

国家标准《冻卷羊肉》（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源、起草单位、起草人

本任务来自国家标准化管理委员会2020年标准修订项目，该标准属于首次制定。

本项目主要起草单位为中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国肉类协会、中国农业科学院农产品加工研究所、中国畜牧兽医学会等。本标准主要起草人为：。

（二）起草过程

起草组在起草过程中，先后开展了以下研究和相关工作：

1. 前期调研与研究。中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）于2020年5月开展冻卷羊肉相关技术前期研究。调研企业和市场销售冻卷羊肉种类、质量以及存在的问题，以及现有商业行业标准SB/T 11093-2004《中央储备 冻卷羊肉》实施情况。

2. 初稿起草。2020年8月，成立了标准起草组，编写了国家标准《冻卷羊肉》初稿。11月17日中国肉类协会召开国家标准《冻卷羊肉》编写研讨专家会，根据会议意见，对初稿进行了修改，形成了国家标准《冻卷羊肉》征求意见稿。

二、标准编制原则和确定标准主要内容

（一）标准编制原则

标准在制订过程遵循了以下原则：

1. 遵守《食品安全法》，以保证冻卷羊肉质量安全为根本原则。
2. 以SB/T11093-2004《中央储备 冻卷羊肉》为基础，增补和修改相关内容。
3. 与现行法律法规、标准的协调。

（二）确定标准主要内容的依据

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草，是对国家标准《冻卷羊肉》中术语和定义、原料和加工要求、技术要求、检验方法、以及标识、包装、贮存和运输等7个分项目作出技术规范。

（三）修订的主要内容和理由

1. 术语和定义

NY/T 3224《畜禽屠宰术语》和NY/T 3469《畜禽屠宰操作规程羊》标准中已经规定的术语和定

义本标准直接予以引用。本标准对我国主要冻卷羊肉类别进行了补充定义，主要是：1 对本标准题目冻卷羊肉进行定义，是羊胴体或胴体不同部位，剔骨分割修整后加工成筒状或砖状等形状、经定量包装后冷冻保藏、用于制作羊肉卷（片）的产品；2 羊排肉卷要求以羊胴体按其解剖位置从第一对肋骨至末对肋骨之间的躯体部位加工而成的冻卷羊肉；3 羊腿肉卷、羊肩肉卷、羊霖肉卷、羊上脑肉卷、羊外脊肉卷是根据羊胴体分割部位进行了命名和规范；4 羊统卷是目前市场最大类产品，由全羊胴体剔骨分割修整后，卷制成筒状，定量包装的羊肉，有关具体加工和质量要求在本标准有严格规范。

以上定义的目的是要求严格按照羊胴体分割部位加工相应名称的卷羊肉，避免以次充好。

2. 分类

本标准从 2 个方面保障羊肉卷的质量，一是按原料胴体部位，分为羊统肉卷、羊排肉卷、羊腿肉卷、羊肩肉卷、上脑肉卷、外脊肉卷（太阳卷），二是按冻卷羊肉的肥瘦比，分为精瘦肉卷（肥瘦比 10%以内）、瘦肉卷（肥瘦比 10%~20%）、肥瘦肉卷（肥瘦比 20%~30%）。

其中，“4.1.2 按冻卷羊肉的肥瘦比”是对“4.1.1 按原料胴体部位”的补充要求，应作为产品标识的重要技术内容予以标注。

3. 原料要求

NY/T 3469《畜禽屠宰操作规程 羊》对原料要求进行了规定，本标准予以引用。同时，为杜绝在羊肉卷中掺杂使假。添加其他动物肉。本标准规定不得含有其他动物源性成分。

另一方面，部分企业利用外采羊肉、进口羊胴体等加工羊肉卷，反复解冻造成羊肉卷新鲜度和其它卫生指标降低，要求用于生产冻卷羊肉的原料肉不应反复解冻。

4. 加工过程要求

为保障卷羊肉的质量，要求原料肉要经过精细修整，修除碎骨、软骨、游离组织、小片毛皮、浮毛、板筋、护心油、凝血块、粪污及不应带有的其他物质。

防止用超期或者多次解冻羊肉加工时，添加色素等，要求冻卷羊肉加工过程中不应使用添加剂。

同时，应严格遵守快速冻结程序：急冻间温度不高于-28℃，24 小时内使产品中心温度下降到-15℃以下。

5. 质量要求

根据原料肉加工部位（如羊腿肉卷，衔接 3 术语和定义中相关概念），规定使用单一种类分割肉加工冻卷羊肉时，每个卷内添加的 50g 以下碎肉不超过 2 块；使用非单一种类分割肉时（如羊统肉卷），

每卷冻卷羊肉中不得超过 3 块羊肉，羊尾油不超过 200 g，且不超过 4 块。不可添加羊腰油、羊板油。

6. 规格要求

经过行业调研，羊统肉卷产量最大，规格一般为 2.5 kg 净肉/卷，卷长 38 cm±1 cm，直径 9 cm±0.5 cm。后腿肉卷等也有 1.25-1.5 kg 等其它规格产品。

7. 感官指标

根据我国市场销售卷羊肉通常存在的问题及其生理属性，规定了规格一致，大小均匀，表面无风干皴裂、破碎；呈卷状，无塌陷、破损，脂肪与肌肉无明显分离；不应有碎骨、软骨，游离组织、浮毛、板筋、护心油、凝血块，粪污及其他杂质等 7 个方面的感官指标。

8. 理化指标

关于水分含量，现行国家标准 GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》规定羊肉水分含量≤78%。

解冻失水率是企业采购羊肉过程中常用检验质量的指标，NY/T3524-2019《冷冻肉解冻技术规范》规定，解冻汁液流失率应不高于 5%，本标准予以引用。

9. 理化指标测定

关于水分含量测定方法，根据行业惯例以及便于企业操作，采用了 GB 5009.3 的规定第一法进行测定。

关于解冻失水率检验方法，原国家 GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》5.2 禽肉失水率检测方法使用多年，行业认为方法可以应用，本标准等同采用的该方法。

10. 组批和抽样

关于组批、抽样的规则分 2 种情况，企业日常生产产品检测，每一个班次为同一批次产品，随机抽取肌肉 500g；按合同加工的库存产品，以每一份合同或者同一标的为一个批次，抽样方法等同采用 SB/T 11093-2014《中央储备 冻卷羊肉》。

11. 结果判定

加工质量、理化检验项目全部符合本标准，判定为合格。若有一项不符合本标准时，判定为不合格品。其中 4.4、4.5、4.6、4.7 以及标签等都是检验项目，根据企业风险控制需求或者政府主管部门监督抽查确定的全部检验或部分项目进行检测，其中 1 项不合格，就可以判定该产品不合格。

12. 标识

卷羊肉包装标签应符合GB 7718的要求，并应标识4.1 分类信息。如名称是羊统卷，应根据加工质量标注精瘦肉卷（肥瘦比10%以内）、瘦肉卷（肥瘦比10%~20%）或者肥瘦肉卷（肥瘦比20%~30%）信息。

13. 贮存和运输

冻卷羊肉应储存在温度-18℃以下的冷藏库，冷藏库温度一昼夜升降幅度不应超过1℃。其它存放要求应符合NY/T 3225有关规定。

冻卷羊肉装运前应将产品中心温度降低至-15℃及其以下的温度，运输过程中厢体内温度应保持在-18℃及其以下的温度，并做好温度记录。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告、技术经济论证、预期的经济效果
无。

四、采用国际标准和国外先进标准情况的程度

未查到有关国家或者国际组织有羊肉卷类似产品标准或者相关规定。

五、与现行法律法规和强制性国家标准的关系

SB/T 11093-2014《中央储备 冻卷羊肉》仅规定了冻卷羊肉中的羊肉统卷，其相关技术条款适用于中央储备肉的收储和检验。本标准是国家标准，在该行业标准的基础上增加了冻卷羊肉的种类，以及加工要求等。

六、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。

八、贯彻标准的要求和措施建议

无。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他需要说明的事项

无。