

团 体 标 准

T/NMSP. MZB02. 4—2019

“蒙”字标畜产品认证要求 呼伦贝尔羊肉

"Nei Meng Gu Brand" Certification requirements of livestock products
----Hulunbuir Mutton

2019-10-16 发布

2019-11-01 实施

内蒙古标准发展促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产地环境要求	2
4 生产要求	4
5 品质要求	6
6 检验规则	7
7 包装标识	7
8 仓储	8
9 运输	8
10 销售	8
11 追溯	8
附录 A（规范性附录） 饲养要求	9
附录 B（资料性附录） 分割羊肉品种	13

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古标准发展促进会提出。

本标准由内蒙古标准发展促进会归口。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区标准化院、呼伦贝尔学院、内蒙古伊赫塔拉牧业股份有限公司、呼伦贝尔市畜牧工作站、呼伦贝尔市草原工作站、呼伦贝尔职业技术学院、呼伦贝尔市动物疫病预防控制中心。

本标准主要起草人：贾双文、朱晓春、蒋柠、张铎、吕燕卿、籍江波、侯帆、宋晓蕾、刘及东、闫山林、吕绪清、李晟、张丽梅、穆子龙、董淑霞、尤金成、杨立宏、杨德良。

引 言

本标准是“蒙”字标产品认证标准之一。

本标准相关条款采用标准如下：

- 第三章产地环境要求主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《“呼伦贝尔羊”产地环境要求》；
- 第四章生产要求主要技术指标采纳及内蒙古自治区地方标准《“呼伦贝尔羊肉”加工技术规程》；
- 第五章主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《呼伦贝尔羊肉》；
- 附录A主要技术指标采纳内蒙古自治区地方标准《“呼伦贝尔羊”饲养管理技术规程》。

“蒙”字标畜产品认证要求 呼伦贝尔羊肉

1 范围

本标准规定了呼伦贝尔羊肉“蒙”字标认证的产地环境要求、生产要求、品质要求、检验规则、包装标识、仓储、运输、销售及追溯。

本标准适用于呼伦贝尔羊肉“蒙”字标认证。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 21312 动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 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 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/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
GB/T 5750.5 生活饮用水标准检验方法 无机非金属指标
GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 金属指标
GB/T 5750.12 生活饮用水标准检验方法 微生物指标
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总砷的测定
GB/T 22286 动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法
GB/T 26613 呼伦贝尔羊
HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
NY/T 388 畜禽场环境质量标准
NY/T 391-2013 绿色食品 产地环境质量
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
NY/T 1054 绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范
NY/T 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1168 畜禽粪便无害化处理技术规范
NY/T 1169 畜禽场环境污染控制技术规范
NY/T 1377 土壤pH的测定
NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉
NY/T 1892 绿色食品 畜禽饲养防疫准则
NY/T 2799 绿色食品 畜肉
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
NY/T 3408 鲜（冻）畜禽产品专卖店管理规范
SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉
SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 禽畜肉
SB/T 10888 畜禽肉批发交易规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB15/T 852.1 蒙古羊高效繁育技术规程第1部分：蒙古羊人工授精技术规程
DB15/T 852.2 蒙古羊高效繁育技术规程第2部分：蒙古羊同期发情处理技术规程
DB15/T 975 畜产品牛羊肉中碳、氮同位素丰度比检测方法
DB15/T 1466 草原短尾羊
《定量包装商品计量监督管理办法》
中华人民共和国农业部令2006年第67号《畜禽标识和养殖档案管理办法》

3 产地环境要求

3.1 生态环境要求

3.1.1 呼伦贝尔羊养殖区域应选择呼伦贝尔市行政区域内生态环境良好、无污染的草原牧场。草地类型包括温性草甸草原类、温性典型草原类、山地草甸类、低平地草甸类。

3.1.2 饲用野生植物主要包括羊草、披碱草、老芒麦、黄花苜蓿、冰草、无芒雀麦、山野豌豆、野火球、蒙古葱、野韭等。

3.1.3 草原牧场应具有可持续发展能力，不对草原环境产生影响。

3.2 空气质量要求

空气质量要求见表1。

表1 空气质量要求

项目	指标		检测方法
	日平均	小时平均	
总悬浮颗粒物, mg/m ³	≤0.20	—	GB/T 15432
二氧化硫, mg/m ³	≤0.1	≤0.40	HJ 482
二氧化氮, mg/m ³	≤0.07	≤0.10	HJ 479
氟化物, μg/m ³	≤6	≤15	HJ 955

3.3 牲畜养殖用水要求

牲畜养殖用水要求见表2。

表2 牲畜养殖用水要求

项目	指标	检测方法
臭和味	不应有异臭、异味	GB/T 5750.4
pH	≥6.5	GB/T 5750.4
氟化物, mg/L	≤0.9	GB/T 5750.5
氰化物, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.5
总砷, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.6
总汞, mg/L	≤0.001	GB/T 5750.6
总镉, mg/L	≤0.005	GB/T 5750.6
六价铬, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.6
总铅, mg/L	≤0.04	GB/T 5750.6
总大肠菌数, MPN/100ml	不得检出	GB/T 5750.12

3.4 土壤环境要求

牲畜养殖饲草土壤环境质量要求见表3。

表3 饲草土壤环境质量要求

项目	指标	检测方法
pH	≥6.5	NY/T 1377
总镉, mg/kg	≤0.2	GB/T 17141
总汞, mg/kg	≤0.2	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤15	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤25	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤60	HJ 491
总铜, mg/kg	≤25	HJ 491
总镍, mg/kg	≤190	HJ 491
总锌, mg/kg	≤300	HJ 491

3.5 土壤肥力要求

土壤肥力要求应达到NY/T 391-2013中7.2土壤肥力指标中2级以上的要求。

3.6 采样方法

环境空气、养殖用水、土壤采样按照NY/T 1054执行。

4 生产要求

4.1 品种要求

应符合GB/T 26613、DB15/T 1466的要求。

4.2 繁育技术

应符合DB15/T 852.1、DB15/T 852.2的要求。

4.3 饲养要求

应符合附录A的要求。

4.4 疾病防控

4.4.1 疫病防治

应符合NY/T 472、NY/T 473、NY/T 1892的要求。

4.4.2 废弃物处理

应符合NY/T 388、NY/T 1168、NY/T 1169的要求。

4.5 档案管理

参照中华人民共和国农业部令2006年第67号《畜禽标识和养殖档案管理办法》的要求建立养殖档案，并进行管理。

4.6 加工要求

4.6.1 基本要求

- 4.6.1.1 加工过程应尽可能保持产品的营养成分和原有属性。
- 4.6.1.2 羊肉加工厂应符合 GB 14881 的要求。
- 4.6.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.6.1.4 在加工和储藏过程中不应采用辐照处理。

4.6.2 质量手册

应编制呼伦贝尔羊肉生产、加工、经营质量管理手册，应至少包含下列内容：

- 生产、加工、经营者简介；
- 管理方针和目标；
- 组织机构图及其相关岗位的责任和权限；
- 标识管理；
- 可追溯体系与产品召回；
- 内部检查；
- 文件和记录管理；
- 客户投诉处理；
- 持续改进体系。

4.6.3 产品加工

4.6.3.1 屠宰

4.6.3.1.1 屠宰前准备

4.6.3.1.1.1 宰羊应来自非疫区，并具有产地动物检疫合格证明书。进厂后由检疫员观察活羊外观，初步确认是否健康，若有异常，应拒收。

4.6.3.1.1.2 待宰活羊宰前应静养观察，停食 24 h，宰前 2 h~3 h 停止饮水。

4.6.3.1.2 宰杀放血

采用吊挂断三管或电击致昏后剥离颈动脉放血方式，放血完全，无淤血。

4.6.3.1.3 剥皮

沿放血刀口处将头割下，将食管扎紧，防止内容物流出，沿后腿内侧中线向下挑开羊皮左右两侧，剥离至尾根部割掉左后蹄，沿前腿内侧中线向上挑开羊皮左右两侧，剥离至胸部去掉左右前蹄，羊皮及右后蹄剥掉。皮应不带膘、不带肉，皮张不破。

4.6.3.1.4 出腔

从胸软骨处下刀，沿胸中线向下贴着气管和食管边缘将胸腔切开，将取出的白脏肚、胃肠、脾挂到同步检验轨道，心、肝、肺和肾挂到同步检验轨道进入内脏间。

4.6.3.1.5 胴体修整

取出腰油放入容器内，修去胴体表面的淤血、淋巴、污物和浮毛等不洁物，保持肌膜和胴体的完整。用温水由上到下冲洗整个胴体内侧及锯口、刀口处。

4.6.3.2 冷却排酸

羊胴体经清洗冷却后进入排酸间,进入前排酸间温度应先降到-2℃~0℃推入胴体,胴体间距保持不少于10 cm,启动冷风机使排酸间温度保持在0℃~4℃之间,相对湿度保持在85%~90%之间,时间应控制在不少于18 h。

4.6.4 分割羊肉品种

见附录B。

4.6.5 速冻

将包装成型的羊肉品种置于-30℃~-38℃的速冻库中,速冻24 h后肉体中心温度应在-18℃以下。

5 品质要求

5.1 感官要求

感官指标见表4。

表4 感官要求

项目	鲜羊肉	冻羊肉
色泽	肌肉色泽鲜红或有光泽;脂肪呈乳白色。	肌肉有光泽,色鲜艳;脂肪呈乳白色。
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。
粘度	外表微干或有风干膜,不粘手。	外表微干或有风干膜,或湿润不粘手。
滋味、气味	具有新鲜羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,肉质口感鲜嫩。	具有羊肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,具有香气,肉质口感鲜嫩。
杂质	不得检出	不得检出

5.2 理化指标

羊肉理化指标见表5。

表5 羊肉理化指标

项 目	鲜、冻羊肉	检验方法
水分, %	≤77	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥18	GB 5009.5
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	GB 5009.228

5.3 稳定同位素丰度值

稳定同位素丰度值见表6。

表6 稳定同位素丰度值

项 目	鲜、冻羊肉	检验方法
δ 13C (干燥脱脂)	-19.80~-29.70	DB15/T 975
δ 15N (干燥脱脂)	3.85~13.20	DB15/T 975

5.4 卫生要求

5.4.1 微生物限量

微生物限量应符合NY/T 2799的要求。

5.4.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的要求。

5.4.3 兽药残留限量

兽药残留量应符合NY/T 2799的要求。

5.5 检验方法

5.5.1 色泽：目测。

5.5.2 粘度、弹性（组织状态）：手触、目测。

5.5.3 滋味、气味：感官检验。

5.5.4 煮沸后的肉汤：按 GB 5009.44 的规定检验。

5.5.5 杂质：将被检样品置于白瓷盘中，凭目测检验其是否有肉眼可见杂质。

5.6 净含量

应按照《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按照JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定执行。

6.3 产品检验

6.3.1 型式检验

6.3.1.1 每年至少进行一次。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

6.3.1.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.3.2 出厂检验

6.3.2.1 每批出厂产品应检验合格，出具检验合格证书方能出厂。

6.3.2.2 出厂检验项目为感官指标、标签和包装。

6.3.2.3 判定规则：检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标（微生物指标除外）不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

7 包装标识

7.1 包装

应符合NY/T 3383中要求。

7.2 标识

7.2.1 标识标签应符合 GB 7718 的要求。

7.2.2 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

7.2.3 获得“蒙”字标认证的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识，标识的使用应符合“蒙”字标认证的相关规定。

8 仓储

应符合GB/T 17237、NY/T 1056-2006中3.1的要求。

9 运输

应符合SB/T 10730、SB/T 10731中要求。

10 销售

应符合GB 20799、NY/T 3408、SB/T 10888中要求。

11 追溯

应符合NY/T 1764的要求。

附 录 A

(规范性附录)

饲养要求

A.1 放牧管理

A.1.1 一般要求

A.1.1.1 草场安排

根据不同季节及羊的不同性别和年龄合理安排草场，草场安排的原则是春放阴坡、沟谷，夏放岗，秋放平原，冬放阳。公、母羊及成年羊和幼龄羊群要实行分群、分区放牧。

A.1.1.2 放牧时间

根据牧草长势来掌握，5月中下旬至10月中旬，要确保放牧10 h以上。12月至翌年3月，放牧时间应不少于6h，4月和11月为放牧过渡期，放牧时间应不少于8h。

A.1.2 放牧方法

A.1.2.1 一条鞭队形

利用羊只都愿意吃头排草的特点，把羊排在一条横线上，让羊群形成齐头并进吃草的队形。一般在刚出牧后，采用该队形，有利于控制好羊群，避免羊群乱跑。

A.1.2.2 满天星队形

在宽敞的草地上，让羊群均匀地分散、自由采食的一种队形。在牧草茂盛的草场或在早晚天气凉爽的时候多采用这种队形。

A.2 四季放牧要求

A.2.1 春季放牧

A.2.1.1 在早春牧草萌发返青时，应控制好羊群，挡住强羊，看好弱羊。

A.2.1.2 为避免发生跑青和保护草原，先选择牧草萌发晚的阴坡或沟谷地放牧，当阳坡或沿河阶地牧草长到7 cm以上后，再转场到该草场放牧。有补饲条件的可通过补草补料，停牧15 d~20 d，以避开牧草返青敏感期，也可以选择在有水源的打草场进行早春放牧，在6月初后再转场到放牧场放牧。

A.2.1.3 晚春时应勤换牧地（一般2 d~3 d）。瘦弱的羊只春季可单独组群，带羔母羊应在近处草场放牧。

A.2.1.4 繁殖母羊在冬春季产羔时应以舍饲为主，减少放牧时间。

A.2.2 夏季放牧

A.2.2.1 夏季放牧应尽量做到早出牧、晚归牧，延长放牧时间，中午在凉爽处休息。

A.2.2.2 当有露水和雨水时，应尽量避免早出牧，以防羊蹄被牧草划伤。

A.2.2.3 放牧时应避开蚊蝇多的低洼牧场，迎风放牧。

A. 2. 2. 4 中午气温高时在背阴处放牧。

A. 2. 2. 5 如在高山草原上放牧，可上午在阳坡放牧，下午在阴坡放牧，上午顺风放牧，下午逆风放牧。

A. 2. 2. 6 夏季应保证羊群的饮水充足，如营盘距放牧地较远时，创造条件，使羊能在放牧地休息和饮水，盐砖放在饮水处或营盘处，保证羊能摄入充分的矿质元素。

A. 2. 2. 7 放牧时控制羊群行走速度，缓慢移动，不宜行走太远。

A. 2. 3 秋季放牧

A. 2. 3. 1 秋季放牧应避免早晨露水，尽量延长时间，中午不休息，让羊群多采食，少走路，时间应保证不低于10 h。

A. 2. 3. 2 遇有霜、露天气，要延迟出牧或采取出牧时快走、只走牧道不走草地，防止羊吃带霜牧草。

A. 2. 3. 3 秋季放牧时上午在前一天放牧过的草地放牧，下午在新的草地上放牧。羊只抓油膘期间，应有充足的饮水。

A. 2. 3. 4 配种前45 d~30 d，应选择较好的牧场放牧繁殖母羊，抓好膘，针茅为主的草地要在结籽前放牧利用。

A. 2. 4 冬季放牧

A. 2. 4. 1 应选择避风向阳和水源较好的山谷、低凹草地或打草场放牧。

A. 2. 4. 2 出牧时，逆风把羊群赶到草场，顺风赶回营盘。

A. 2. 4. 3 妊娠前期（妊娠1 d~90 d）一般放牧即可。妊娠后期（妊娠90 d~分娩）应加强营养，除选优质牧场放牧外，要做好补饲。遇大风雪天，应停牧，补草补料。

A. 2. 4. 4 应根据草场状况及气候情况确定放牧时间及持续时间，避免长距离放牧消耗。

A. 3 放牧加补饲

A. 3. 1 母羊的饲养管理

A. 3. 1. 1 空怀期饲养管理

A. 3. 1. 1. 1 对于空怀期成年母羊和后备母羊，在配种前45 d~30 d，应安排在较好的草地放牧，促进抓膘，使母羊在繁殖季节能正常的发情配种。

A. 3. 1. 1. 2 对于膘情较差的母羊，给予短期补饲。

A. 3. 1. 1. 3 春季羊只大多膘情差、体质弱，应重视加强营养，适当进行补饲。

A. 3. 1. 2 妊娠期饲养管理

A. 3. 1. 2. 1 妊娠前期基础母羊（妊娠0 d~90 d），所需营养基本与空怀期母羊相同。管理同A. 3. 1. 1。

A. 3. 1. 2. 2 妊娠后期（妊娠90 d~分娩），进行补饲精补料，母羊精补料配方见表A. 1。

表A. 1 母羊精补料配方

原料	豆粕	玉米	DDG	玉米纤维	燕麦	预混料	磷酸氢钙	食盐
比例 (%)	10	25	35	19	5	3	1.5	1.5

A. 3. 1. 2. 3 不得饲喂发霉、变质、冰冻或其它异常饲料，禁止空腹饮冰水。在放牧中避免惊吓、急跑、跳沟、出入圈舍门时应防止互相挤压，以防流产。

A. 3. 1. 3 哺乳期饲养管理

A. 3. 1. 3. 1 根据羔羊出生期的早晚、发育情况及哺乳母羊下一次配种时间来确定哺乳期的长短，哺乳期一般为90 d。

A. 3. 1. 3. 2 哺乳前期约为45 d，需对母羊进行补饲。

A. 3. 1. 3. 3 哺乳后期应安排在较好的草地放牧，加速母羊体质恢复，哺乳期结束后应及时断奶。

A. 3. 2 种公羊的饲养管理

A. 3. 2. 1 分群管理

种公羊应单独分群，以放牧为主，配种前30 d开始进行补饲。

A. 3. 2. 2 膘情管理

种公羊应加强运动，使其体质结实，体况适中，常年保持中上等膘情。

A. 3. 2. 3 饲养管理

A. 3. 2. 3. 1 非配种期的饲养管理

非配种期的种公羊，除放牧采食外，冬春季节每日可补给精补料，种公羊精补料配方见表A. 2，0. 4 kg~0. 6 kg，胡萝卜0. 5 kg，优质干草3. 0 kg，食盐5 g~10 g。夏秋季节应以放牧为主，不补青粗饲料，每天只补精补料0. 5 kg~0. 6 kg，自由饮水。

表A. 2 种公羊精补料配方

原料	豆粕	玉米	DDG	燕麦	豆油	预混料	磷酸氢钙	食盐
比例 (%)	15	40	15	20	1. 5	5	1. 5	2

A. 3. 2. 3. 2 配种期的饲养管理

A. 3. 2. 3. 2. 1 配种期种羊管理又分配种预备期（配种前30 d~45 d）、配种期和复壮期（配种后30 d~45 d）。

A. 3. 2. 3. 2. 2 配种预备期，除放牧外，精料喂量从配种期精料标准的60 %~70 %的比重，逐渐增加到配期的标准。

A. 3. 2. 3. 2. 3 配种期，公羊要加强运动，增加日粮中的动物性蛋白质的含量，每天饲料补饲量为：精补料0. 8 kg~1. 2 kg，胡萝卜0. 5 kg~1 kg，鸡蛋1~2枚，青干草2 kg，食盐15 g~20 g。草料分2~3次饲喂，自由饮水。

A. 3. 2. 3. 2. 4 复壮期，公羊的饲养水平应逐渐降低，开始时应与配种期的饲养水平相同，使公羊迅速恢复体重，并根据公羊体况恢复情况逐渐减少精补料和多汁饲料的饲喂，直至过渡到非配种期的饲养标准。同时要加强放牧运动，锻炼公羊的体质，使之逐渐适应非配种期的饲养和管理。

A. 3. 3 羔羊的饲养管理

A. 3. 3. 1 接羔管理

A. 3. 3. 1. 1 初生羔羊要防冻、防饿、防潮和勤配奶、勤治疗、勤消毒，接羔室和护理分娩栏内要勤换垫草，保持干燥。

A. 3. 3. 1. 2 让羔羊尽早吃到初乳或代乳粉。

A. 3. 3. 1. 3 如果因母羊产后死亡、患乳房炎或产羔多母乳不足时，要优先选择保姆羊代为哺乳，如缺少合适保姆羊时可人工哺乳，人工乳可用鲜牛奶、冻牛奶、羊奶、奶粉等代替。用奶粉喂羔羊时，应该先用少量温开水把奶粉溶解，然后加入热水，以利于奶粉充分溶解。不可使用未煮开的凉水溶解奶粉喂羊。

A. 3. 3. 1. 4 为避免母羊不认羔羊，发生丢羔现象，在出生时可在母羊和羔羊身体同一侧（单羔在左，双羔在右）用油漆进行临时编号，编号一般为1~100，当编号编满后，可另换一种颜色油漆，继续从1~100编号。

A. 3. 3. 2 补饲管理

A. 3. 3. 2. 1 羔羊出生后7 d左右开始在圈舍中放置开食料，羔羊开食料配方见表A. 3，任其自由采食。15 d左右，一般羔羊学习采食，应给予一些优质青干草并将日补精料增加到0.05 kg~0.075 kg。待羔羊习惯采食草料后，可将优质青干草放在草架上，任羔羊自由采食。

表A. 3 羔羊开食料配方

原料	豆粕	玉米	DDG	燕麦	预混料	磷酸氢钙	食盐
比例 (%)	19	40	25	10	3	1.5	1.5

A. 3. 3. 2. 2 羔羊出生7 d后，在无风温暖晴天的中午把羔羊赶到运动场，进行运动和日光浴。运动场应清扫干净，无羊毛，无异常食物等。

A. 3. 3. 2. 3 母羊的泌乳量在羔羊出生后30 d左右时达到高峰，以后逐渐下降，羔羊出生60 d后，进行补饲。羔羊出生60 d~90 d，每只羔羊每天补饲精补料，羔羊精补料配方见表A. 4，0.2 kg，90 d~120 d，每只羔羊每天补饲精补料0.25 kg ~0.3 kg。自由饮水，自由舔食盐砖。

表A. 4 羔羊精补料配方

原料	豆粕	玉米	DDG	玉米纤维	燕麦	预混料	磷酸氢钙	食盐
比例 (%)	12	30	30	15	7	3	1	2

A. 3. 3. 2. 4 羔羊一般单独组群舍饲，不随母羊放牧，晚上母羊归牧后合群让羔羊吃足母乳。当羔羊出生30 d后，如果草场已返青且条件较好，可上午单独饲养，下午随母羊放牧饲养。

A. 3. 3. 3 断奶管理

A. 3. 3. 3. 1 羔羊一般在出生后90 d左右断奶，过早会增大羔羊的死亡率，过晚既不利于羔羊的生长发育，也不利于母羊的发情和繁殖。

A. 3. 3. 3. 2 羔羊断奶后应尽量保持羔羊原有的环境，尽量不改变原有的补饲料配比，避免羔羊出现应激反应。

A. 3. 4 育成羊的饲养管理

A. 3. 4. 1 公母育成羊在发育近成熟时应分群饲养。

A. 3. 4. 2 进入冬季时，育成羊应以补饲为主，放牧为辅。每只羊每日补青干草0.5 kg，精补料0.3 kg。

A. 3. 4. 3 对育成羊要定期称重，检查饲养管理情况和个体生长发育情况，可根据检查情况，重新调整日粮配比和饲喂量。

附 录 B
(资料性附录)
分割羊肉品种

B.1 带骨羊肉

带骨羊肉品种见表B.1。

表B.1 带骨羊肉品种

序号	品种	图片	说明
1	羊胴体		活羊屠宰放血后，去掉毛、头、蹄、尾和内脏的带皮或去皮躯体。
2	羊前腿		包括肩胛骨、肩胛软骨、肱骨、尺骨、桡骨、腕骨及其相关联的肌肉群。
3	羊后腿		包括跟骨管、跗骨、胫骨、膝关节、膝盖骨、股骨及其相关联的肌肉群。
4	羊前腿腱		包括桡骨及其相关联的肌肉群。
5	羊后腿腱		包括胫骨及其相关联的肌肉群。
6	去腱羊前腿		包括肩胛骨、肩胛脊、肩胛软骨、肱骨及其相关联的肌肉群。
7	去腱羊后腿		包括膝关节、膝盖骨、股骨及其相关联的肌肉群。
8	羊尾芯		去除羊尾脂的带肉尾椎。
9	草原羊排		不含胸骨及脊椎骨的肋骨及其相关联的肌肉群。
10	龙骨(羊蝎子)		去除里脊、外脊后的胸椎、腰椎。
11	颈肉(羊脖子)		1~7节颈椎及其相关联的肌肉群。
12	方肩		包括肩胛骨、肋骨、肱骨、颈椎、胸椎、部分桡尺骨和部分腱子肉。
13	鞍背		包括1-6节腰椎及其肉群以及从肋骨弓外援最高点至膝关节连线上部的腹肉。

B.2 去骨羊肉

去骨羊肉品种见表B.2。







表B.2 去骨羊肉品种

序号	品种	图片	说明
1	去骨肋排		剔除肋骨的羊排肉。
2	去骨羊前腿肉		去掉前腿腱、肩胛骨、肩胛软骨、肱骨、尺骨、桡骨和腕骨的腿肉。
3	去骨羊后腿肉		去掉后腿腱、跟骨管、跗骨、胫骨、膝关节、膝盖骨和股骨的腿肉。
4	腰窝肉		包括背腰最长肌（眼肌），由腰肉剔骨而成。分割时沿腰荐结合处向前切割至第1腰椎，除去脊排和肋排。
5	里脊		主要位于腰椎腹侧面和髂骨外侧的腰大肌。
6	外脊		主要由沿颈椎棘突和横突、胸椎和腰椎分布的肌肉组成。
7	特级羔羊肉		第6-10节胸椎的外脊眼肉。
8	一级羔羊肉		取自当年羔羊脖颈后、脊骨两侧、肋条前的肉。
<p>注1：特级羔羊肉选自胴体重14 kg以上的当年羔羊，所选取部位的肉富有形似大理石花纹的外观。</p> <p>注2：表中1、2、3、4、8项均可加工为肉卷或肉坯。</p> <p>注3：以上所有去骨羊肉均应剔除软骨、板筋、淋巴结及血污。</p>			

B.3 精加工羊肉

精加工羊肉品种见表B.3。

表B.3 精加工羊肉品种

序号	品种	图片	说明
1	蝴蝶排		包括1~6节腰椎及其肉群以及从肋骨弓外援最高点至膝关节连线上部的腹肉，腹肉向腰椎内侧盘卷，冷冻后切成15 mm~20 mm的切片。
2	颈片		带骨颈肉经速冻后，切成15 mm~20 mm的切片。
3	寸排		将单根肋骨的排骨切成35 mm~45 mm的排段。
4	法式肋排		包括肋骨、升胸肌等，由胸腹膈第2肋骨与胸骨结合处直切至第10肋骨，除去腹肋肉并进行修整而成。
5	法式后腿		在羊后腿的基础上去除跟骨管、跗骨及部分胫骨上的肉，露出部分胫骨。
6	法式腿腱		由羊前腿腱、羊后腿腱去除部分肌肉，露出桡骨、胫骨。

