

胴体12肋-13肋间，距背中线11 cm自然长度处胴体肉厚度。

肌肉度

胴体各部位的肌肉丰满程度。

肉脂硬度

胴体背侧、侧腹部及腿部肌肉和脂肪的硬度。

* 1. 基本要求

羊屠宰条件和过程符合GB 17237和NY 3469条件的要求；鲜胴体原料、分割应符合GB 9961和GB 39918的要求。

* 1. 分级技术要求
     1. 绵羊胴体分级及要求
        1. 绵羔羊胴体分级及要求

忻州市绵羔羊的鲜胴体分级及要求见表1。

1. 绵羊羔羊胴体分级及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 等 级 | | |
| 特级 | 优级 | 良好级 |
| 胴体重量/ kg | ＞ 19 | 16 ～ 19 | 13 ～ 16 |
| 肌肉颜色 | 肌肉颜色鲜红色，脂肪乳白色，有光泽 | 肌肉颜色红色，脂肪乳白色，有光泽 | 肌肉颜色浅红色，脂肪白色或浅黄色 |
| 肥度 | 10 mm ≤ 背膘厚度 < 15 mm；肌肉横断面略有脂肪纹路；腿肩部覆有脂肪，腿部肌肉略显露 | 5 mm ≤ 背膘厚度 < 10 mm，肌肉横断面略显脂肪短纹；腿肩部覆有薄层脂肪，腿部肌肉略显露 | 背膘厚度 < 5 mm，肌肉横断面无脂肪纹；腿肩部脂肪覆盖少，肌肉显露 |
| 肋肉厚/ mm | ＞ 14 | 9 ～ 14 | 5 ～ 9 |
| 肉脂硬度 | 脂肪和肌肉硬实 | 脂肪和肌肉较硬实 | 脂肪和肌肉稍软 |
| 肌肉度 | 胴体圆润、肌肉丰满，腿部肌肉隆起明显；背腰部宽平，肩部宽厚充实， | 胴体圆润、肌肉丰满，腿部略有肌肉隆起，背部和肩部肌肉比较宽厚 | 颈肩部脊椎骨尖稍突出、、肌肉欠丰满，腿部肌肉无隆起，背肩部稍窄、稍薄 |

* + - 1. 绵羊大羊胴体分级及要求

忻州市绵羊大羊胴体详细分级及要求见表2。

1. 绵羊大羊胴体分级及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 等 级 | | |
| 特级 | 优级 | 良好级 |
| 胴体重量/ kg | ＞ 26 | 23 ～ 26 | 19 ～ 23 |
| 肉脂颜色 | 肌肉颜色深红色，脂肪乳白色，有光泽 | 肌肉颜色鲜红，脂肪乳白色，有光泽 | 肌肉颜色红色，脂肪白色或浅黄色 |
| 肥度 | 12 mm ≤ 背膘厚度 < 16 mm，肌肉横断面脂肪纹路明显，腿肩部脂肪丰富，腿部肌肉不显露 | 8 mm ≤ 背膘厚度 <11 mm，肌肉横断面脂肪纹路较明显，腿肩部覆有脂肪，腿部肌肉略显露 | 背膘厚度4 mm ≤ 背膘厚度 < 8 mm，肌肉横断面脂肪纹路略显，腿肩部覆有薄层脂肪，腿肩部肌肉略显露 |
| 肋肉厚/mm | ＞ 16 | 10 ～ 16 | 5 ～ 10 |
| 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 |
| 肌肉度 | 胴体圆润、肌肉丰满，腿部丰满充实，肌肉隆起明显，背部宽平，肩部宽厚充实 | 胴体圆润、肌肉丰满，腿部较丰满充实，略有肌肉隆起，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，背部和肩部稍窄、稍薄 |

* + 1. 山羊胴体等级及要求

山羊胴体实际情况进行分级，详细等级及要求见表3。

1. 山羊大羊胴体等级及要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 等 级 | | |
| 特级 | 优级 | 良好级 |
| 胴体重量/ kg | ＞ 20 | 16 ～ 19 | 13 ～ 16 |
| 肉脂颜色 | 肌肉颜色深红，脂肪乳白色 | 肌肉颜色深红，脂肪乳白色 | 肌肉颜色鲜红，脂肪浅黄色 |
| 肥度 | 10 mm ≤ 背膘厚度 < 16 mm，肌肉横断面脂肪纹路明显，腿肩部脂肪丰富，肌肉不显露 | 6 mm ≤ 背膘厚度 < 10 mm，腿肩部覆有脂肪，腿部肌肉略显露，大理石花纹略显 | 背膘厚度6 mm以下，腿肩部覆有薄层脂肪，腿肩部肌肉略显露，大理石花纹不明显 |
| 肋肉厚/mm | ＞ 12 | 8 ～ 12 | 4 ～ 8 |
| 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 |
| 肌肉度 | 胴体圆润、肌肉丰满，腿部肌肉隆起明显，背部宽平，肩部宽厚充实 | 胴体圆润、肌肉丰满，腿部较丰满充实，略有肌肉隆起，背部和肩部比较宽厚 | 肩颈部脊椎骨尖稍突出，腿部欠丰满，背肩部稍窄、稍薄 |

2. （资料性）  
   羊胴体图片

 

绵羊胴体图片（真实图片） 山羊胴体图片（真实图片）