

ICS 67.120.10

CCS X22

# 团体标准

T/LDTSA 005-2022

## 绿色食品 东乡贡羊胴体分割技术规范

The Green Food - Technical Specification for Carcass Segmentation of Dongxiang Tribute Sheep

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 1564-2021 畜禽肉分割技术规程 羊肉》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”，增加 GB 7718、GB 19303、GB 14891.1-1997、GB 2726 和中华人民共和国卫生部第 47 号部长令《辐照食品卫生管理办法》。
- 修改“3 术语和定义”，增加“3.5 手抓羊肉”定义。
- 修改“7 分割程序及要求”，增加“7.1 东乡手抓羊肉胴体修整”、“7.6 热鲜、冰鲜熟羊肉分割”。
- 修改“8 标签、标志、包装、储存和运输”，增加“8.1.2 热鲜、冰鲜熟羊肉分割标志”、“8.2.2 热鲜、冰鲜熟羊肉”、“8.3.2 热鲜、冰鲜熟羊肉储存”、“热鲜、冰鲜熟羊肉运输”。
- 增加附录 B 和图 B1、B2、B3、B4。
- 将“附录 B”修改为“附录 C”

本文件主要起草单位：兰州天舜畜牧养殖技术服务公司、甘肃省畜牧技术推广总站、临夏市二酒手抓城、东乡族自治县锁南山城手抓美食城、临夏市畜牧技术推广站、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。

本文件主要起草人：刘锦年、杨杜录、马二酒、黄阿卜都、马正仁、马吉庆、孟宪煜、杨国胜、刘东花、窦晓利

## 绿色食品 东乡贡羊胴体分割技术规范

### 1 范围

本文件规定了东乡贡羊手抓羊肉热鲜、冰鲜熟肉和生鲜、冷冻胴体肉分割的术语和定义、原料要求、分割车间基本要求、分割方式、分割程序及要求、标签、标志、包装、储存和运输要求。

本文件适用于绿色食品 东乡贡羊胴体分割加工。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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；不注日期的用文件，其最新脚本(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 6388 运输包装收发货标志
- 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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 14891.1 辐照熟畜禽肉类卫生标准
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 中华人民共和国卫生部第 47 号部长令《辐照食品卫生管理办法》

### 3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224、NY/T 43469 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**分割羊肉** sheep and goat meat cuts

羊胴体按照形态结构、结合加工要求，分割所得的带骨或不带骨的羊肉。

#### 3.2