ICS 65.020.30
CCS B 43

团　　体　　标　　准

T/SAAV 9—2026

简州大耳羊羊肉等级分级技术规程

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

四川省畜牧兽医学会　　发 布

目　　次

前言 II
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（规范性） 简州大耳羊羊肉等级分级要求 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、四川省农业科学院农产品加工研究所（四川省农业科学院食物与营养健康研究所）、四川农业大学、成都市畜牧水产总站。

本文件主要起草人：王志全、王定国、陈兰、方正锋、高丽、肖龙泉、薛佳、惠腾、王陈根、乐梨庆、冯康琳、张颖、程媛媛、贺红宇、曾晓丹。

本文件为首次发布。

简州大耳羊羊肉等级分级技术规程

1 范围

本文件规定了简州大耳羊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羊肉等级分级的评定。

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 2707　食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 5009.93　食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5009.228　食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 20575　鲜、冻肉生产良好操作规范

GB/T 39918　羊胴体及鲜肉分割

GH/T 1135—2024　富硒农产品

NY/T 630—2002　羊肉质量分级

NY/T 1564　畜禽肉分割技术规程 羊肉

NY/T 2781　羊胴体等级规格评定规范

NY/T 2827　简州大耳羊

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

T/HBSE 0032　简州大耳羊富硒生产技术规程

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

富硒羊肉

在动物自然生长过程中，以富硒饲料、生物营养强化等富硒技术方式饲养的简州大耳羊（非屠宰后人工添加外源硒所得），其肌肉组织中总硒含量达到 GH/T 1135-2024 规定的畜禽肉类产品硒含量限值要求（0.15 mg/kg～0.50 mg/kg），且硒代氨基酸含量占总硒含量的百分比≥80%的羊肉。

3.2

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。样品取自 GB/T 39918 规定的去骨分割羊肉部位，包括大黄瓜条、小黄瓜条、膝圆、臀腰肉、里脊、上脑、通脊、眼肉、外脊，

取各部位测定值的平均值作为该批次产品的硒含量。

4 基本要求

4.1 羊肉来源

应来自非疫区 10 月龄～12 月龄的简州大耳羊，其饲养过程符合 T/HBSE 0032 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、NY/T 2781、NY/T 1564 的要求。

4.3 富硒要求

富硒羊肉应符合 GH/T 1135-2024 富硒农产品的要求。

5 分级要求

由硒含量、胴体重、肌肉色泽和脂肪色泽四个因素决定，分为特等级、优等级、良好级和可用级四级，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

按 3.2 的规定抽取样品，参照 GB 5009.93 规定的方法测定硒含量。

6.2 硒代氨基酸含量测定

参照 NY/T 3947 规定的方法执行。

6.3 胴体重量

参照 NY/T 2781 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 后的羊个体重量。

6.4 肌肉色泽

羊胴体的瘦肉外部与断面的色泽状态，采用感官评定法，参照 NY/T 630-2002 的规定执行。

6.5 脂肪色泽

羊胴体表层与内部沉积脂肪的色泽状态，采用感官评定法，参照 NY/T 630-2002 的规定执行。

6.6 挥发性盐基氮

参照 GB 5009.228、GB 2707 规定的方法执行。

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

7.4.1 检验项目全部合格，判定该批产品合格。
7.4.2 硒含量或任何一项安全指标不合格，判定该批产品不合格。
7.4.3 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

8.1 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。
8.2 产品标签上应明确标示产品等级（如“特等级羊肉”“优等级羊肉”）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）
简州大耳羊羊肉等级分级要求

简州大耳羊羊肉等级分级要求见表 A.1。

表 A.1 简州大耳羊羊肉等级分级要求

评定项目	评定等级			
	特等级	优等级	良好级	可用级
胴体重（W）/kg	≥26	23≤W<26	20≤W<23	W<20
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	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	黄色，光泽正常，无氧化斑
硒含量（C）/（mg/kg）	0.30≤C<0.50	0.25≤C<0.30	0.15≤C<0.25	C<0.15
硒代氨基酸含量占总硒含量的百分比/%	≥80			
挥发性盐基氮（V）/（mg/100g）	V≤15			
注：综合定级时，以任一指标达到的最低等级为准。				