

4 技术要求

4.1 原料要求

活羊应来自非疫区，并持有产地动物防疫机构出具的检疫合格证明的健康活羊。

4.2 加工要求

应符合NY/T 1564、GB/T 9961的规定。

4.3 速冻要求

使预处理的产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.4 感官要求

感官要求(解冻后)应符合表1的规定。

表1 感官要求(解冻后)

项 目	要 求
色 泽	肌肉有光泽，色泽鲜艳，脂肪呈乳白色或淡黄色。
粘 度	外表微湿润，不粘手。
组织状态	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维有韧性；肉片薄厚一致、大小基本均匀，片与片之间无粘连、无硬骨，肉馅组织细腻，无硬骨。
气 味	具有羊肉正常气味，无异味。
煮沸后肉汤	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味。
肉眼可见杂质	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质。

4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 78.0
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15
铅(以 pb 计)，mg/kg	≤ 0.16
总汞(以 Hg)，mg/kg	≤ 0.05
品温(产品中心温度)，℃	≤ -18

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.16mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中哺乳动物肉类的规定。