



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9961—2026

代替 GB/T 9961—2008

## 鲜、冻羊肉

Fresh and frozen sheep meat

2026-02-27 发布

2026-09-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

本文件代替 GB/T 9961—2008《鲜、冻胴体羊肉》，与 GB/T 9961—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了“羔羊”“肥羔羊”“大羊”“胴体重量”“肥度”“膘厚”“肋肉厚”“肌肉度”“生理成熟度”“肉脂色泽”“肉脂硬度”“胴体羊肉”的术语和定义；将“鲜胴体羊肉”“冷却胴体羊肉”“冻胴体羊肉”更改为“热鲜羊肉”“冷却羊肉”“冷冻羊肉”（见第3章，2008年版的第3章）；
- 增加了产品种类（见第4章）；
- 增加了分割技术要求（见5.2.2）；
- 删除了除水分外的其他原有理化指标（见2008年版的4.4）；
- 删除了微生物指标（见2008年版的4.5）；
- 增加了解冻失水率（见5.4.2）；
- 删除了生产加工过程卫生要求（见2008年版的4.7）；
- 删除了羊胴体等级及要求（见2008年版的4.8.4）；
- 更改了理化指标检验方法（见6.3，2008年版的5.2～5.18）；
- 删除了微生物指标的检验方法（见2008年版的5.19～5.24）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、中国农业大学、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、河北火来顺清真肉食品有限公司、青海大学、大连工业大学、内蒙古中敖食品有限公司、新乡市雨轩清真食品股份有限公司、内蒙古自治区质量和标准化研究院、宁夏回族自治区兽药饲料监察所、内蒙古农业大学、山东省农业科学院、四川省畜牧总站、北京雁栖月盛斋清真食品有限公司。

本文件主要起草人：张德权、李欣、李少博、韩丽娟、李金活、高胜普、王鹏杰、王峰、赵勇、王然、尤华、侯成立、陈丽、侯红漫、李胜杰、胡兰英、杨奇、柳尧波、格日勒图、罗海玲、李强、冷冬梅、刘翔飞、闫立婷。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1988年首次发布为 GB/T 9961—1988，2001年第一次修订，2008年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

# 鲜、冻羊肉

## 1 范围

本文件规定了鲜、冻羊肉的产品种类、技术要求、检验规则及标识、包装、贮存和运输要求,描述了技术要求相应的试验方法。

本文件适用于鲜、冻胴体羊肉及其分部位分割产品。

## 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 包装储运图形符号标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB/T 40464 冷却肉加工技术要求
- GB/T 43562 畜禽屠宰操作规程 羊
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3227 屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3905 冷冻肉解冻失水率的测定

## 3 术语和定义

NY/T 1564、NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**热鲜羊肉 hot sheep meat**

未经人工冷却的鲜胴体羊肉及其分部位分割产品。

### 3.2

**冷却羊肉 chilled sheep meat**

经冷却工艺处理,使肉的中心温度降至 0℃~4℃,并在贮运过程中始终保持在 0℃~4℃范围内的胴体羊肉及其分部位分割产品。

### 3.3

#### 冷冻羊肉 frozen sheep meat

在低于-28℃环境下冷冻处理,将肉的中心温度降至-15℃以下,并在-18℃以下的环境中贮存的胴体羊肉及其分部位分割产品。

## 4 产品种类

### 4.1 胴体羊肉

胴体羊肉包括白条羊肉、纵二分体羊肉、横二分体羊肉、四分体羊肉、六分体羊肉。

### 4.2 分部位带骨分割产品

分部位带骨分割产品包括羊脖(羊颈)、前腿肉、羊前腱、羊肩肉、肩脊排、胸腹肉、羊肋骨架、羊脊骨、全肋排、仔排、半肋排、月牙骨、法式肋排、肋腹肉、鞍肉、羊棒骨、背腰肉、带骨臀腰肉、后腿肉、羊尾尖、去臀腿、羊后腱等。

### 4.3 分部位去骨分割产品

分部位去骨分割产品包括上脑、眼肉、通脊、外脊、里脊、黄筋、去骨带臀腿肉、臀腰肉、膝圆、臀肉、大黄瓜条、小黄瓜条等。

## 5 技术要求

### 5.1 原料

宰前活羊应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫证明。

### 5.2 加工

#### 5.2.1 屠宰

应符合 GB/T 43562 的规定。

#### 5.2.2 分割

应符合 NY/T 1564 的规定。

#### 5.2.3 冷却冷冻

应符合 GB/T 40464 和 GB/T 43562 的规定。

### 5.3 检验检疫

应进行肉品品质检验和屠宰检疫,肉品品质检验应符合 GB 18393 的规定,屠宰检疫见《羊屠宰检疫规程》的规定。

### 5.4 产品要求

#### 5.4.1 感官指标

鲜、冻羊肉感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项目    | 要求                    |                       |                    |
|-------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
|       | 热鲜羊肉                  | 冷却羊肉                  | 冷冻羊肉(解冻后)          |
| 色泽    | 肌肉色泽鲜红,有光泽,脂肪呈乳白色或淡黄色 | 肌肉色泽浅红,有光泽,脂肪呈乳白色或淡黄色 | 肌肉略有光泽,脂肪呈乳白色或淡黄色  |
| 状态    | 肉质紧密,质地正常,指按后能基本恢复    | 肉质紧密,质地正常,指按后能基本恢复    | 肉质紧密,质地正常,指按后能部分恢复 |
| 黏度    | 切面湿润,不黏手              | 外表微干或有风干膜,切面湿润,不黏手    | 湿润,不黏手             |
| 气味    | 具有羊肉正常气味,无异味          |                       |                    |
| 煮沸后肉汤 | 透明澄清,脂肪团聚于液面,无异常滋味和气味 |                       |                    |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物           |                       |                    |

5.4.2 理化指标

鲜、冻羊肉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目               | 要求   |      |      |
|------------------|------|------|------|
|                  | 热鲜羊肉 | 冷却羊肉 | 冷冻羊肉 |
| 解冻失水率<br>g/100 g | —    | —    | ≤5   |
| 水分<br>g/100 g    | ≤78  |      |      |

5.4.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 温度

鲜品使用探针式温度计或其他非水银测温仪器直接插入产品中心,约 3 min 后,平视温度计所示度数;冻品用直径略大于(不应超过 0.1 cm)温度计探针直径的钻头,钻至相应产品中心,拔出钻头,迅速将温度计插入孔中,3 min 后,平视温度计所示度数。

6.2 感官指标

6.2.1 色泽、状态、黏度、气味、杂质

取适量试样(冷冻羊肉应在 4℃条件下自然解冻至完全解冻)置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)

中,在自然光下观察色泽、状态、杂质,闻其气味,手触感觉状态和黏度。

### 6.2.2 煮沸后肉汤

称取 20 g 绞碎的试样,置于 200 mL 烧杯中,加 100 mL 水,用表面皿盖上加热 50 ℃~60 ℃,开盖闻其气味,继续加热煮沸 20 min~30 min,观察肉汤色泽状态,品尝滋味。

## 6.3 理化指标

### 6.3.1 解冻失水率

按 NY/T 3905 规定的方法进行测定。

### 6.3.2 水分

按 GB 18394 规定的方法进行测定。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

每批出厂产品应经检验,检验项目为标识、感官、净含量(定量包装商品)。



### 7.2 型式检验

7.2.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一,也需进行型式检验:

- a) 产品投产时;
- b) 停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家有关主管部门提出进行型式检验的要求时。

7.2.2 型式检验项目应包括 5.4、8.1 以及相关规定的項目。

### 7.3 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

### 7.4 抽样与判定

7.4.1 从成品库中码放产品的不同部位,按 NY/T 3227 规定的数量抽样。

7.4.2 出厂检验和型式检验应按照本文件规定的项目进行检验,检验结果全部合格判定该批次产品符合本文件要求;检验如有不合格项目,应在原批产品中双倍抽样复检。复检结果合格,则判为该批次产品符合本文件要求;如复检后仍不合格的,判该批次产品不符合本文件要求。

## 8 标识、包装、贮存和运输

### 8.1 标识

8.1.1 应符合 NY/T 3383 的规定。

8.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 包装间温度应不高于 12℃，包装滞留时间宜控制在 30 min 内。

8.2.2 产品内包装材料应符合 GB/T 4456 等相关标准的规定。

8.2.3 产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

## 8.3 贮存

8.3.1 热鲜羊肉应在干燥、阴凉、卫生的条件下贮存。

8.3.2 冷却羊肉应在温度 0℃~4℃ 的条件下贮存，白条羊肉之间的距离宜保持 3 cm~5 cm。

8.3.3 冷冻羊肉应在温度低于 -18℃ 的冷藏库内贮存，冷藏库温度一昼夜波动不应超过 ±1℃。

8.3.4 贮存间应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，定期除霜，并符合国家有关卫生要求。库内有防霉、防鼠、防虫设施，定期消毒。

8.3.5 贮存间内不应存放有碍卫生的物品，同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的食品。

## 8.4 运输

应执行 GB/T 28640 的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
  - [2] 羊屠宰检疫规程(农牧发〔2023〕16 号 附件 17)
- 

