

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1253—2026

马山黑山羊羊肉质量分级

Quality grades for Mashan black goats mutton

2026 - 02 - 09 发布

2026 - 02 - 15 实施

广西标准化协会 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 质量要求	1
4.1 感官要求	1
4.2 理化指标	2
4.3 食品安全指标	2
5 检验方法	2
5.1 感官	2
5.2 理化指标	2
5.3 食品安全指标	3
6 检验规则	3
6.1 组批	3
6.2 抽样	3
6.3 出厂检验	3
6.4 判定规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存	3
7.1 标志、标签	3
7.2 包装	3
7.3 运输	3
7.4 贮存	3

前 言

本文件参照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。

本文件由广西兽医协会提出、归口并宣贯。

本文件由马山县市场监督管理局、马山县农业农村局、马山县经济贸易和信息化局指导。

本文件起草单位：马山县动物疫病预防控制中心、马山县苏博产业投资有限公司、广西华南羊都农牧有限公司、广西马山县盈泰农牧有限公司、广西马山县乐诚生态农业科技有限公司、马山县里当乡老豪种养专业合作社、马山县喆盈养殖专业合作社、广西牧君食品有限公司、广西冠兴农业有限公司、马山县乐村淘电子商务有限公司。

本文件主要起草人：陆震、杜英立、蓝金红、窦艳霞、钟舒红、农启敏、黄慧斌、黄若莹、李派观、曾令越、杨铭芬、农凤琴、李军、韦曦惠、吴翠兰、冯世文、蓝勇绳、黄云英、苏荣、欧阳凤、黄中诚、李新强、奉美君、黄可相、陈美冬、麻赐麒、唐秀神、曾累、韦方丽、蒙元韩、梁迎香、覃柳银、蓝煌浩、曾路乾、韦丽丽、马永杰、刘海丽、黄传刚、韦国、韦灵姣、蓝贵伦、冯高升、黄明学、黄铁锋、蒙军建、杨慧艳、王重艺、李冠、梁贤华。

马山黑山羊羊肉质量分级

1 范围

本文件界定了马山黑山羊羊肉的术语和定义，规定了马山黑山羊羊肉的质量要求，描述了相应的检验方法，规定了检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于马山黑山羊羊肉的质量分级。

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 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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

3 术语和定义

GB 20799界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

马山黑山羊羊肉 **Mashan black goats mutton**
原产于马山县区域内的黑山羊羊肉。

4 质量要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	鲜羊肉	冷鲜羊肉	冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉色泽呈鲜红或深红，有光泽；脂肪呈白色	肌肉红色均匀，有光泽；脂肪呈乳白色	肌肉有光泽，颜色鲜艳；脂肪呈乳白色
组织形态	皮薄，肌纤维致密，有韧性，富有弹性；肉质坚实、细嫩，结缔组织少；肉呈大理石状，脂肪质地细腻	皮薄，肌纤维致密、坚实，有弹性，指压后凹陷立即恢复；肉质坚实、细嫩，结缔组织少；肉呈大理石状，脂肪坚实	皮薄，肌纤维有韧性；肉质坚实、细嫩，结缔组织少；肉呈大理石状，脂肪坚实
黏度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不黏手	外表微干或有风干膜，切面湿润，不黏手	表面微湿润，不黏手
气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味	具有正常羊肉固有气味，无异味
煮沸后肉汤	鲜羊肉、冷却羊肉和冻羊肉（解冻后）煮沸后羊汤均呈透明澄清，具有马山黑山羊独特肉香味，无膻味		
杂质	无正常视力可见外来异物		

4.2 理化指标

应符合表2的规定，其他应符合GB/T 9961的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	特级	优级
蛋白质/（g/100 g）	≥ 20.0	18.0
脂肪/（g/100 g）	≤ 2.5	4.5
氨基酸含量/（g/100 g）	≥ 17.0	15.0
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 15.0	

注：以上数据为马山黑山羊前腿和后腿肌肉部位含量

4.3 食品安全指标

应符合GB 2707的规定。

5 检验方法

5.1 感官

在光线充足、无异味、15℃~25℃的环境中，按以下方法检验：

- 色泽：目测；
- 组织状态、黏度：手触、目测；
- 气味：嗅觉检验；
- 煮沸后的肉汤：称取20g绞碎的试样，置于200mL烧杯中，加100mL水，盖上表面皿加热至50℃~60℃，开盖检查气味，继续加热煮沸20min~30min，检查肉汤的气味和透明度；
- 杂质：目测。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

5.2.3 氨基酸含量

按GB 5009.124规定的方法测定。

5.2.4 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

按GB 2707的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一屠宰批次、同一加工班次、同一部位的马山黑山羊肉为一批。

6.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批出厂产品应经检验合格，出具检验证书方可出厂。

6.3.2 检验项目按4.1的要求。

6.4 判定规则

在满足4.3对应要求的基础上，按4.1和4.2要求，达到特级、优级对应的全部指标要求，则判定为相应等级。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

内包装标志符合GB 7718的规定，外包装标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB/T 4456和GB 9687的规定。

7.3 运输

应符合GB 20799的规定。

7.4 贮存

鲜羊肉、冷鲜羊肉在0℃~4℃贮存、冻羊肉在-18℃贮存，24h内库温波动不超过1℃。

中华人民共和国团体标准
马山黑山羊肉质量分级
T/GXAS 1253—2026
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究