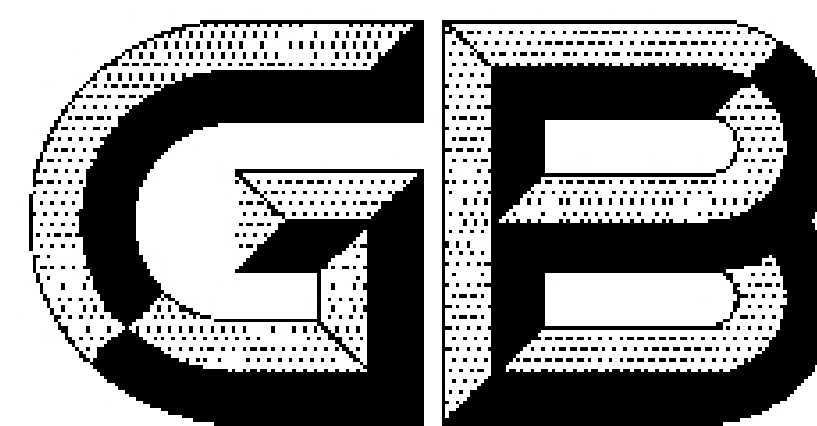




中华人民共和国国家标准

GB/T 42120—2022

冻 卷 羊 肉

Frozen mutton roll

2022-12-30 发布

2023-07-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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。

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提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国农业科学院农产品加工研究所、中国肉类协会、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、渤海大学、大庄园肉业集团股份有限公司、内蒙古美洋洋食品有限公司、北京雁栖月盛斋清真食品有限公司。

本文件主要起草人：张新玲、张德权、刘蕾、侯成立、高胜普、林佳、尤华、曲萍、郭林宇、李欣、陈丽、陈希滨、刘登勇、常光强、刘丽华、魏绍文、郑晓春、方菲、闵成军、张振民、闫立婷。

冻 卷 羊 肉

1 范围

本文件规定了冻卷羊肉的分类及规格、技术要求、标识、包装、贮存和运输要求，描述了冻卷羊肉的试验方法和检验规则。

本文件适用于以羔羊肉、大羊肉加工而成的冻卷羊肉。冻砖羊肉参照使用。

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 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- 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
- 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 9961、GB/T 19480 和 NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻卷羊肉 frozen mutton roll

羊胴体或胴体不同部位，剔骨分割修整后加工整形成柱状，经包装后冷冻贮存的产品。

4 分类及规格

4.1 分类

4.1.1 按原料胴体部位，产品分为：

- a) 全羊肉卷：以全羊胴体肉加工而成的产品；
- b) 羊排肉卷：以羊胴体第一对肋骨至末对肋骨之间的躯体部位肉加工而成的产品；

- c) 羊腿肉卷:以羊前腿肉、后腿肉加工而成的产品;
- d) 羊肩肉卷:以羊肩肉加工而成的产品;
- e) 羊霖肉卷:以羊霖(膝圆、臀股四头肌)加工而成的产品;
- f) 羊上脑肉卷:以羊上脑加工而成的产品;
- g) 羊外脊肉卷:以羊通脊(背最长肌)加工而成的产品;
- h) 其他部位羊肉卷:以羊排肉、腿肉、肩肉、霖肉、上脑肉、外脊肉以外的单一分割部位肉加工而成的产品。

4.1.2 按瘦肉占比,产品分为:

- a) 精瘦羊肉卷:瘦肉占比 $\geq 90\%$;
- b) 瘦羊肉卷: $80\% \leq \text{瘦肉占比} < 90\%$;
- c) 肥瘦羊肉卷: $70\% \leq \text{瘦肉占比} < 80\%$;
- d) 肥羊肉卷:瘦肉占比 $< 70\%$ 。

4.1.3 按肉羊年龄,产品分为:

- a) 羔羊肉卷:以屠宰 12 月龄以内的羔羊肉为原料加工而成的产品;
- b) 大羊肉卷:以屠宰 12 月龄以上的大羊肉为原料加工而成的产品。

4.2 规格

冻卷羊肉的规格宜设为 2.5 kg 净肉/卷、卷长 $38\text{ cm} \pm 1\text{ cm}$ 、直径 $9\text{ cm} \pm 0.5\text{ cm}$ 。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 原料肉应经检疫检验合格,并符合 GB/T 9961 的要求。

5.1.2 原料肉修整时,应修除碎骨、毛皮,去掉浮毛、凝血块等。修整后的原料肉不应带有其他杂质。

5.1.3 使用单一种类部位肉加工时,应符合 NY/T 1564 的规定,单个产品中 50 g 以下碎肉不超过 2 块。不应添加羊尾油、羊腰油、羊板油。

5.1.4 使用非单一部位肉加工时,单个产品中不应超过 3 块羊肉;羊尾油不应超过 4 块,且不应超过产品总质量的 8%。不应添加羊腰油、羊板油。

5.1.5 原料肉不应反复冻融。

5.2 生产加工要求

5.2.1 应符合 GB/T 20575 的相关要求。

5.2.2 成型加工时,应将肉块间的空气排出,减少内部出现空隙。

5.2.3 加工过程中不应添加羊肉以外的任何肉类、辅料、添加剂。

5.2.4 冷冻处理时,应在 $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下 36 h 以内冷冻至产品中心温度低于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

5.3 感官要求

应符合表 1 和表 2 的规定。

表 1 产品感官指标

项目	指标
形状	规格一致,大小均匀,表面无凹陷,无破损
色泽	肌肉呈红色,有光泽,脂肪呈白色或淡黄色
组织状态	脂肪与肌肉无明显分离,无大颗粒冰晶,无风干皴裂,不应出现脂肪堆积,外观均匀整齐
黏度	解冻后按压不粘手
气味	具有羊肉固有气味,无异味
肉眼可见异物	不应有碎骨、血污、淋巴、浮毛及外来杂质

表 2 煮后感官指标

项目	指标
形状	羊肉片全部收缩
色泽	肌肉呈灰色、脂肪呈白色或淡黄色
状态	煮沸后肉汤应澄清透明
气味、滋味	煮沸后肉汤应具有羊肉固有气味、滋味,无异味

5.4 理化指标要求

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
水分/%	≤78
解冻失水率/%	≤5

5.5 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 瘦肉占比测定

将产品室温自然解冻后,称取样品质量(m_1)。分离出瘦肉组织,采用称重法测定其质量(m_2)。按照公式(1)计算瘦肉占比。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100$$

.....(1)

式中：
 X ——瘦肉占比，%；
 m_1 ——样品总质量，单位为克(g)；

m_2 ——瘦肉样品质量,单位为克(g)。

6.2 规格测定

用称重法测定产品的质量,使用刻度尺测量产品的规格尺寸。

6.3 产品组成测定

6.3.1 将产品放入白瓷盘中自然解冻。核数肉块、羊尾油的块数;检查是否有羊腰油、羊板油。

6.3.2 用称重法测定产品的质量、碎肉的质量、羊尾油总质量。

6.4 温度测定

6.4.1 使用探针式温度计等测温仪器。

6.4.2 用直径略大于(不应超过 0.1 cm)温度计探针直径的钻头,在产品中央钻至产品内深层中心(4 cm~6 cm),迅速将温度计插入孔中,约 3 min 后,读取温度计所示度数。

6.5 感官指标测定

6.5.1 产品感官指标测定

用目测法测定产品形状、色泽、肉眼可见异物,用手触、目测法测定产品状态、黏度,用嗅觉法测定产品气味。

6.5.2 煮后感官指标测定

将产品切成 0.8 mm~2 mm 的肉片,称取 50 g 试样,置于 500 mL 烧杯中,加 300 mL 水,用表面皿盖上加热至 50 °C~60 °C,开盖检测形状、色泽、状态和气味;继续加热煮沸 20 min~30 min,检测煮沸后肉汤的滋味。

6.6 水分含量测定

按 GB 18394 规定的直接干燥法进行测定。

6.7 解冻失水率测定

6.7.1 将样品置于洁净、干燥的容器中,于 0 °C~4 °C 环境中解冻,解冻过程中样品不应受挤压。待样品完全解冻后,用吸水纸吸去样品表面水分,称取样品质量。

6.7.2 按照公式(2)计算解冻失水率。

$$Y = \frac{m_3 - m_4}{m_3} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

Y ——解冻失水率,%;

m_3 ——解冻前样品质量,单位为克(g);

m_4 ——解冻后样品质量,单位为克(g)。

6.8 净含量测定

按 JJF 1070 的规定进行测定。

7 检验规则

7.1 组批、抽样

7.1.1 组批

以同日或同一班次生产的产品为一批。

7.1.2 抽样

按 GB/T 9695.19 规定的方法取样。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 检验项目为规格、感官指标、净含量。

7.2.1.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定的项目进行检验,符合本文件规定的要求后方可出厂。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目应包括本文件中规定的全部项目。

7.2.2.2 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.2.3 判定规则

以本文件的有关试验方法 and 要求为依据,检验项目全部符合本文件,判定为符合本文件。若有一项不符合本文件时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,复检结果仍有不合格项时,则判定该批产品不符合本文件。

8 标识、包装、贮存和运输

8.1 标识

8.1.1 标签应符合 NY/T 3383 的要求,应标注净含量,且应标注 4.1 规定的部位、瘦肉占比、肉羊年龄产品类别信息。

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

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 产品内包装应符合 GB/T 4456 的要求。

8.2.2 产品外包装应符合 GB/T 6543 等的要求。

8.3 贮存和运输

8.3.1 产品应贮存在温度 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏库。冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过 $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3.2 装运前产品中心温度在 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,运输过程中厢体内温度应保持在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,并做好温度记录。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第 75 号)
-