ICS 67.120.10
CCS X 22

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—XXXX

畜禽肉质量分级 羊肉

Quality grading for livestock and poultry meat—Mutton

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 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。

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：略。

本文件主要起草人：略。

畜禽肉质量分级 羊肉

1 范围

本文件规定了羊胴体及分割肉质量分级的分级原则、分级指标评定、质量等级评定、标识和记录要求。

本文件适用于屠宰加工企业的羊胴体及分割肉的质量分级。

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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则

NY/T 2781 羊胴体等级规格评定规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB/T 37061和NY/T 2781界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肋脂厚度 rib fat thickness

羊胴体13肋骨与腰脊间截面，距离脊柱中心11 cm处肋骨上脂肪的厚度。

3.2

大理石花纹 marbling

羊肌肉中脂肪的分布，呈大理石样的纹理。

3.3

肌肉颜色 muscle color

羊胴体或分割肉肌肉的色泽状态。

3.4

分割肉 cuts

对羊胴体按不同部位分割成的肉块。

注：如外脊、眼肉、上脑等。

4 分级原则

胴体与分割肉等级总体一致原则。胴体质量等级确定相应分割肉的质量等级。外脊、眼肉和上脑根据产品需要可单独进行分级，如不需要，其质量等级与胴体质量等级一致。

5 分级指标评定

5.1 评定条件

检验检疫合格的胴体指定部位分割后暴露于空气中30 min后，在白色光照强度不低于660 lx照明的条件下进行评定。

5.2 胴体重量

对除去毛、头、蹄、尾（或不去尾）和内脏后的带皮或去皮胴体称重，称重设备的分度值为 0.01 kg。

5.3 肋脂厚度

胴体肋脂厚度采用计量工具测量（单位为 cm，精确到 0.1 cm），肋脂厚度测定位置参照附录 A，带皮胴体扣除皮厚。

5.4 大理石花纹

大理石花纹从高到低分为 1 级、2 级、3 级、4 级、5 级和 6 级。当大理石花纹介于两个等级之间时，按照相似度原则，选择最接近的等级。对外脊、眼肉和上脑的大理石花纹评定，按照附录 B 评定等级。

5.5 肌肉颜色

肌肉颜色从浅到深分为 1 级、2 级、3 级、4 级、5 级和 6 级，其中 4 级、5 级的肉色最好。对外脊、眼肉和上脑的肉色评定，按照附录 C 评定等级。

6 质量等级评定

6.1 羊胴体的质量等级评定

羊胴体质量等级按照附录 D 评定。根据胴体重量和肋脂厚度将羔羊胴体分为 S1 级、S2 级、S3 级和 S4 级。

6.2 外脊、眼肉和上脑的质量等级评定

外脊、眼肉和上脑根据产品需要可单独进行质量分级，质量等级按附录 E 评定。根据大理石花纹、肌肉颜色的等级评定，将外脊、眼肉和上脑的质量分为特等级、优等级、良好级和普通级。如不需要，其质量等级与胴体质量等级一致。

6.3 其他部位分割肉的质量等级评定

除 6.2 之外的其他部位分割肉的质量等级与胴体等级一致，分为 S1 级、S2 级、S3 级和 S4 级。

7 标识和记录

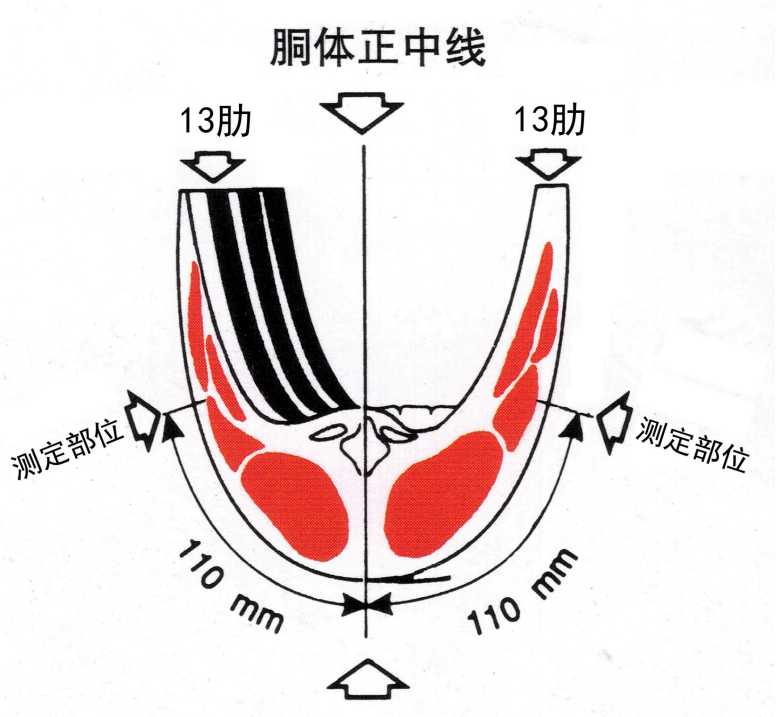
7.1 胴体、分割肉质量等级的具体标志见附录 F。

7.2 胴体、分割肉的内外包装应标明相应的质量等级，运输标志按照 GB/T 6388 的规定执行，包装标识按照 NY/T 3383 的规定执行。

7.3 应清晰地记录产品分级信息。

附录 A
（规范性）
肋脂厚度测定部位

肋脂厚度按照图A测定，图A给出了肋脂厚度的测定部位示意图。



图A 肋脂厚度测定部位示意图

附录 B
（规范性）
大理石花纹等级图谱

大理石花纹等级按图B等级图谱评定。

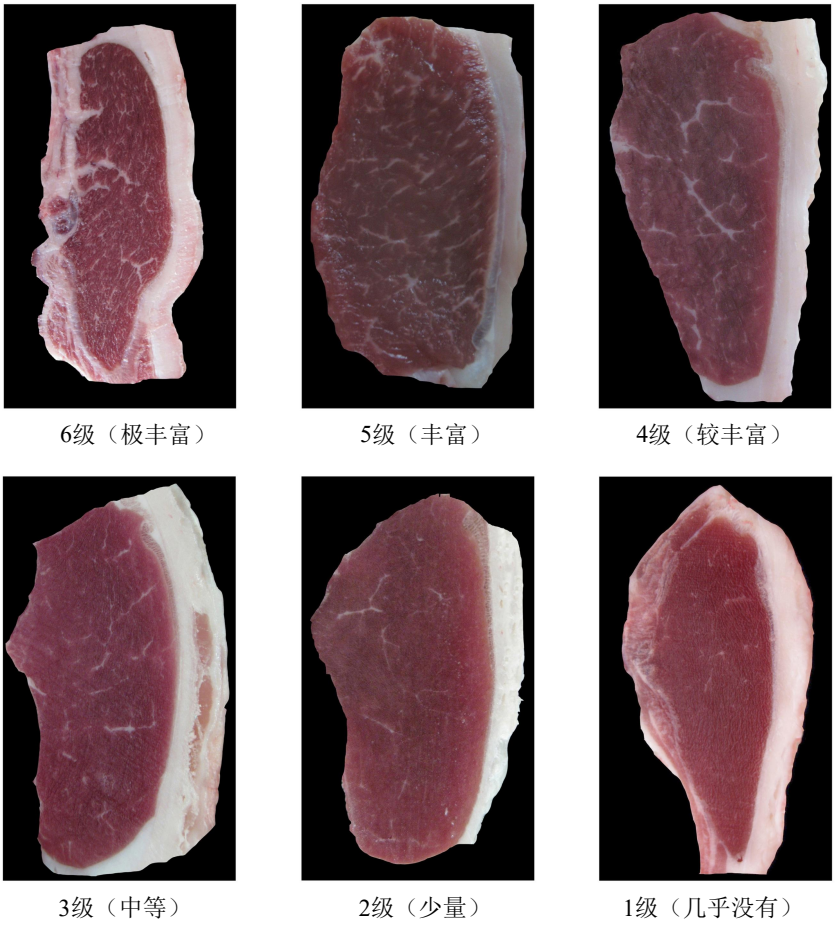


图 B 羊肉大理石花纹等级图谱

附录 C
（规范性）
肌肉颜色等级评定

肌肉颜色按表C等级图谱评定。色度参数是等级图谱制作的数据依据。

表C 肌肉颜色等级评定

肉色等级		1 级	2 级	3 级	4 级	5 级	6 级
色度参数（CIELAB）	亮度（L*）	50.00	45.55	41.51	38.76	33.27	27.97
	红度（a*）	12.32	16.57	15.81	20.00	17.02	13.26
	黄度（b*）	8.30	7.80	7.42	6.99	6.19	3.26
等级图谱							

附录 D
（规范性）
羊胴体及其分割肉质量等级评定方法

羊胴体及分割肉质量等级划分按表D评定。

表D 羊胴体及其分割肉质量等级划分

<table>
<tr><td colspan="8">胴体重量(W), kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">绵羊</td><td>W<8</td><td>8≤W<12</td><td>12≤W<18</td><td>18≤W<22</td><td>22≤W<28</td><td>W≥28</td></tr>
<tr><td colspan="2">山羊</td><td>W<8</td><td>8≤W<10</td><td>10≤W<15</td><td>15≤W<20</td><td>20≤W<24</td><td>W≥24</td></tr>
<tr><td rowspan="4">肋脂厚度(H), mm</td><td>H≥20</td><td>S4 级</td><td>S3 级</td><td colspan="2">S2 级</td><td>S3 级</td><td>S4 级</td></tr>
<tr><td>8≤H<20</td><td rowspan="2">S3 级</td><td colspan="4" rowspan="2">S2 级
S1 级</td><td rowspan="2">S3 级</td></tr>
<tr><td>5≤H<8</td></tr>
<tr><td>H<5</td><td>S4 级</td><td colspan="5">S3 级</td><td>S4 级</td></tr>
</table>

附录 E
（规范性）
外脊、眼肉和上脑质量等级评定方法

外脊、眼肉和上脑质量等级划分按表E评定。

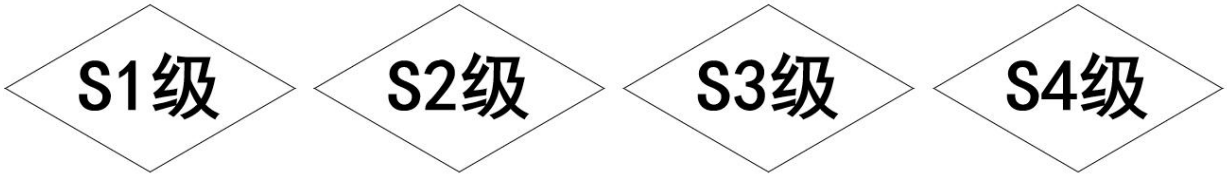
表E 外脊、眼肉和上脑质量等级划分

大理石花纹	肌肉颜色	
	4 级~5 级	1 级~3 级，6 级
6 级（极丰富）	特等级	优等级
5 级（丰富）		
4 级（较丰富）		
3 级（中等）	优等级	良好级
2 级（少量）		
1 级（几乎没有）	良好级	普通级

附录 F
（规范性）
胴体和分割肉质量等级标志

E.1 羊胴体及分割肉质量等级标志

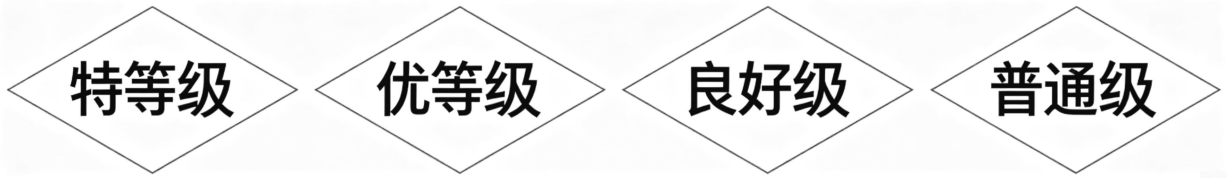
采用文字标识或特制的图案标识。文字标识为“S1级”“S2级”“S3级”“S4级”等。
图案标识示例见图F.1。



图F.1 羊胴体及其分割肉质量等级图案标志

F.2 外脊、眼肉和上脑的质量等级标志

采用文字标识或特制的图案标识。文字标识为“特等级”“优等级”“良好级”“普通级”等。
图案标识示例见图F.2。



图F.2 外脊、眼肉和上脑质量等级图案标志

E.3 图案标志要求

规格为边长3 cm、左右内角为60°菱形标志，或等比例缩放；菱形内标注等级（如“S1级”），字体为黑体；包装产品标识内容中等级文字的高度不小于1 cm。