

ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9961—2001

鲜、冻胴体羊肉

Fresh and frozen mutton, whole carcasses

2001-07-20 发布

2001-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

鲜、冻胴体羊肉

GB 9961—2001

*

中国标准出版社出版发行

北京西城区复兴门外三里河北街16号

邮政编码：100045

<http://www.spc.net.cn>

电话：63787337、63787447

2001年12月第一版 2005年7月电子版制作

*

书号：155066·1-17901

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 68533533

前 言

本标准的 4.5 和 4.6 为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准是对 GB/T 9961—1988《鲜、冻胴体羊肉》的修订。

本次修订对理化指标作了两点修改,即产品的挥发性盐基氮指标,由原来的“ $\leq 15 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”改为“ $\leq 20 \text{ mg}/100 \text{ g}$ ”,并增加了一项水分限量指标。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 9961—1988。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由国家国内贸易局消费品流通司归口。

本标准起草单位:中国肉类食品综合研究中心。

本标准主要起草人:李气清、薛元力。

鲜、冻胴体羊肉

代替 GB/T 9961—1988

Fresh and frozen mutton, whole carcasses

1 范围

本标准规定了鲜、冻胴体羊肉的定义、技术要求、检验方法、检验规则和标识、贮存、运输。
本标准适用于活羊经屠宰加工、冷加工后的鲜、冻胴体羊肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2708—1994 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 16548—1996 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程

GB 18394—2001 畜禽肉水分限量

(59)农牧伟字第 113 号、(59)卫防字第 556 号、(59)检一联字第 231 号和(59)商卫联字第 399 号文
《肉品卫生检验试行规程》

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 胴体羊肉 mutton whole carcass

活羊经屠宰放血后,去毛、头、蹄、尾和内脏的躯体。

3.2 鲜胴体羊肉 fresh mutton whole carcass

未冷却的胴体羊肉。

3.3 冷却胴体羊肉 chilled mutton whole carcass

经冷却,其后腿肌肉深层中心温度不高于 4℃,不低于 0℃的胴体羊肉。

3.4 冻胴体羊肉 frozen mutton whole carcass

经冻结,其后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的胴体羊肉。

4 技术要求

4.1 产品品种、规格

4.1.1 鲜、冻胴体羊肉的品种有两种:绵羊肉和山羊肉。

4.1.2 鲜、冻胴体羊肉分为:一级、二级和三级。分级规格见表 1。