

ICS 67.120.10
X 22
备案号: 61278-2019

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 1561—2018

阿尔巴斯山羊肉

Aerbasi goat meat

地方标准信息服务平台

2018-12-28 发布

2019-03-28 实施

内蒙古自治区市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古自治区市场监督管理局归口。

本标准起草单位：鄂托克旗阿尔巴斯苏木红井农牧民专业合作社、鄂尔多斯市畜牧工作站、鄂尔多斯市质量技术监督局鄂托克经济开发区分局、鄂尔多斯市产品质量计量检测所、鄂尔多斯市标准化研究中心、鄂尔多斯市天泰万欣生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：底瑞君、吴晓玲、张海军、张永兵、尚晓丽、李春云。

地方标准信息服务平台

阿尔巴斯山羊肉

1 范围

本标准规定了阿尔巴斯山羊肉的产地环境、要求、检验方法、检验规则及标识、包装、贮存和运输。本标准适用于内蒙古自治区阿尔巴斯山羊肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑膜

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY 623 内蒙古白绒山羊

3 产地环境

3.1 气候

日照丰富，四季分明，无霜期短，年平均气温在5.3℃~8.7℃，降水量为190 mm~350 mm，全年降水集中在7~9月，蒸发量大。

3.2 土壤

土壤以灌漠土和灰灌漠土为主，土层深厚，土壤水分充足，有机质含量较高，Ph值在7.5~8.5之间。地表生长着比较茂密的湿生性草甸植被，植被以多年生牧草和半灌木为主，主要有藏锦鸡、芨芨草、山葱、地椒等，牧草中的微量元素和氨基酸含量较高。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 品种

符合NY 623的规定。

4.1.2 饲养方式

自然放牧为主，在冬春季适当补饲。

4.1.3 出栏标准

8月龄以上，体重30 Kg以上。

4.2 屠宰加工

4.2.1 屠宰场满足 GB/T 17237 的规定，屠宰检疫按 NY 467 的规定执行。

4.2.2 屠宰前空腹不低于 24 h。

4.2.3 采用吊挂断三管方式刺杀屠宰，放血完全，无瘀血。

4.2.4 剥皮、去头、蹄及内脏（包括肾脏），去腔动脉、乳房、生殖器、三腺（甲状腺、肾上腺、病变淋巴结）。

4.2.5 修割整齐，冲洗干净，无病变组织、无伤斑、无残留小片皮、无浮毛、无粪污、无胆污和泥污、无凝血块。

4.2.6 排酸温度 0℃~4℃，时间不低于 24 h。

4.3 分割

按产品生产要求对部位肉进行分割包装，卷羊肉中不应有碎骨、软骨。

4.4 冻加工

4.4.1 冷鲜羊肉，24 h 内使深层中心温度达到 0℃~4℃。

4.4.2 冷冻羊肉，其深层中心温度不高于-15℃。

4.5 产品质量

4.5.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红或有光泽；脂肪呈乳白色。	肌肉有光泽，色鲜艳；脂肪呈乳白色。
组织状态	肌纤维致密，坚实，有弹性，指压后的凹陷立即恢复。外表微干或有风干膜，不粘手。无肉眼可见杂质。	肉质紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。外表微干或有风干膜，或湿润不粘手。无肉眼可见杂质。
滋味、气味	具有新鲜羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩，具有阿尔巴斯山羊肉特有的滋味及气味。	具有羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，肉质口感鲜嫩，具有阿尔巴斯山羊肉特有的滋味及气味。

4.5.2 理化指标及其他质量要求

符合GB 2707的规定。

4.5.3 氨基酸指标

氨基酸指标应符合表2规定。

表2 氨基酸指标

项 目	鲜、冻羊肉
谷氨酸, g/100g \geq	2.14
天冬氨酸, g/100g \geq	1.14
苏氨酸, g/100g \geq	0.55
蛋氨酸, g/100g \geq	0.36
赖氨酸, g/100g \geq	0.68
亮氨酸, g/100g \geq	0.82
异亮氨酸, g/100g \geq	0.42
苯丙氨酸, g/100g \geq	0.55
缬氨酸, g/100g \geq	0.65
组氨酸, g/100g \geq	0.32
酪氨酸, g/100g \geq	0.41
丝氨酸, g/100g \geq	0.42
甘氨酸, g/100g \geq	0.61
丙氨酸, g/100g \geq	0.75
精氨酸, g/100g \geq	0.48
脯氨酸, g/100g \geq	0.41

4.5.4 脂肪酸指标

脂肪酸指标应符合表3规定。

表3 脂肪酸指标

项 目	鲜、冻羊肉
C14:0 十四酸(豆蔻酸), g/100g \geq	1.92
C16:0 十六酸(棕榈酸/软脂酸), g/100g \geq	19.20
C18:0 十八酸(硬脂酸), g/100g \geq	15.28
C18:1-9c 顺-9-十八碳一稀酸, g/100g \geq	24.88

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 色泽、组织状态：取适量试样置于干净白色瓷盘中（或同类容器中），在自然光下用手触摸观察外表、弹性，目测观察肌纤维、色泽及有无外来杂质，并闻其气味。

5.1.2 滋味、气味：称取 20 g 绞碎的试样，置于 500 ml 烧杯中，加 100 ml 水，用表面皿盖上加热到 50℃~60℃，开盖检查气味，继续加热煮沸 20 min~30 min，检查肉汤的气味、滋味，检查肉质的口感和肉的滋味。

5.2 理化指标及其他质量要求

按GB 2707规定的方法检验。

5.3 氨基酸

按GB 5009.124规定的方法检验。

5.4 脂肪酸

按GB 5009.168规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定执行。

6.3 产品检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批出厂产品应经检验合格，出具检验合格证书方能出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官指标、标签和包装。

6.3.1.3 判定规则：感官指标有 1 项不合格时，应加倍抽样，如仍有不合格时，则判该批产品不合格。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 长期停产（一年以上）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) 国家市场监督管理总局行政主管部门提出型式检验要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.3.2.3 判定规则：感官指标、理化指标及其他质量技术要求如有不合格 1 项及以上时，应加倍抽样进行复检，如仍有不合格时，则判该批产品不合格。

7 标识、包装、贮存和运输

7.1 标识

7.1.1 销售包装产品标签按 GB 7718 的规定执行。

7.1.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应干燥、无异味、符合食品卫生规定。

7.2.2 内包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB/T 4456 规定。

7.3 贮存

7.3.1 冷鲜羊肉产品应在 0℃~4℃ 条件下贮存。

7.3.2 冷冻羊肉应在相对湿度 85%~100%，-18℃ 条件下贮存，贮存不超过 12 个月。

7.4 运输

7.4.1 应使用清洁、干燥、无异味、符合食品卫生要求的冷藏车（箱）或保温车（箱）。

7.4.2 运输时不得与有毒、有害、有污染物混装、混运。

地方标准信息服务平台