

ICS 67.120

CCS B45

团 体 标 准

T/LDTSA 004-2022

绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程

Slaughter technical regulations of Green food-Dongxiang Gongyang

2022-11-18 发布

2022-12-01 实施

东乡族自治县东乡贡羊协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规定起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本文件由临夏回族自治州东乡县农业农村局提出、归口并监督实施。

本文件在《NY/T 3469-2019 畜禽屠宰操作规程 羊》的基础上，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改文件名称；
- 修改了“范围”；
- 修改“规范性引用文件”，在《NY/T 3469-2019 畜禽屠宰操作规程 羊》引用文件的基础上，参考引用《T/CAAA 035-2020 羊屠宰技术规程》的规范性文件。
- 修改“3 术语和定义”，增加“3.7 清真食品”和“3.8 清真羊肉”定义。
- 修改“4 宰前要求及管理”，增加“4.1.3 屠宰前应向所在地动物卫生监督机构申报检疫”。
- 修改“5 宰前技术要求”，将“5 宰前技术要求”修改为“5 屠宰工艺要求”，增加“5.2 阿訇屠宰、沥血”、“5.6.3 胴体分级”。
- 修改“7.1 分割加工”
- 增加“9 绿色东乡贡羊肉的屠宰与管理”
- 增加“10 其他要求”，提出东乡贡羊作为清真食品，屠宰加工、包装、冷链物流企业须具有清真食品资质，并执行清真食品的有关要求。
- 增加附录 A 东乡贡羊屠宰工艺流程。

本文件主要起草单位：甘肃省畜牧技术推广总站、伊康源肉联加工有限公司、东乡县畜牧业发展服务中心、甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所、兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司。

本文件主要起草人：杨杜录、马芳、孟宪煜、杨国胜、刘锦年、窦晓利

绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程

1 范围

本文件规定了东乡贡羊屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序、冷却、分割、冻结、包装、标签标志和储存及其他要求。

本标准适用于绿色食品 东乡贡羊屠宰厂(场)的屠宰操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 9961 鲜冻胴体羊肉
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- 农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范
- 农业部令 第70号 农产品包装和标识管理办法
- 农医发〔2010〕27号 附件4 羊屠宰检疫规程

3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19480 和 NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊屠体 sheep and goat body

宰杀放血后的羊躯体。

3.2

羊胴体 sheep and goat carcass

去头、蹄、皮(毛)、尾、内脏(不含肾脏)后羊屠体。