SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0417－95

出口冻羊肉检验规程

Rule of inspection of frozen mutton for export

1995-12-15发布　　1996-05-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0417—95

出口冻羊肉检验规程

代替 ZB X04 006—86

Rule of inspection of frozen mutton for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻羊肉技术要求，检验方法和判定规则，贮存和运输。

本标准适用于活羊经屠宰加工，冷加工后，用于出口冻带骨羊肉、冻带皮山羊肉、冻去骨羊肉和冻分割羊肉。

2 引用标准

GB 5033 出口产品包装瓦楞纸箱

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 10805 食品包装用硬质聚氯乙烯薄膜

GB 12516 肉新鲜度测定

SN 0126 出口肉及肉制品中六六六、滴滴涕残留量检验方法

SN 0168 出口食品平板菌落计数

SN 0169 出口食品大肠菌群，粪大肠菌和大肠菌检验方法

SN 0170 出口沙门氏菌(包括亚利桑那菌)检验方法

SN 0179 出口食品中四环素族抗生素残留量检验方法

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 羊只来自安全非疫区，并持有产地兽医检疫证明，方准进厂。

3.1.2 去骨羊肉和分割羊肉的原料采自经兽医检验合格的肌肉发育正常，不过度瘠瘦的羊只。

3.2 品质

3.2.1 肉质新鲜，色泽、气味正常。

3.3.2 冷冻适宜不得进行二次冷冻。

3.3 加工

3.3.1 加工工艺良好。

3.3.2 按伊斯兰教屠宰，延下颌骨部下刀，切断颈静、颈动脉放血良好(无要求者除外)。

3.3.3 去头、蹄、内脏、大血管、乳房、生殖器官，腹腔内脂肪的胴体。

3.3.4 切除肾上腺、甲状腺、胰腺。

3.3.5 加工卫生良好，无毛、无血污、胆污、杂质，无出血、淤血和炎症，无肿瘤、坏死其他局部病变组织的胴体。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-12-15批准　　1996-05-01实施

4 检验

4.1 宰前检验

4.1.1 凡供加工出口冻羊肉的羊只，在收购和运输前须经当地兽医部门检疫，并取得非疫区和检疫合格证明书，经工厂兽医查核后，方准进厂。

4.1.2 入厂羊只应于进厂后 24h 内进行检验，检验后超过 24h，应复验后送宰。

4.1.3 宰前检验程序：

4.1.3.1 观察羊只的站立和活动姿态，对周围环境的反应，呼吸和反刍情况，是否流涎，眼、外阴部有无分泌物，肛门周围有无粪便沾污。

4.1.3.2 检查眼结膜，口腔和鼻粘膜是否正常。

4.1.3.3 检查无毛部位和蹄叉有无斑疹水泡。

4.1.3.4 抽测 20%羊只的体温，体温在 40℃或以上者，不准屠宰，送隔离圈观察，确诊后，再做处理。

4.1.3.5 必要时采集标本，进行化验室诊断。

4.1.4 经检查健康的羊只，由兽医开具准宰证，于待宰圈内饮水休息 12～24h，屠宰前 3h 停止给水。

4.1.5 经检查可疑病畜，应送隔离圈观察或试验室诊断。

4.1.6 凡患下列传染病的羊只不得出口：炭疽、羊快疫、羊肠毒血症、口蹄疫、布氏杆菌病、结核、李氏杆菌、副结核、羊痘、破伤风、兰舌病、囊尾蚴等。

4.1.7 经检查确诊患病羊只，应根据病情，进行急宰或销毁。凡病畜停留或通过的场所以及接触过的用具、服装、鞋履等应进行严格消毒。

4.1.8 宰前检验结果及处理意见应作详细记载，以备查对。

4.2 宰后检验

屠宰羊只的胴体必须与内脏、头、蹄同步或联体编号检验。

4.2.1 头部检验：观察口、鼻、眼有无异常情况，必要时检查口腔粘膜有无出血、溃疡、水泡、舌色异常变化。

4.2.2 胴体检验：

4.2.2.1 检查体表脂肪、肌肉、胸膜有无病理变化。

4.2.2.2 剖解肩前淋巴结、股前淋巴结，必要时剖解腘淋巴结。

4.2.3 内脏检验：

4.2.3.1 肺脏：观察外表色泽、大小，触检弹性，剖检支气管淋巴结和纵膈淋巴结。

4.2.3.2 心脏检查：心包膜外观和心包液性状，沿主动脉剖检心室，观察心内膜，心外膜，心肌有无病理变化，注意血凝情况和有无囊尾蚴寄生。

4.2.3.3 肝脏：触检肝脏弹性，剖解肝门淋巴结，必要时切开胆管，检查有无肝片吸虫。

4.2.3.4 脾脏：观察是否肿大，必要时剖检脾实质。

4.2.3.5 胃肠：剖解胃及肠系膜(淋巴结)，观察胃肠色泽，有无出血、水肿、化脓和结节，必要时剖开胃肠观察粘膜。

4.2.3.6 肾脏：剥离肾包膜，观察肾脏色泽、大小，有无出血点和坏死，触检肾脏弹性，硬度，必要时纵剖肾脏，观察内部有无病理变化。

4.2.3.7 乳房：剖检乳房淋巴结，检查乳房有无出血，淤血和炎症。

4.2.3.8 泌尿生殖器官：怀疑患布氏杆菌病等疾患时进行检查。

4.2.4 寄生虫检验：

4.2.4.1 囊尾蚴：主要检查膈肌和心肌，必要时检查臀部肌肉。

4.2.4.2 住肉孢子虫：主要检查膈肌、腰肌和腹肌，必要时检查食道。

4.3 宰后检验的处理

4.3.1 宰后发现传染病的同群羊只不得做出口产品原料，被污染的产品不得出口。

4.3.2 凡患有脓毒、尿毒症、急性或慢性中毒，有腐败象征，全身性肿瘤，不得出口。

4.3.3 胴体有局部炎症、创伤、出血、病理性肥大或萎缩部分，将局部修割干净，其胴体和内脏不限制肉的出口。

4.3.4 上述规定未尽事宜，按国家《肉品卫生检验试行规程》执行。

4.4 感官检验

4.4.1 肉色鲜艳，具有光泽，脂肪呈乳白色。

4.4.2 弹性指压具有弹韧性压痕可立即恢复。

4.4.3 粘度：肉表有一层微干膜，触摸有韧性，湿润而不粘手。

4.4.4 具有羊肉的正常膻味。

4.4.5 蒸煮后肉汤澄清透明，组织结构凝聚，脂肪浮于汤面，具有羊肉的正常肉香味。

4.5 理化检验

4.5.1 四环素族、抗生素限量的检验参照 SN 0179 进行。

4.5.2 六六六、滴滴涕限量的检验参照 SN 0126 进行。

4.5.3 挥发性盐基氮限量的检验参照 GB 12516 进行试验。其限值按 GB 9961 中 4.6 规定的理化指标执行。

4.6 微生物检验

按国家进出口商品检验行业标准 SN 0168、SN 0169、SN 0170 检验，若合同（信用证）有卫生指标限量规定按进口国规定标准检验。

4.7 包装检验

4.7.1 外包装符合 GB 5033 卫生质量要求。内包装符合 GB 10805 规定。

4.7.2 包装箱、袋是否坚固、整洁，唛头清晰准确、美观。

4.7.3 去骨肉是否包裹紧密，装箱整齐，封口严密、牢固。

4.7.4 带骨羊肉装袋是否适合，有无颈部外露，袋口结扎不牢等。

4.8 重量检测

4.8.1 检测环境是否卫生、地面平坦，首先确定衡器是否准确。

4.8.2 检验按 1993 年 12 月 16 日国家商检局发布的《进出口商品重量鉴定管理办法》。

4.8.3 做好检重记录，以备核实。

4.9 其它

贸易合同（信用证）对产品有特殊性检验项目要求时，按贸易合同（信用证）有关条款办理。

5 判定规则

5.1 出厂检验按生产日期、批次抽样检验，经检验符合技术要求的，出具厂检合格单方准出厂，检验不合格的不得出厂。

5.2 根据本规程或出口合同条款判定合格与否。

5.3 检验不合格的产品，报验人要求复验时，允许复验一次，但要进行返工整理，并提供整理记录方准进行。

5.4 检验不合格的产品，凡属有碍食品卫生的不得复验。

6 贮存、运输

6.1 贮存

6.1.1 预冷库温在 0～＋4℃，相对湿度 75%～84%，肉的中心温度达＋7℃以下方准转入冻结库。冻结库温要在－35℃以下，相对湿度 95%以上，经 24h 冷冻，肉中心温度达－15℃以下，方准转入冷藏库。要

求测冻带骨羊肉测胴体的前肩胛部或臀部的深层肉及冻去骨羊肉和分割羊肉肉块的深层中心温度。

6.1.2 预冷、冻结、冷藏库内清洁无异味、无霉变，库内设有检测温度自动记录仪。

6.1.3 贮存冻肉不得带有冰霜，风干和腐败。

6.1.4 入库产品按生产日期分类堆放，堆放产品垫板距地面 10cm，距墙面 50cm，入库产品做到先进先出，批次清楚。

6.1.5 测肉温的温度计应采用经计量部门检测的非水银柱普通±50℃的温度计或其他显示测温的仪器，出口冻羊肉测温时间需经 3min 以上，保持肉温在－15℃以下，方可装运。

6.2 运输

6.2.1 装运出口冻羊肉的车辆必须是保温车或机械冷藏车、船，车体必须清洁、无异味，保温性能良好（机械列或加冰保温车辆必须检查排水是否畅通）。

6.2.2 出口冻羊肉产品的商检检验合格单证必须随同车辆发放，保证货证相符。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国内蒙古进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人侯本荣。