国家标准《畜禽肉质量分级 羊肉》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据国家标准化管理委员会文件《国家标准委关于下达2025年第六批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》(国标委发〔2025〕34号)，制定国家推荐标准《畜禽肉质量分级 羊肉》（项目计划号：20251874-T-326）。本标准由中华人民共和国农业农村部提出，全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口，中国农业科学院农产品加工研究所牵头起草。项目下达日期：2025年7月1日，项目周期18个月。

（二）修订背景

我国是羊肉生产与消费大国，羊肉产量连续35年居世界首位。然而，受深加工水平和消费习惯的制约，我国羊肉加工业滞后，羊肉深加工率远低于发达国家。对羊肉进行质量分级是保障羊肉原料品质稳定和优质优价的前提，也是羊肉精深加工的基础。因此，制定羊肉质量分级标准对羊肉进行标准化分级，可确保羊肉品质稳定，增强市场竞争力，进而推动羊肉产业向规模化、标准化方向发展，提升产业整体水平。

2020年7月，农业农村部印发了《全国乡村产业发展规划（2020-2025年）》，提出农产品加工业是国民经济的重要产业，要发展畜禽产品分级，实现减损增益。提升农产品精深加工，促进农产品多次加工，实现多次增值。2020年9月，国务院办公厅印发了《关于促进畜牧业高质量发展的意见》，提出要加快构建现代加工流通体系，提高肉品精深加工水平。2021年12月，农业农村部印发了《“十四五”全国畜牧兽医行业发展规划》，提出以提升畜产品加工行业整体水平为重点任务，提升畜产品精深加工能力。综上，羊肉质量分级是保证羊肉品质稳定，推动羊肉产品精深加工的关键。

目前，发达国家均有自己的羊肉分级标准，用以规范肉品分级，实现优质优价，极大地促进了肉羊产业的发展。我国目前在牛肉、鸡肉等领域以形成完善的分级标准，规定了相应胴体及分割肉的技术指标评定方法和质量等级评定方法。但我国羊肉分级标准仍然停留在胴体角度，缺乏对各个部位分割肉更为精确的分

级，阻碍了羊肉精深加工的发展。因此，制定更为全面的羊肉分级标准迫在眉睫。

（三）起草单位

接到国家标准化管理委员会《国家标准委关于下达2025年第六批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》后，按照农业农村部全国屠宰加工标准化技术委员会的要求，成立标准起草组，包括中国农业科学院农产品加工研究所、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、山东省农业科学院农产品加工与营养研究所、河南美是食品有限公司、宁夏西鲜记科技有限公司、内蒙古草原宏宝食品股份有限公司等单位，制定了标准工作计划，明确参加起草单位和人员及其职责分工，研讨标准框架和提纲，确定标准编制工作进度安排及要求。

参与人员姓名、单位、分工见下表。

序号	姓名	单位	分工
1	张德权	中国农业科学院农产品加工研究所	总体设计和标准起草
2	陈　丽	中国农业科学院农产品加工研究所	标准起草
3	高胜普	中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）	标准指导
4	李少博	中国农业科学院农产品加工研究所	资料整理
5	王维婷	山东省农业科学院	试验设计
6	郑晓春	中国农业科学院农产品加工研究所	标准起草
7	王振宇	中国农业科学院农产品加工研究所	指标检测
8	尚梦玉	中国农业科学院农产品加工研究所	指标检测
9	杨　琦	中国农业科学院农产品加工研究所	资料整理
10	侯成立	中国农业科学院农产品加工研究所	指标检测
11	李　欣	中国农业科学院农产品加工研究所	指标检测
12	张立非	宁夏西鲜记科技有限公司	实验验证
13	谭鑫星	内蒙古草原宏宝食品股份有限公司	实验验证
14	孙新巧	武邑县农业农村局	实验验证
15	刘崇歆	中国农业科学院农产品加工研究所	实验验证
16	李　程	中国农业科学院农产品加工研究所	实验验证
17	徐　乐	中国农业科学院农产品加工研究所	实验验证
18	赫诗阳	内蒙古草原宏宝食品股份有限公司	实验验证

（四）起草过程

1. 起草阶段

（1）成立标准起草小组。2025年7月收到标准下达通知后，立即成立标准起草小组，由项目负责人任组长，制定标准工作计划，明确任务分工。针对我国目前有关标准的现状，研讨标准框架和提纲，确定标准编制工作进度安排及要求。

（2）准备阶段。对国内外同类或类似标准、近期研究论文、研究成果等文献资料进行收集分析整理。在此基础上，根据本标准所拟定的具体技术参数和内容，进行充分的产业调研，确定所需具体参数，为标准起草提供全面、科学、准确的技术数据。

（3）编写标准草案。中国农业科学院农产品加工研究所组织起草单位和起草小组成员整理前期调研数据，确定标准框架，撰写标准草案。

（4）启动标准。2025年9月，全国屠宰加工标准化技术委员会召开了标准启动会，《畜禽肉质量分级 羊肉》汇报了目前工作进展、存在问题和下一步工作计划，与会领导专家认真讨论了标准草案，明确了修订框架和重点。

（5）调研阶段。通过电话调研，充分了解了内蒙古、河北、新疆、青海、宁夏、山东、四川等地的羊肉分级情况和高价值部位，明确了质量分级需求和拟分级部位。

（6）数据采集。中国农业科学院农产品加工研究所组织标准起草小组成员在内蒙古、宁夏、山东的三家企业进行大理石花纹图片、色泽采集，同时现场测定肉重量等指标，并对采集的图像、数据进行分析。

（7）编写标准征求意见讨论稿。2025年12月，中国农业科学院农产品加工研究所组织召开征求意见稿研讨会，审查组专家逐句逐字地研讨标准草案，提出修改意见。

（8）编写标准征求意见稿。2026年1-5月，起草组根据专家意见修改标准草案，又赴内蒙古、河北、宁夏、山东等地企业进行胴体重量、肋脂厚度、大理石花纹、肌肉颜色等数据采集，对标准等级进行产业验证，形成征求意见稿和编制说明。

2. 征求意见阶段

2026年6月，起草组将标准征求意见稿提交全国屠宰加工标准化技术委员会广泛征求意见。

2026年7-8月，全国屠宰加工标准化技术委员会对外公开征求意见。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

本标准的制定遵循以下三个原则：

一是科学性原则。参考有关法律、法规、标准和文献资料，结合我国羊肉生产实际和调研情况，科学地确定标准文本框架。

二是先进性原则。尽可能与国际标准接轨，注重参考或借鉴国际组织、国外发达国家先进标准或经验。

三是适用性原则。与我国现行羊肉生产法律、法规、标准保持协调一致，保证标准的适用性。

（二）主要内容的依据

本标准按照 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》给出的规则起草，基于羊肉屠宰加工企业的生产实际，参考国家、行业、地方、企业相关标准，调研羊肉加工企业中的实际技术参数和方法，结合专家和企业技术人员意见，综合分析确定。

1 范围

条文

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。

制定依据：

本标准参照了GB/T 29392-2022《畜禽肉质量分级 牛肉》、GB/T 19676-2022《畜禽肉质量分级 鸡肉》，对范围进行界定。本标准包括山羊肉和绵羊肉，也包括羔羊肉和大羊肉的质量等级评定。

2 规范性引用文件

条文

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

制定依据：

按照国标 GB/T 20001.5-2017《标准编写规则 第 5 部分：规范标准》及其他标准格式列出，引用了有关标准，确保了标准内容和相关技术指标与相关标准的协调性。

3.术语和定义

条文

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。

制定依据：

本标准拟定义的术语和定义：胴体、肋脂厚度、大理石花纹、肌肉颜色、分割肉、质量、等级、放牧羊。

其中胴体、羔羊胴体、大羊胴体直接引用NY/T 2781，质量、等级直接引用GB/T 37061《畜禽肉质量分级导则》

胴体：肉羊经宰杀、放血后除去毛、头、蹄、尾(或不去尾)和内脏后的带皮或去皮躯体。

质量：屠宰加工后畜禽肉的感官特性和/或内在品质和/或规格特性满足要求的程度。

等级：通过外在感官特性和/或内在品质和/或规格特性的判定和/或测定，对畜禽肉品质优劣的划分。

对未直接引用的肋脂厚度、大理石花纹、肌肉颜色、分割肉、放牧羊进行了界定。

条文

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。

制定依据：

NY/T 2781-2015《羊胴体等级规格评定规范》对“肋脂厚度”的定义为：羊胴体12~13肋骨间截面，距离脊柱中心11 cm处肋骨上脂肪的厚度。

由于屠宰、加工企业实际分割过程是在13肋骨与腰脊间截面直接分割，后续再根据生产产品确定肋骨分割/不分割，且12~13肋骨间截面和13肋骨与腰脊间截面花纹、肋脂厚度差异不明显，因此，基于生产实际考虑，调整肋脂厚度测定部位为13肋骨与腰脊间截面。

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。

制定依据：

NY/T 2781-2015《羊胴体等级规格评定规范》对“大理石纹”的定义为：背最长肌中肌内脂肪的含量和分布状态。

GB/T 29392-2022《畜禽肉质量分级 牛肉》对“大理石花纹”的定义为：牛肌肉中脂肪的分布，呈大理石样的纹理。

基于上述定义，本标准细化了羊肉质量分级过程中大理石花纹的定义，对大理石花纹进行如上界定。

条文

3.3

肌肉颜色 muscle color

羊胴体或分割肉肌肉的色泽状态。

制定依据：

NY/T 630-2002《羊肉质量分级》对“肉脂色泽”的定义为：羊胴体或分割肉的瘦肉外部与断面色泽状态以及羊胴体或分割肉表层与内部沉积脂肪色泽状态。

本标准选取上述定义中对肌肉颜色的描述，对肌肉颜色进行如上界定。

条文

3.4

分割肉 cuts

对羊胴体按不同部位分割成的肉块。如外脊、眼肉、上脑等。

制定依据：

GB/T 29392-2026《畜禽肉质量分级 牛肉》对“分割肉”的定义为：对牛胴体按不同部位分割成的肉块。如外脊、眼肉、上脑等。

NY/T 1564-2021《畜禽肉分割技术规程 羊肉》对“分割羊肉”的定义为：羊

胴体按照形态结构结合加工要求分割所得的带骨或不带骨的羊肉产品。

本标准参考牛肉国标，并保持术语的一致性，界定了本标准中分割肉的定义。

条文

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。

制定依据：

在参照《畜禽肉质量分级 牛肉》的基础上，遵循胴体与分割肉等级总体一致原则，对于分割肉，经过市场调研，羊肉分割肉关注大理石纹的部位为外脊、眼肉和上脑，因此上述部位根据产品需要可单独进行分级，配套了分级方法，如果不需要单独分级，其质量等级与胴体一致。

5 分级指标评定

条文

5.1 评定要求

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

制定依据：

参照 GB/T 29392-2026《畜禽肉质量分级 牛肉》5.1 评定要求：检验检疫合格的胴体指定部位分割后暴露空气 30 min，在白色光照强度不低于 660 lx 照明的条件下进行评定。本标准参照执行。

条文

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 0.01kg。

制定依据：

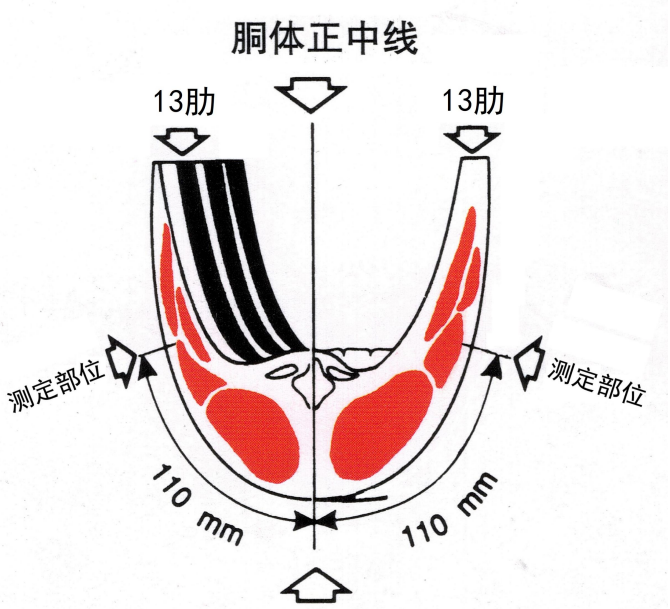
胴体重量是目前行业上羊胴体分级最重要的指标，对其评定方法进行界定，称重设备的分度值为 0.01kg。

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。

制定依据：

胴体肋脂厚度是表征肉品质的重要指标，对其评定方法进行界定，单位为 cm，精确到 0.1 cm，同时，给出了肋脂厚度测定的具体部位图示。



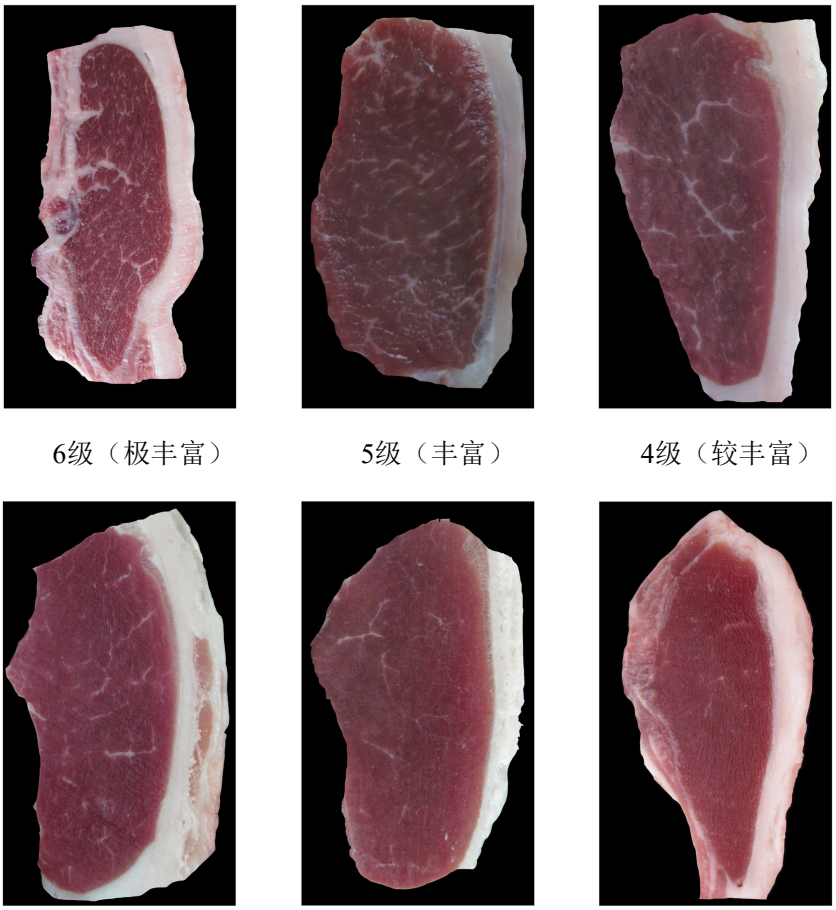
肋脂厚度测定部位示意图

5.4 大理石花纹

大理石花纹从低到高分为 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。

制定依据：

大理石花纹的评定方法参照 NY/T 2781《羊胴体等级规格评定规范》中描述方法进行评定，对照大理石花纹评级图谱观察其大理石花纹丰富度。在实际生产中，对分割肉的横切面进行评定（图 B.1）。



6级（极丰富）　5级（丰富）　4级（较丰富）

3级（中等）　2级（少量）　1级（几乎没有）

羊肉大理石花纹评级图谱

条文

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。

制定依据：

肌肉颜色的评定方法参照 NY/T 2781《羊胴体等级规格评定规范》中描述方法进行评定，对照肌肉颜色评级图谱观察其肌肉颜色。在实际生产中，对分割肉的横切面进行评定（图 C.1）。同时，给出了不同等级对应的亮度（L^*）、红度（a^*）和黄度（b^*）。

肉色等级	1级	2级	3级	4级	5级	6级

色度参数	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							

肌肉颜色评级图谱

6 质量等级评定

条文

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。

制定依据：

胴体重量是目前行业上羊胴体分级最重要的指标，根据产业调研，目前羊胴体/分割肉不进行分级处理，仅有的分级依据只有重量，胴体重量和分割肉重量。因此，保留产业上现在用的分级指标胴体重量。

肋脂厚度为 13 肋骨处距离脊柱中心 11 cm 处肋骨上脂肪的厚度，是评估胴体品质的重要指标，在 NY/T 630-2022《羊肉质量分级》和 NY/T 2781-2015《羊胴体等级规格评定规范》中也均有描述，因此选择其作为质量分级的指标。

产业调研结果也显示，目前羊胴体重量在一定范围内被认为最优，过大或过小质量等级下降，且胴体重量相对较轻为优。基于此，确定了绵羊、山羊胴体及分割肉质量等级标准。

羊胴体及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">S1 级
S2 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>

条文

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

制定依据：

通过对农贸市场、肉类批发市场、肉店门店、超市生鲜区（山姆、超市发、盒马鲜生、物美、幸福荣耀）、生鲜电商平台（叮咚买菜、小象超市、七鲜）、餐饮店（烤肉、烧烤、火锅）的调研发现，已有单价高的产品多集中在羊排、羊肋条、寸排、排段、上脑羊肉卷等产品，基本上是由外脊、眼肉和上脑分割所得。外脊、眼肉和上脑部位易形成肌间脂肪，多项研究证明肌间脂肪的形成有利于肉品质的提升。因此可以确定外脊、眼肉和上脑是羊肉高价值分割部位，因此对其进行质量分级。

外脊、眼肉和上脑根据大理石花纹、肌肉颜色机进行等级评定，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。

外脊、眼肉和上脑等级划分

<table>
<tr><th rowspan="2">大理石花纹</th><th colspan="2">肌肉颜色</th></tr>
<tr><th>4 级~5 级</th><th>1 级~3 级，6 级</th></tr>
<tr><td>6 级（极丰富）</td><td rowspan="3">特等级</td><td rowspan="3">优等级</td></tr>
<tr><td>5 级（丰富）</td></tr>
<tr><td>4 级（较丰富）</td></tr>
<tr><td>3 级（中等）</td><td rowspan="2">优等级</td><td rowspan="2">良好级</td></tr>
<tr><td>2 级（少量）</td></tr>
<tr><td>1 级（几乎没有）</td><td>良好级</td><td>普通级</td></tr>
</table>

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。

制定依据：

除了对高价值部位进行分级外，其余部位与胴体等级一致。

7 标识和记录

条文

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。

制定依据：

参照GB/T 29392-2022《畜禽肉质量分级 牛肉》和GB/T 19676-2022《畜禽肉质量分级 鸡肉》确定。

三、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

（一）主要试验或验证的分析、综述报告

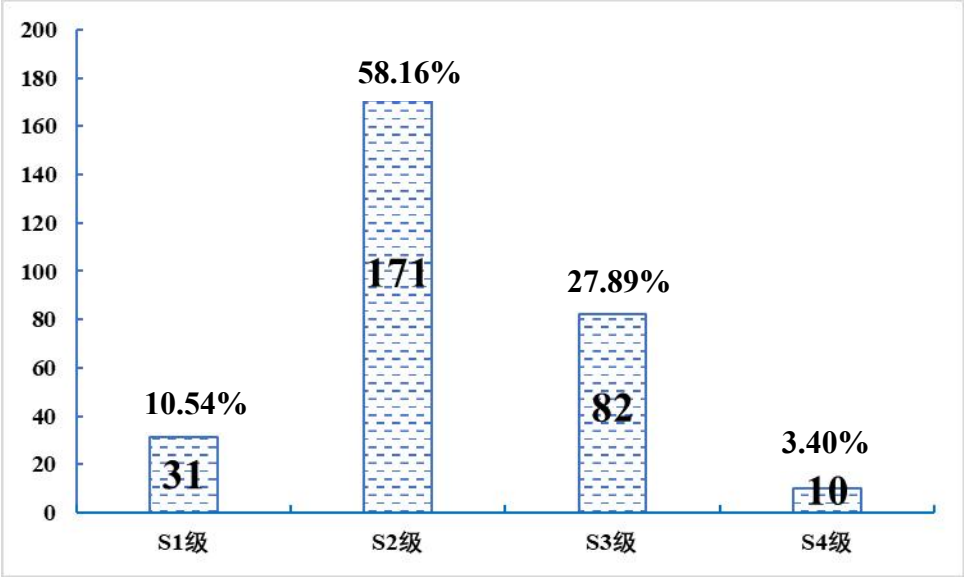
1.羊胴体等级验证（加实验过程照片）

基于拟定的《畜禽肉质量分级 羊肉》标准（征求意见稿），确定了绵羊、山羊胴体及分割肉质量等级标准，起草组赴肉羊生产大省河北、内蒙古、山东、宁夏等地进行了产业验证，随机采集屠宰加工场羊胴体的胴体重量和肋脂厚度数据，对其进行等级评定，采集数据见表 1。

数据采集公司信息

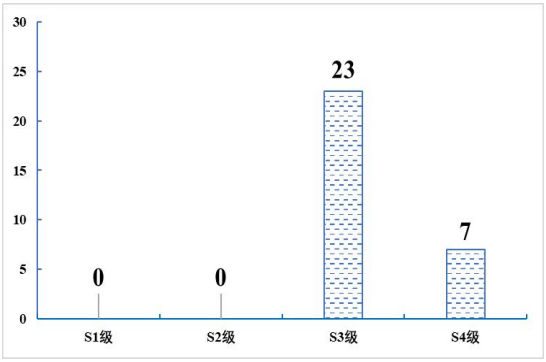
序号	所在地	公司名称	类型	采集数量
1	河北	河北金宏清真肉类有限公司	绵羊	30 只
2	内蒙古	内蒙古草原宏宝食品股份有限公司	绵羊	120 只
3	山东	临清润林清真食品有限公司	绵羊	24 只
4	宁夏	宁夏西鲜记科技有限公司	绵羊	120 只

实验一共采集了 294 只到绵羊胴体数据，生产线上测定了胴体重量和肋脂厚度，按照本标准羊胴体质量等级划分方法对其进行评定，得到 S1 级 31 只、S2 级 171 只、S3 级 82 只、S4 级 10 只、分别占比 10.54%、58.16%、27.89%、3.40%，整体符合分级的规律。

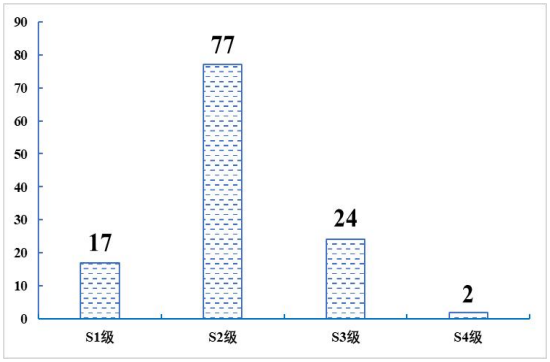


验证绵羊等级分布图

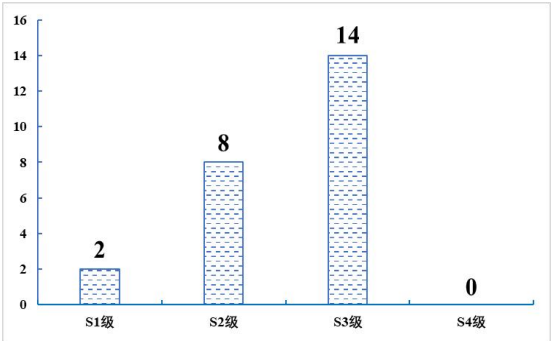
但各公司由于羊品种和生产规模差异，等级差异显著，其中宁夏西鲜记科技有限公司常年屠宰宁夏滩羊，整体级别较高，河北金宏清真肉类有限公司以育肥为主胴体销售，分割羊肉整体级别较低，符合羊品种来源和分割生产实际。



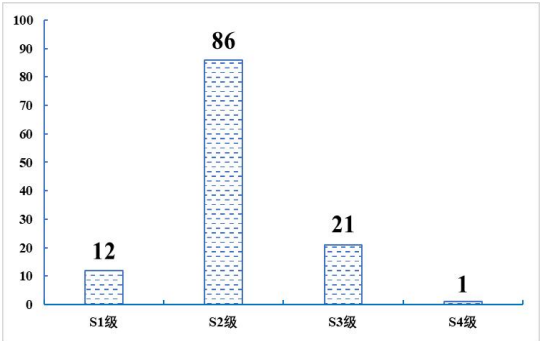
河北金宏清真肉类有限公司



内蒙古草原宏宝食品股份有限公司

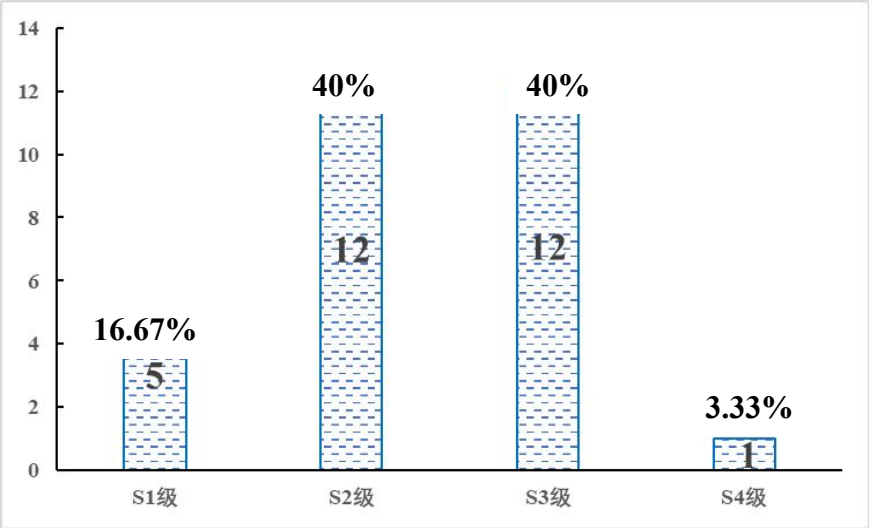


临清润林清真食品有限公司



宁夏西鲜记科技有限公司

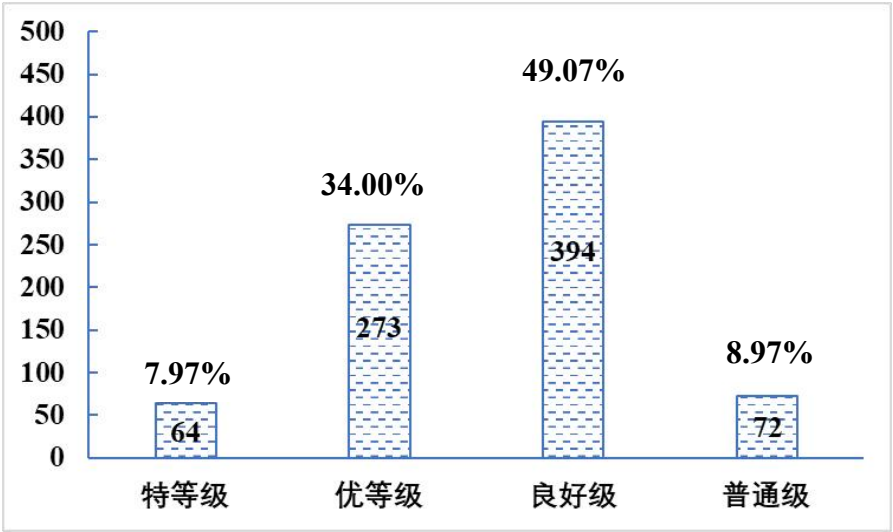
由于南方山羊占比相对较少，且规模的屠宰加工企业少，因此不能大批量采集数据，在山东羊小鲜农牧有限公司采集到 30 只鲁波杂交山羊，测定了胴体重量和肋脂厚度，按照本标准羊胴体质量等级划分方法对其进行评定，得到 S1 级 5、S2 级 12 只、S3 级 12 只、S4 级 1 只、分别占比 16.67%、40%、40%、3.33%。基本符合分级的规律。



验证山羊等级分布图

2.分割肉等级验证

按照拟定的《畜禽肉质量分级 羊肉》标准（征求意见稿），在宁夏西鲜记科技有限公司进行验证实验。在生产线上共采集了 803 个外脊、眼肉和上脑分割部位，对照附录 B 对大理石花纹进行评定，对照附录 C 对肌肉颜色进行评定（评定原始数据见附件 1、2），再根据标准本文中附录 E 评定等级，评定结果如下：



外脊、眼肉和上脑等级评定结果

在标准征求意见阶段，起草组还计划到新乡雨轩清真食品股份有限公司、新疆西部牧业股份有限公司进行验证实验。

（二）技术经济论证

该标准的制定和实施将促进我国肉羊产业向规范化、标准化方向发展，对羊胴体和分割肉进行质量分级可确保羊肉品质稳定，增强市场竞争力，进而推动羊肉产业向规模化、标准化方向发展，提升产业整体水平。

四、与国际标准和国外先进标准的对比情况

本标准主要根据我国羊肉生产实际制定，未采用国际和国外标准。与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 630《羊肉质量分级》、GB/T 39918《羊胴体及鲜肉分割》、NY/T 1564《畜禽肉分割技术规程 羊肉》等标准比较，可保持一致性。

五、以国际标准为基础的起草情况

本标准未以国际标准为基础起草。本标准以我国肉羊产业发展为依托，以促进企业高质量发展为导向，旨在推动和规范我国羊肉质量分级，提高产品品质，增强市场竞争力。不同国家在行业发展、生产条件、市场需求等方面存在差异，因此本标准选择基于我国肉羊产业特点起草标准。

六、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本标准是以 GB/T 37061《畜禽肉质量分级导则》的要求和框架下制定，参考了《GB/T 19676-2022 畜禽肉质量分级 鸡肉》和《GB/T 29392-2022 畜禽肉质量分级 牛肉》标准，与同系列标准保持一致。在现行法律法规的框架内起草，执行相关法律法规的有关规定，与现行法律法规协调一致，没有矛盾或冲突。

本标准的制定符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规的要求，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》要求编写，符合现行法律、法规和国家标准的要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

本标准规定了羊肉质量分级技术指标评定方法和质量等级评定方法，保证羊肉产品品质，对于促进肉羊产业规范发展具有重要意义，建议尽快颁布实施。

本标准颁布实施后，建议国家相关部门应下达贯彻执行本标准的文件或通知，督促羊肉加工企业按要求落实。

贯彻标准过程中，有关部门可选派专业技术人员深入企业、车间宣贯、指导标准实施工作，定期检查各部门、各企业贯彻落实标准情况。

为加快标准宣贯速度，建议标准发布后，尽快在网上公布，便于有关部门和企业网上下载标准文本学习有关内容。

十、其他应予说明的事项

无。

标准起草组

2026 年 6 月