

喀什手抓羊肉

Kashi hand-grabbed mutton

2024 - 11 - 08 发布

2024 - 12 - 08 实施

目 录

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	4
6 标签、标志、包装、运输、储存和召回.....	5

CAAPP

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。

本文件由中国畜产品加工研究会提出并归口。

本文件起草单位：喀什地区畜牧工作站、中国农业科学院农产品加工研究所、新疆畜牧科学院、中国农业科学院西部农业研究中心、新疆农垦科学院、新疆农业大学、新疆麦腾牧业科技发展有限公司、新疆五征绿色农业发展有限公司、巴楚县安欣牧业有限责任公司、新疆阿斯曼牧业股份有限公司、喀什中昆新农业有限责任公司、巴楚县丰和畜牧业发展有限公司、天康生物股份有限公司、新疆泰昆集团有限责任公司。

本文件主要起草人：张春晖、黄峰、王晶、姜锋韬、孙利萍、米尔卡米力·麦麦提、热孜亚·木太力甫、高宁、杨川、武运、刘成江、郭玉杰、杨平、韩东、解贞先、王付全、袁岑、鲁德福、杨春平、贺忠、张好、薛媛媛、李艳杰。

本文件为首次发布。

使用本文件应征得发布单位同意。

喀什手抓羊肉

1 范围

本文件规定了喀什手抓羊肉的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存和召回等要求。

本文件适用于餐饮、预制菜等形式出现的手抓羊肉生产和销售。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30383 生姜
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 1071 洋葱

3 术语和定义

喀什手抓羊肉 Kashi hand-grabbed mutton

以新疆喀什地区饲养达3个月以上的特色羊品种（多浪羊等）羊肉为主要原料，添加胡萝卜、大葱、洋葱、生姜等辅料，经煮制工艺加工而成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

选取在新疆喀什地区饲养达3个月以上特色羊品种的羊肉，羊肉应符合GB/T 9961、GB 31650、GB 31650.1的规定。

4.2 辅料要求

4.2.1 所有辅料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.2.2 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

4.2.3 大葱应无腐烂变质、有大葱固有气味的鲜产品。

4.2.4 洋葱应符合 NY/T 1071 规定。

4.2.5 生姜应符合 GB/T 30383 规定。

4.3 加工用水要求

加工用水应符合GB 5749的规定。

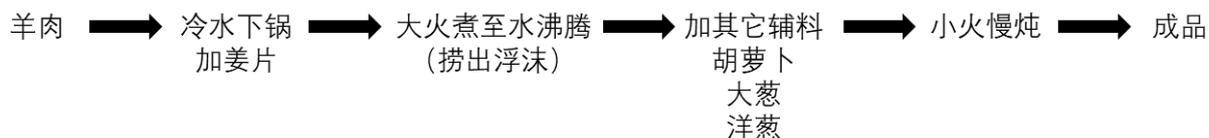
4.4 原辅料清洗处理

4.4.1 将羊肉分割成适合的长条，清水冲洗后沥干水分。

4.4.2 辅料均用清水冲洗干净后沥干水分，胡萝卜切块、大葱切段、洋葱和生姜切片，待用。

4.5 煮制

分割好的羊肉冷水下锅，放入姜片，先用大火将羊肉煮至7-8成熟，在此期间不断捞出表面浮沫，再加入其它辅料，改小火慢炖，至所有食材熟化达到最佳食用状态。



4.6 感官

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
状态	肥瘦适度，肉不脱骨，口感软硬适中，无肉眼可见的外来异物
色泽	肉色正常，无黑褐色斑点
风味	应具有喀什地区羊肉特有的滋味和香味，无异味

4.7 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 58	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 20	GB 5009.5
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

4.8 微生物限量

4.8.1 致病菌限量应符合 GB 29921、GB 31607 及相关法律法规要求。

4.8.2 预包装产品的微生物限量还应符合下表 3 的规定。

表3 微生物限量

	项目	采样方案及限量				检验方法
		n	c	m	M	
喀什手抓羊肉	菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
	大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
注：n 为同一批次产品应采集的样品数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为微生物指标可接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值； MPN：大肠菌群最可能数						

4.9 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一日不同班次加工生产的产品均为一批次。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，要求不少于 10 个最小包装。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产单位的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，经检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目：本标准中 4.5 感官要求、4.7 菌落总数和大肠杆菌指标和 4.8 净含量。

5.4 型式检验

每年至少进行 1 次。型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能会影响产品质量时；
- c) 长期停产后再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

检验结果（除微生物指标外）如有不合格 1 项及以上，允许从该批次产品中加倍随机抽样对该项目进行复检，以复检结果为准。

微生物指标中若有一项不符合本文件规定，则判定该批次产品不合格，不应复检。

6 标签、标志、包装、运输、储存和召回

6.1 标签和标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并明确标示配料名称及食用方法，包装运输标志应符合 GB/T191 及国家相关规定。

6.2 包装

预包装产品的包装材料应干燥、清洁、无异味，符合相关国家标准或行业标准的规定。单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

6.3 运输和储存

运输和储运应符合 GB 14881 的规定，冷链流通的产品应同时符合 GB 31605 的规定。

6.4 召回

按《食品召回管理办法》执行。

参考文献

- [1]. JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- [2]. 国家市场监督管理总局第 31 号令《食品召回管理办法》