

团 体 标 准

简州大耳羊富硒羊肉等级分级技术规程

2026-xx-xx 发布

2026-xx-xx 实施

四川省畜牧兽医学会 发布

目 次

前 言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 分级要求	2
6 检测方法	2
7 检验规则	2
8 标志、标签	3
9 包装、贮存和运输	3
附 录 A	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省畜牧兽医学会提出并归口。

本文件起草单位：四川天地羊生物工程有限责任公司、成都市畜牧兽医学会、成都大学。

本文件主要起草人：王志全、王定国、陈兰、高丽、肖龙泉、薛佳、王陈根、乐梨庆、冯康琳、张颖。

简州大耳羊富硒羊肉等级分级技术规程

1 范围

本文件规定了简州大耳羊富硒羊肉等级分级的术语和定义、基本要求、分级要求、检测方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本文件适用于简州大耳羊富硒羊肉等级分级的评定。

2 规范性引用文件

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 39918 羊胴体及鲜肉分割

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

T/HBSE 000X-2025 简州大耳羊富硒肉羊生产技术规程（报批稿）

GB 5009.93 食品安全国家标准食品中硒的测定

NY/T 3947 畜禽肉中硒代胱氨酸、甲基硒代半胱氨酸和硒代蛋氨酸的测定 高效液相色谱-原子荧光光谱法

3 术语和定义

GB/T 39918 界定的以及下列术语和定义适用于本文件

3.1 简州大耳羊

简州大耳羊符合 NY/T 2827-2015 记录的特性、标准。

3.2 富硒羊肉

在动物自然生长的过程中，为满足健康生长发育和生产性能发挥的营养需要，以富硒饲料或营养调控方式饲养的简州大耳羊（并非在屠宰加工、包装过程中添加的外源硒制剂），其肌肉组织中总硒含量达到本标准规定最低限值（0.15 mg/kg）的羊肉。

3.3 硒含量

单位质量羊肉样品中所含硒元素的质量，以毫克每千克（mg/kg）鲜重表示。

4 基本要求

4.1 原料来源

应来自非疫区 10~12 月龄的简州大耳羊，其饲养过程符合 T/HBSE 000X-2025 《简州大耳羊富硒肉羊生产技术规程》（报批稿）的要求，具有《动物防疫条件合格证》并经检疫检验合格。

4.2 胴体要求

屠宰、分割、加工应符合 GB/T 39918、GB/T 9961、NY/T 1564 的要求。

5 分级要求

由硒含量、胴体重、肌肉色泽、脂肪色泽和肥度五个因素决定，分为特级、一级和二级，鲜、冻胴体羊肉具体等级分级要求按照附录 A 评定。

6 检测方法

6.1 硒含量测定

参照 GB 5009.93 规定的方法执行，每批次抽取方切肩肉、里脊、通脊、黄瓜条、后腿部位检测硒含量，取平均值。

6.2 胴体重量

参照 GB/T 9961 规定的方法执行。宰后去毛、头、蹄、尾、内脏及体腔内全部脂肪后，在温度 0℃~4℃、湿度 80%~90%的条件下放置 30 min 的羊个体重量。

6.3 肌肉色泽

羊胴体的瘦肉外部与断面的色泽状态，采用目测法。

6.4 脂肪色泽

羊胴体表层与内部沉积脂肪的色泽状态，采用目测法。

6.5 肥度

参照 GB/T 9961 规定的方法，在自然光或等效光源下，通过目测法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同一品种、同一养殖批次、同一屠宰加工条件下生产的产品为一批。

7.2 抽样

每批每个部位随机抽取不少于 3 个独立包装单元（或相应重量的散装产品），用于感官和硒含量检验。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行感官、水分、挥发性盐基氮和硒含量检验。

7.4 判定规则

- a) 检验项目全部合格，判定该批产品合格。
- b) 硒含量或任何一项安全指标不合格，判定该批产品不合格。
- c) 感官或其他理化指标不合格，可加倍抽样复检，若复检合格则判合格；若复检仍不合格，则判该批产品不合格，并根据感官状况降级或处理。

8 标志、标签

- a) 销售包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）的规定。
- b) 产品标签上应明确标示产品等级（如“特级富硒羊肉”、“一级富硒羊肉”）及硒含量具体测定值。

9 包装、贮存和运输

应符合 GB/T 20575 的要求。

附 录 A
(规范性附录)

简州大耳羊富硒羊肉等级分级要求

简州大耳羊富硒羊肉等级分级要求见表 A.1。

表 A.1 简州大耳羊富硒羊肉等级分级要求

评定项目	评定等级		
	特级	一级	二级
硒含量, mg/kg (鲜肉重)	0.35~0.5	0.25~0.35	0.15~0.25
胴体重, kg	≥26	23~26	20~23
肌肉色泽	鲜红或深红色, 光泽好	红色, 色泽均匀, 光泽好	浅红或暗红色, 光泽一般
脂肪色泽	乳白色, 质地硬实, 光泽好	白色或浅乳白色, 有光泽	浅黄色, 光泽正常, 无氧化斑
肥度	腿肩背部脂肪含量丰富, 肌肉不显露, 大理石花纹丰富	腿肩背部覆有脂肪, 腿部肌肉略显露, 大理石花纹明显	腿肩背部覆有薄层脂肪, 腿肩部肌肉略显露, 大理石花纹略现