ICS 65.020.03

CCS B 43

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T XXXX—XXXX

辽宁绒山羊肉品质评定技术规范

Technical Specification for Quality Evaluation of Liaoning Goat Meat

（征求意见稿）

（2024年8 月25日）

XXXX－XX－XX实施

XXXX－XX－XX发布

辽宁省市场监督管理局 发 布

前 言

本标准按照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。

本文件由辽宁省农业农村厅归口。

本文件起草单位：辽宁省现代农业生产基地建设工程中心、辽宁省检验检测认证中心、辽宁省辽宁绒山羊原种场有限公司。

本文件起草人：韩迪、王春艳、豆兴堂、方坤、李长江、王占红、张庆治、郑旭、全治国、陈宁、薛冰、王健、张鹏、任光明、李纯锦、洪祥涛、聂磊。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅(沈阳市和平区太原北街2号)，联系电话：024-23447862。

本文件起草单位通讯地址：辽宁省现代农业生产基地建设工程中心（沈阳市皇姑区陵园街7-1号），联系电话：024-22893780。

辽宁绒山羊肉品质评定技术规范

1. 范围

本文件规定了辽宁绒山羊肉品质要求和试验方法。

本文件适用于辽宁绒山羊肉品质评价和优质绒山羊肉生产。

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。

NY/T 821 猪肉品质测定技术规程

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 18394 畜禽肉水分限量

农业部1025号公告-23 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞的测定

GB 5009.138 食品安全国家标准 食品中镍的测定

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

1. 术语和定义

3.1鲜羊肉fresh mutton

未经冷却加工的羊肉。

3.2 冻羊肉 frozen mutton

经冻结加工，其肌肉深层温度不高于－15℃并在－18℃以下贮存的羊肉。

1. 肉质要求

4.1 食用品质指标

优质绒山羊肉食用品质指标应符合表1的规定。

表1 食用品质指标要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 鲜羊肉 | 冻羊肉 |
| 色泽 | 肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色 | 肌肉有色泽，色鲜艳，脂肪呈乳白色 |
| 组织状态 | 肌纤维致密、坚实、有弹性、按压后的凹陷立即恢复 | 肉质紧密，具有坚实感，肌纤维韧性强 |
| 粘度 | 外表微干或有风干膜，不粘手 | 外表微干或有风干膜，不粘手 |
| 气味、滋味 | 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，具有香味 | 具有羊肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味 |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | 无肉眼可见杂质 |

4.2 加工品质指标

优质绒山羊肉加工品质指标应符合表2的规定。

表2 加工品质指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 滴水损失% | 1.5-5.0 |
| pH值 | PH1：5.9-6.5/PH2：5.6-6.0 |

4.3 营养品质指标

优质绒山羊肉营养品质指标应符合表3的规定。

表3 营养品质指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 蛋白质 g/100g ≥ | 20 |
| 钙（以Ca计），mg/kg ≥ | 30 |
| 镁（以Mg计），mg/kg ≥ | 200 |
| 铜（以Cu计），mg/kg ≥ | 1.0 |
| 锌（以Zn计），mg/kg ≥ | 20 |
| 铁（以Fe计），mg/kg ≥ | 20 |
| 锰 （以Mn计），mg/kg ≥ | 0.1 |
| 水分，% ≤ | 78 |

4.4 安全品质指标

优质绒山羊肉安全品质指标应符合表4的规定。

表4 安全品质指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 磺胺类（磺胺嘧啶 、磺胺甲噁唑 、磺胺噻唑 、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶 、磺胺氯哒嗪 ）（以磺胺类总量计），mg/kg ≤ | 0.1 |
| 四环素类（四环素、土霉素、金霉素）（以四环素类总量计），mg/kg ≤ | 0.2 |
| 恩诺沙星 、环丙沙星之和 ，mg/kg ≤ | 0.1 |
| 氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星 | 不得检出 |
| 铅（以pb计），mg/kg ≤ | 0.2 |
| 镉（以Cd计），mg/kg ≤ | 0.1 |
| 铬（以Cr计），mg/kg ≤ | 1.0 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg ≤ | 0.05 |
| 菌落总数（cfu/g）≤ | 5×105 |

1. 试验方法

5.1 食用品质指标

5.1.1 色泽

目测。

5.1.2 粘度、组织状态

手触、目测。

5.1.3 气味、滋味

称取20g绞碎的羊肉，置于500mL水中，用表面皿盖上加热，50℃－60℃时开盖嗅闻气味，继续加热煮沸20min-30min，察看肉汤色浊， 嗅闻肉汤气味，品尝肉的滋味。

5.1.4 杂质

将被检样品置于白瓷盘中，察看是否有肉眼可见杂质。

5.2 加工品质指标

5.2.1滴水损失

按 NY/T 821 规定的方法测定。

5.2.2 PH值

按 NY/T 821 规定的方法测定。

5.3 营养品质指标

5.3.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

5.3.2 钙、镁、铜、锌、铁、锰

按 GB 5009.268 规定的方法测定。

5.3.3 水分

按 GB 18394 规定的方法测定。

5.4 安全品质指标

5.4.1 磺胺类

按 农业部1025号公告-23 规定的方法测定。

5.4.2 四环素类

按 GB/T 21317 规定的方法测定。

5.4.3 氟喹诺酮类

按 GB/T 21312 规定的方法测定。

5.4.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.4.5镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.4.6 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.4.7 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.4.8 镍

按 GB 5009.138 规定的方法测定。

5.4.9 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

