

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5147—2002

无公害食品 羊肉

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、北京国农工贸发展中心。

本标准主要起草人：刘素英、陈刚、薛毅、单吉浩、李艳华、蔡英华。

无公害食品 羊肉

1 范围

本标准规定了无公害羊肉的技术要求、检验方法和标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于来自非疫区的无公害活羊，屠宰加工后经兽医卫生检疫检验合格的羊肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
 - GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
 - GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 - GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
 - GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
 - GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
 - GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
 - GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
 - GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
 - GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
 - GB/T 6388 运输包装收发货标志
 - GB 7718 食品标签通用标准
 - GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 - GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
 - GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
 - GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法（高效液相色谱法）
 - GB/T 14962 食品中铬的测定方法
 - NY 5148 无公害食品 肉羊饲养兽药使用准则
 - NY 5149 无公害食品 肉羊饲养兽医防疫准则
 - NY 5150 无公害食品 肉羊饲养饲料使用准则
 - NY/T 5151 无公害食品 肉羊饲养管理准则
- 关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知（农牧发[2001]38号）

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 屠宰前的活羊应来自非疫区，其饲养规程符合 NY 5148、NY 5149、NY 5150、NY/T 5151 的

要求,屠宰加工应符合 GB9961 规定,并经检疫检验合格。

3.1.2 进口羊肉应有中华人民共和国卫生检疫部门检疫合格证明,未通过检疫的产品不得进口。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 无公害羊肉感官指标

项目	指标
色泽	肌肉呈红色,有光泽,脂肪呈白色或淡黄色
组织状态	肌纤维致密,有韧性,富有弹性
粘度	外表微干或有风干膜,切面湿润、不粘手
气味	具有羊肉固有气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面,具羊肉固有的香味
肉眼可见异物	不应检出

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 无公害羊肉理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤15
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.10
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.50
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤1.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.10
滴滴涕/(mg/kg)	≤0.20
六六六/(mg/kg)	≤0.20
金霉素/(mg/kg)	≤0.10
土霉素/(mg/kg)	≤0.10
四环素/(mg/kg)	≤0.10
磺胺类(以磺胺类总量计)/(mg/kg)	≤0.10

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 无公害羊肉微生物指标

项目	指标	
菌落总数/(cfu/g)	≤5×10 ⁵	
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤1×10 ³	
致病菌	沙门氏菌	不应检出
	志贺氏菌	不应检出
	金黄色葡萄球菌	不应检出
	溶血性链球菌	不应检出

4 检验方法

4.1 感官检验

按 GB/T 5009.44 规定方法检验。

4.2 理化检验

4.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44 规定方法测定。

4.2.2 汞:按 GB/T 5009.17 规定方法测定。

4.2.3 铅:按 GB/T 5009.12 规定方法测定。

4.2.4 砷:按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

4.2.5 铬:按 GB/T 14962 规定方法测定。

4.2.6 镉:按 GB/T 5009.15 规定方法测定。

4.2.7 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定方法测定。

4.2.8 金霉素、土霉素、四环素:按 GB/T 14931.1 规定方法测定。

4.2.9 磺胺类:按《关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知》(农牧发[2001]38号文)规定方法测定。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定方法检验。

4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定方法检验。

4.3.3 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定方法检验。

4.3.4 志贺氏菌:按 GB 4789.5 规定方法检验。

4.3.5 金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 规定方法检验。

4.3.6 溶血性链球菌:按 GB 4789.11 规定方法检验。

5 标志、包装、贮存、运输

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 的规定,箱外标志应符合 GB 191 和 GB/T 6388 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 11680 和 GB 9687 的规定。

5.2.2 包装印刷油墨无毒,不应向内容物渗漏。

5.2.3 包装物不应重复使用。生产方和使用方另有约定的除外。

5.3 运输、贮存

5.3.1 运输:产品运输时应使用符合食品卫生要求的冷藏车(船)或保温车,不应与有毒、有害、有气味的物品混放。

5.3.2 贮存:产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷却羊肉在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 下贮存,冻羊肉在 -18°C 以下贮存。

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 羊肉

NY 5147—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷
印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14630 定价 8.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



NY 5147-2002