

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 633—2002

---

## 冷却羊肉

Chilled mutton

2002-12-30 发布

2003-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、中国农业大学食品学院、内蒙古草原兴发股份有限公司、北京国农工贸发展中心。

本标准主要起草人：刘素英、南庆贤、方武、戴瑞彤、赵宇、蔡英华、龚海岩、李艳华。

本标准由农业部畜禽产品质量监督检验测试中心负责解释。

# 冷 却 羊 肉

## 1 范围

本标准规定了冷却羊肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于活羊经屠宰、冷却加工后,按要求生产的六分体和分割羊肉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中汞限量卫生标准

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品标签通用标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法

农牧发[1998]17号 呋喃唑酮在动物可食性组织中残留的高效液相色谱检测方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**冷却羊肉 chilled mutton**

活羊经宰前、宰后检验检疫合格。胴体经冷却,其后腿肌肉深层中心温度在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。冷却胴体在良好操作规范和良好卫生条件下,在 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 的车间内进行分割、分切工艺制得的冷却羊肉。

### 3.2

**肉眼可见异物 visible foreign material**

指浮毛、血污、金属、胆汁、碎骨、粪便、胃肠内容物、饲料残留等。