

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH xxxx—2026

“拜依农庄”特色产品技术规范 拜城细毛 羊

"Baiyi Farm Farm" characteristic product technical specification fine wool sheep

(征求意见稿)

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

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 养殖条件 2

5 养殖过程要求 2

6 羊毛收获 2

7 屠宰加工 2

8 质量要求 3

9 检验规则 5

10 包装、贮藏和运输 5

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。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司、拜城县农业农村局、拜城县乡村振兴服务中心。

本文件主要起草人：张慧娟、王晋启、郭卫华、蒋波、王洁、赵刚。

本文件首次制定。

“拜依农庄”特色产品技术规范 拜城细毛羊

1 范围

本文件规定了“拜依农庄”细毛羊的养殖条件、养殖过程、羊毛剪毛、屠宰加工、质量要求和检验规则、包装和贮藏运输的要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区拜城县域内细毛羊生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 1523 绵羊毛
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 10685 羊毛纤维直径试验方法 投影显微镜法
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 18646 动物布鲁氏菌病诊断技术
- GB/T 18935 口蹄疫诊断技术
- GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21312 动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
- GB/T 21320 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.93 食品安全国家标准 食品中有机磷农药残留量的测定 气相色谱-质谱法
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 1169 畜禽场环境污染控制技术规范
- SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 5649 动物源食品中克百威及代谢物3-羟基克百威残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- DB 65/T 4124 病死动物无害化处理技术规程
- 《布鲁氏菌病防控技术要点（第一版）》 疾控卫〔2022〕172号

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 养殖条件

细毛羊养殖区域应位于拜城县所辖行政区域内。

5 养殖过程要求

品种选择

选择适应当地气候和环境条件的优质羊种，如中国美利奴细毛羊，苏博（超细型）细毛羊，布鲁拉（多胎型）细毛羊，德新细毛羊等品种。

饲养管理

- 5.1.1 放牧区域应选择在拜城县所辖行政区域内生态环境良好、无污染的牧场。
- 5.1.2 饲养方式可采取放牧、半舍饲或舍饲等形式。
- 5.1.3 饲草以鲜、干青草为主。
- 5.1.4 怀孕母羊比未怀孕期增加饲料单位 30%~40%，可消化蛋白质 40%~60%，以此标准补饲精料，加强矿物质和微量元素的供给，同时应补给一定数量的多汁饲料。
- 5.1.5 羊只病死无害化处理应符合 DB 65/T 4124 中的相关规定。
- 5.1.6 养殖废弃物处理应符合 NY/T 1169 中的相关规定。

繁育

- 5.1.7 可采用自然繁育方式或采用人工授精的方式。

疫病防治

- 5.1.8 卫生防疫应符合 NY/T 473 中的相关规定。
- 5.1.9 羊口蹄疫诊断防控应符合 GB/T 18935 中的相关规定。
- 5.1.10 羊布鲁氏菌病诊断防控应符合 GB/T 18646，以及《布鲁氏菌病防控技术要点（第一版）》 疾控卫（2022）172 号的要求。

6 羊毛收获

每年 4 月底至 5 月初，羊体毛丛长度平均在 7.5 cm 以上，根据天气状况，选择持续晴朗的天气进行剪毛。

采用人工剪毛，剪毛头贴近皮肤，避免往复重剪及伤到羊的皮肤。留在羊体上的毛茬短（1.5 cm 以内）而均匀。剪下套毛要完整，剪毛后及时清除剪毛台面的污物，保证剪毛台洁净。

7 屠宰加工

屠宰加工条件

屠宰加工条件应符合 GB/T 17237 的规定，规模以上屠宰加工企业还应符合 GB 12694 的规定。

待宰

羊进厂（场）后，应停食静养 12 h~24 h，宰前 3 h 停止喂水。待宰时间超过 24 h 的，宜适量喂食。

屠宰

- 7.1.1 屠宰应符合 NY/T 3469 中的相关规定。
- 7.1.2 屠宰应放血完全，无余血后剥皮（或烫毛），去头、蹄、内脏、三腺（甲状腺、肾上腺、病变

淋巴结），皮下脂肪或肌膜应保持完整。

7.1.3 修割整齐，冲洗干净；应无病变组织、伤斑、残留小片毛皮、浮毛，无粪污、泥污、胆污，无凝血块。

7.1.4 同步检验按照 GB 18393 的要求执行。

冷却及冻结

根据工艺需要对羊胴体冷却。冷却时，按屠宰顺序将羊胴体移入冷却间内进行预冷。胴体之间的间距不应小于 3 cm。预冷间温度在 0℃～4℃之间，12 h 内使胴体中心温度降至 7℃以下。冻结间温度不得高于-28℃，冻结 24 h 后腿深层中心温度不高于-15℃，产品中心温度应在 24 h 内降至-15℃，再转入冷藏库贮藏。冷藏库温度应控制在-18℃以下（适用时）。

分割

7.1.5 分割方式

7.1.5.1 热分割

以屠宰后未经冷却处理的羊胴体为原料进行分割，从屠宰到产品入库不超过 2 h。热分割产品不宜过多、过细。

7.1.5.2 冷分割

以冷却羊肉为原料进行分割，冷却羊肉的中心温度应不高于 7℃。以冷冻羊肉为原料进行分割，冻切分割产品温度宜不高于-15℃，也可解冻至适宜的温度（-2℃～4℃）进行分割。从开始分割到入库应不超过 30 min。

7.1.6 分割要求

羊胴体可按整体分割或部位分割，分割后应及时修去分割瘀血、可见淋巴结及其他杂质，按分割程序还可分割出羊杂骨、膘油、腰油等副产品。

8 质量要求

羊毛质量要求

应符合表 1 规定。

表 1 质量指标

项目	指标	检测方法
净毛率	≥52%	GB 1523
纤维直径/μm	≤23	GB/T 10685
支数	≥64 支	GB/T 10685

羊肉感官要求

应符合表 2 规定。

表 2 感官指标

项目	冷鲜羊肉	冷冻羊肉	检测方法
色泽	肌肉色泽鲜红或深红、有光泽、脂肪呈乳白	肌肉有光泽、颜色鲜艳、脂肪呈乳白色。	目测

	色。		
弹性（组织状态）	肌纤维致密坚实、有弹性、指压后的凹陷立即恢复。	肉质紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。	手测、目测
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手。	外表微干或有风干膜，不粘手。	手测、目测
气味	具有新鲜羊肉正常气味。	具有羊肉正常气味，无异味。	嗅觉鉴别
杂质	无肉眼可见杂质。	无肉眼可见杂质。	目测

羊肉质量要求

应符合表 3 的规定。

表 3 质量指标

项目	指标	检测方法
蛋白质 g/100g	≥ 18	GB 5009.5
水分%	≤ 78.0	GB 5009.3
赖氨酸 g/100g	≥ 1.3	GB 5009.124
谷氨酸 g/100g	≥ 2.3	GB 5009.124
脂肪 g/100g	5.0~18.0	GB 5009.6

羊肉污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 质量指标

项目	指标 mg/kg	检测方法
砷（以 As 计）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）	≤ 0.1	GB 5009.15
铅（以 Pb 计）	≤ 0.2	GB 5009.12
汞（以 Hg 计）	≤ 0.05	GB 5009.17

羊肉农药残留和兽药残留限量

应符合表 5 的规定。

表 5 质量指标

项目	指标 $\mu\text{g/kg}$	检验方法
氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计）	≤ 100	SN/T 1865
氯霉素	不得检出	GB/T 20756
四环素/土霉素/金霉素（单个或复合物）	≤ 100	GB/T 21317
多西环素	≤ 100	GB/T 21317
磺胺类（以总量计）	不得检出	农业部 1025 号公告—23—2008
恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	≤ 100	GB/T 21312
氧氟沙星	不得检出	GB/T 21312
诺氟沙星	不得检出	GB/T 21312
呋喃唑酮代谢物（AOZ）	不得检出	农业部 781 号公告—4—2006
呋喃它酮代谢物（AMOZ）	不得检出	农业部 781 号公告—4—2006

呋喃妥因代谢物（AHD）	不得检出	农业部 781 号公告—4—2006
呋喃西林代谢物（SEM）	不得检出	农业部 781 号公告—4—2006
林可霉素	≤100	GB/T 20762
替米考星	≤50	GB/T 20762
泰乐菌素	≤100	GB/T 20762
伊维菌素	≤10	GB/T 21320
盐酸克伦特罗	不得检出	农业部 1025 号公告—18—2008
莱克多巴胺	不得检出	农业部 1025 号公告—18—2008
沙丁胺醇	不得检出	农业部 1025 号公告—18—2008
毒死蜱	1mg/kg	GB 23200.93
二嗪磷	2mg/kg	GB 23200.93
克百威	0.05mg/kg	SN/T 5649

9 检验规则

批次

同一基地、同一品种、同一规格、同一时间的产品为一批。

抽样

9.1.1 羊毛抽样

从每批羊毛中随机抽取不少于 4 kg 的样品为检样，一份检测，一份留存备查。

9.1.2 羊肉抽样

从每批羊肉中随机抽取不少于 4 kg 的样品为检样，一份检测，一份留存备查。

检验

9.1.3 交收检验

9.1.3.1 每批产品销售前，都应进行交收检验合格并附合格证明文件，产品方可交收。

9.1.3.2 羊肉交收检验项目为感官指标。

9.1.3.3 羊毛交收检验项目为支数指标。

9.1.4 型式检验

型式试验应在每年进行一次，应对第 7 章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

判定规则

9.1.5 检验项目结果全部合格时，判定整批产品合格。

9.1.6 检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不合格品。检验项目结果符合要求时，判定为合格产品。

10 包装、贮藏和运输

包装

羊肉包装材料应干燥、清洁、无异味，符合食品卫生规定。内包装材料应符合食品级包装相关要求。

贮藏和运输

10.1.1 鲜分割羊肉应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的条件下贮藏。冻分割羊肉应在低于 -18°C 的冷藏库内贮藏。

10.1.2 应使用清洁、干燥、无异味，符合食品卫生要求的冷藏车（箱）或保温车（箱），不应与有毒、有害、有污染物混装、混运。
