ICS 67.120.10
CCS X 22

T/CS

团 体 标 准

T/CS 499—2026

祁连藏羊、藏牦牛肉加工技术规范

Technical specification for processing of Qilian Tibetan sheep and Tibetan yak meat

2026－07－31 发布 2026－07－31 实施

中国商品学会 发 布

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　基本要求 2
5　加工过程要求 2
6　包装、标识、运输和贮存 4
7　记录与追溯 4
附录 A（资料性）　祁连藏羊、藏牦牛肉加工流程图 6
附录 B（资料性）　基础部位选择 7

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。

本文件由青海天境美蓝畜产肉食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：青海天境美蓝畜产肉食品有限公司、果洛藏雪珍生态农畜产品开发有限公司、青海牧仁食品有限公司。

本文件主要起草人：马阿美娜、韩宝龙、董凤涛、马玉仓、徐荣武。

祁连藏羊、藏牦牛肉加工技术规范

1 范围

本文件规定了祁连藏羊、藏牦牛肉加工的基本要求、加工过程要求、包装、标识、运输和贮存、记录与追溯。

本文件适用于祁连藏羊、藏牦牛肉的加工。

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 191 包装储运图形符号标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 13457 屠宰及肉类加工工业水污染物排放标准
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17237 畜禽屠宰加工通用技术条件
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB/T 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范
GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备 通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29342 肉制品生产管理规范
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB/T 47150 畜禽屠宰加工设备 畜胴体劈半设备

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 加工应符合 GB 14881、GB 12694、GB 13457、GB/T 17237 的规定，并应参照 GB/T 20809、GB/T 20940、GB/T 29342 的规定。
4.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
4.3 加工设备应符合 GB/T 27519、GB/T 47150 的规定。
4.4 加工所用牛羊肉应为祁连县县域内养殖的藏牦牛或祁连藏羊，加工前应检查检疫合格证明。
4.5 加工所用鲜（冻）藏牦牛肉、鲜（冻）藏羊肉的质量应符合 GB 2707 的规定，同时牦牛肉宜遵守 GB/T 17238 的规定，羊肉宜遵守 GB/T 9961 的规定。
4.6 加工所用食用盐、香辛料等基础辅料应符合 GB 2721、GB/T 15691 及相关国家标准、行业标准的规定。
4.7 添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
4.8 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
4.9 香精的使用应符合 GB 30616 的规定。

5 加工过程要求

5.1 加工流程

祁连藏羊、藏牦牛肉加工包括 14 个环节，分别是原料收购、原料验收、入库、退货、选料、解冻、修整、塑形、冻结、分切、内包装、速冻、检验、成品入库，加工流程见图 A.1。

5.2 原料收购

5.2.1 应收购祁连县本地养殖藏牦牛、藏羊原料肉。
5.2.2 供方应具备屠宰合规资质，建立合格供方清单并每年审核。
5.2.3 收购前应核查养殖防疫、休药期、饲草料记录，无违规方可收购。
5.2.4 应留存收购台账，记录供方、产地、重量、证号、运输信息。

5.3 原料验收

5.3.1 原料应符合 4.4、4.5 的规定。每一批次的原料应进行验收，验收合格方可入库。
5.3.2 每一批次原料到货时，供货方应提供以下信息及证明文件：

a) 原料来源信息；
b) 动物检疫合格证明；
c) 肉品品质检验合格证明；
d) 供货凭证。

5.3.3 入库复检出现产地不符、证件造假、肉品变质、指标超标、包装严重污染、溯源资料缺失的原料，应予以退货。

5.4 入库

5.4.1 验收合格的原料肉应及时转入符合卫生要求的冷藏库或冷冻库存放。冷藏库温应控制在 0 ℃～4℃，冷冻肉库温应控制在-18 ℃以下。
5.4.2 不同类别、不同批次的原料应分区码放，标识清晰，防止交叉污染。
5.4.3 入库时应记录入库时间、数量、批次号、存放位置等信息。

5.5 退货

5.5.1 不合格原料应移入专用隔离区，红色标识区分，专用工具转运，温度按原料标准管控。
5.5.2 应出具不合格判定单，书面通知供方限期运回；退货原料不应内部加工使用，完整留存转运、签收凭证。
5.5.3 应建立退货台账，记录批次、不合格原因、数量、供方、退货时间，记录保存不应小于 2 年。

5.6 选料

5.6.1 根据加工产品的规格要求，对原料肉进行挑选，剔除不符合要求的肉块。
5.6.2 优先选用特定部位肉用于不同产品加工，确保原料匹配性，部位选择可参见附录 B。

5.7 解冻

使用冷冻原料时，应采用低温解冻方式进行解冻操作。解冻环境温度应控制在 0 ℃～4 ℃，解冻时间视肉块大小而定，以肉中心温度达到-2 ℃～2 ℃为宜。解冻后的原料肉应保持原有色泽和风味，不应采用水浸解冻或反复冻融。解冻完成后应及时进入下一工序。

5.8 修整

在洁净操作台上对原料肉进行修整。剔除筋膜、脂肪（按产品需求保留或去除）、碎骨、血污、淋巴及可见异物。修整后的肉块应整齐、清洁，符合产品工艺要求。修整操作应快速、连续，修整后肉品中心温度不应超过 7 ℃。

5.9 塑形

根据产品类型，将修整好的肉块进行整形、压制或卷制。塑形过程同步精准称重，按产品规格控制单块重量，确保肉质紧密、外形规整、重量统一。使用的模具、卷膜、称重器具应清洁卫生，塑形称重完成后肉品应及时进入冻结或分切工序。

5.10 冻结

对需要冻结的塑形后肉块进行快速冻结。冻结间温度应控制在-25 ℃以下，肉品中心温度应在 24 h内降至-15 ℃以下。冻结后的肉块表面应无干耗、无霉斑、无变色。冻结过程应记录温度。

5.11 分切

根据产品规格要求，使用刀具或切片机对修整后的肉块进行分切。分切宜在室温不超过 12 ℃的环境中进行，分切后的肉块应大小均匀、切口平整、无碎屑。

5.12 内包装

5.12.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.13、GB/T 28118、GB/T 30768 的要求。
5.12.2 产品内包装应清晰标注品名、批次、生产日期、保质期等信息，或随附合格证；包装过程中产品应不受到二次污染。
5.12.3 内包装过程中应按照同一品种、同一类别、同一批次包装，避免交叉污染。
5.12.4 内包装应密封完好，能有效阻隔外界污染，同时满足后续速冻、贮存环节的防护要求。
5.12.5 应符合 GB 29921 的规定。

5.13 速冻

内包装后的产品宜尽快进行速冻。速冻设备内温度应低于-30 ℃，产品中心温度应在 4 h内降至-18 ℃以下。速冻后的产品中心温度应均匀，表面无冰晶刺、无粘连。速冻过程应连续监控温度。

5.14 检验

5.14.1 加工后的每批产品应进行出厂检验，检验项目应包括感官、理化指标、微生物指标、净含量及包装标识等。产品质量应符合 GB 2707、GB 2726、GB 18394 等相关国家标准的规定；有害物质限量应符合 GB 2761、GB 2762 的规定，并保存完整的检验记录，并保存完整的检验记录。
5.14.2 检验不合格的产品，不应出厂销售，应按规定进行标识、隔离和处置。
5.14.3 应按相关规定定期进行型式检验，确保产品质量持续合格。

5.15 成品入库

5.15.1 成品入库前，应核对产品批次、数量、出厂检验报告及包装完整性，经查验合格后方可入库。
5.15.2 入库产品应按品种、类别、批次分区存放，标识清晰，做到账物相符，防止交叉污染。

6 包装、标识、运输和贮存

6.1 包装

6.1.1 内包装应符合本文件 5.12 的规定。
6.1.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。
6.1.3 应符合 GB 23350 的规定。

6.2 标识

6.2.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
6.2.2 外包装箱包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

6.3.1 温度控制

冷藏类祁连藏羊、藏牦牛肉产品应保持 0 ℃～4 ℃条件下运输；速冻类产品运输过程中中心温度不应高于-12 ℃，装卸作业完成后，宜尽快将产品中心温度降至-18 ℃以下。

6.3.2 装卸与防护

产品装卸时应小心轻放，避免包装破损与产品变形；运输过程中应防止日晒、雨淋，同时采取有效措施避免产品挤压、碰撞，确保包装完好。运输过程中不应与有毒、有害、有异味、易污染的货物混装、混运。

6.3.3 运输工具

运输工具应保持清洁、卫生、无异味，并定期进行清洗消毒，满足食品运输卫生要求。

6.4 贮存

6.4.1 冷冻

6.4.1.1 速冻库温应保持在-28 ℃以下，昼夜温度波动应控制在±1 ℃ 范围内。
6.4.1.2 祁连藏羊、藏牦牛肉产品入库后应按品种、规格、批次分类存放，做好清晰标识。

6.4.2 冷藏

6.4.2.1 产品应按品种、规格、批次单独存放，垛间距宜保持 20 cm 以上，合理利用冷藏库空间。
6.4.2.2 产品应码放垂直、牢固整齐，避免发生倒垛现象。
6.4.2.3 贮存时产品应离地 10 cm 以上、离墙 30 cm 以上放置。
6.4.2.4 冷藏库（冷冻库）温度不应高于-18 ℃，并定期除霜，保持库内清洁干燥。

7 记录与追溯

7.1 记录

7.1.1 应建立记录保管制度，对原料接收、加工过程和出厂产品要求等信息进行记录。
7.1.2 原料接收记录应至少包含接收日期、品种、来源、规格、数量、检疫检验合格证明编号及验收情况等内容。
7.1.3 加工过程记录应包含原料肉解冻/预处理时间、加工温度、分割工序参数、关键工艺控制指标等信息。
7.1.4 产品出厂记录应包含批号、生产日期、生产班组、产品名称、规格、数量、成品检验结果、出厂日期及销售去向等内容。
7.1.5 所有纸质记录应及时归档，电子记录应定期备份，记录保存期限不应少于 2 年。

7.2 追溯

7.2.1 应建立产品追溯体系，确保从原料采购到产品销售的全过程可追溯。

7.2.2 产品追溯与召回应按照 GB 12694 的规定执行。

附 录 A
（资料性）
祁连藏羊、藏牦牛肉加工流程图

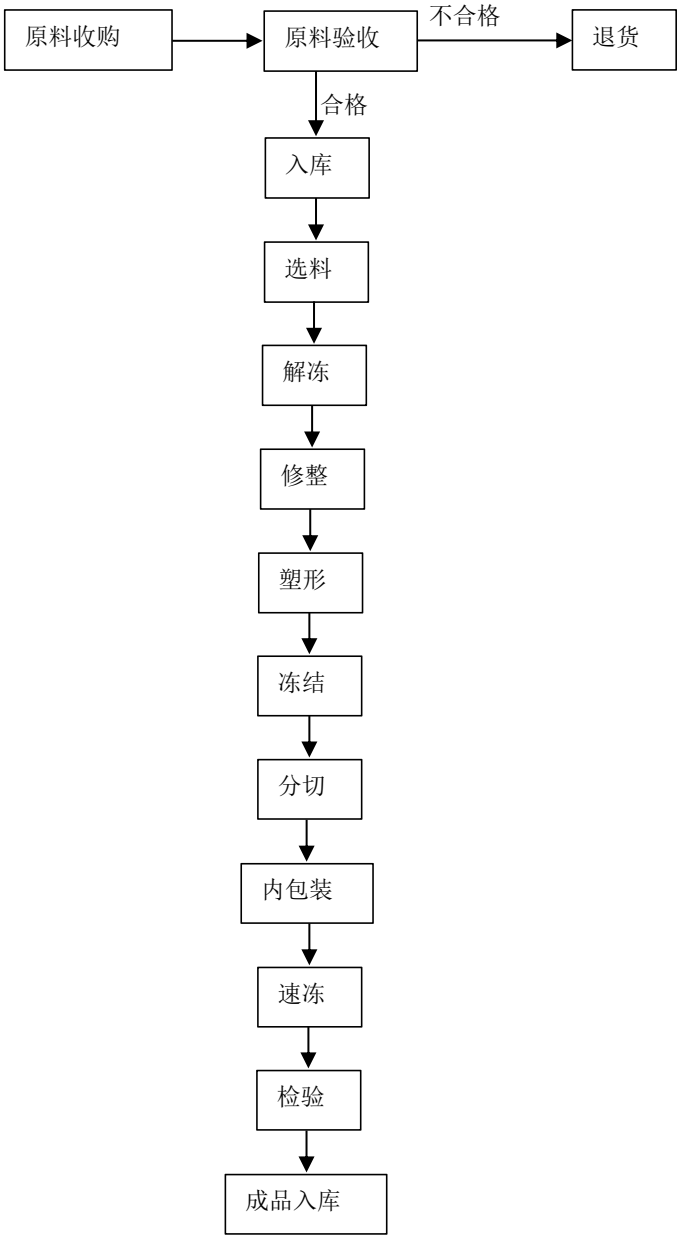


图 A.1 祁连藏羊、藏牦牛肉加工流程图

附 录 B
（资料性）
基础部位选择

B.1 牛肉基础部位选择见表 A.1。

表 B.1 牦牛肉基础部位选择表

加工制品	推荐部位	核心特点
牛肉卷	牛上脑、牛眼肉、牛腿肉	精选部位肉切卷，肥瘦均匀，易熟不碎
牛肉串	牛腿肉、牛里脊、牛上脑	原切肉块串制，无腌制，保留本味
牛肉粒	牛腿肉、牛瓜条、牛上脑	小块精切，大小均匀，易入味
牛肉条	牛腿肉、牛里脊	长条状精切，嚼劲十足
牛肉片	牛瓜条、牛里脊、牛上脑、牛眼肉	薄切工艺，鲜嫩易熟
牛肉丝	牛里脊、牛瓜条、牛腿肉	细丝精切，适合快炒
牛排（含菲力/眼肉）	牛里脊、牛眼肉、牛上脑	原切部位，厚度均匀，无拼接
牛肉拼盘	多部位组合	多部位组合，满足多样食用需求

B.2 羊肉基础部位选择见表 A.2。

表 B.2 羊肉基础部位选择表

加工制品	推荐部位	核心特点
羊肉卷	羊腿肉、羊排肉	精选部位切卷，鲜嫩易熟，无膻味
羊肉串	羊腿肉	原切肉块串制，保留天然鲜香
羊肉片	羊腿肉、羊排肉	薄切工艺，口感嫩滑
羊肉丝	羊腿肉	细丝精切，适合快炒
羊肉粒	羊腿肉、羊排肉	小块精切，易入味
羊肉拼盘	多部位组合	多部位组合，满足多样食用需求