

ICS 67.120.01  
B45  
备案号：21255-2007

# DB46

## 海南省地方标准

DB46/T 110—2007

---

### 地理标志产品 东山羊

2007-10-11 发布

2007-10-11 实施

---

海南省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准的附录A是规范性附录。

本标准由海南省农业科学院畜牧兽医研究所负责起草。

本标准主要起草人：郑心力、王锋、王希龙、黄丽丽、高艳。

# 地理标志产品 东山羊

## 1 范围

本标准规定了东山羊的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、检验方法、检测规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于地理标志产品管理部门保护的地理标志产品东山羊。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2708	牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB/T 5009.3	食品中水分的测定
GB/T 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.44	肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9961	鲜、冻胴体羊肉

## 3 地理标志保护范围

东山羊的原产地域保护范围限于地理标志产品管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录 A。

## 4 术语和定义

### 4.1 东山羊 Dongshan Goat

在本标准第三条规定的范围内生产，符合本标准的海南黑山羊。

### 4.2 大羊

12 月龄以上的东山羊。

### 4.3 中羊

6~12 月龄的东山羊。

### 4.4 小羊

3~5 月龄的东山羊。

## 5 要求

### 5.1 自然地理

本地域地处海南岛东南部，东经 110°00′/~110°34′，北纬 18°35′/~19°06′，海拔在 500 米-1200 米之间，陆地面积 1883.5km<sup>2</sup>，境内多山地和丘陵。属热带季风气候，气候温和、温差小、积温高，年平均气温 23.1℃ -24.4℃，最冷月平均气温 18.7℃，最热月平均 28.5℃。日照充足，年日照时数平均在 1800h 以上。雨量充沛，年降雨量 2400mm 左右。东山羊喜爱采食的灌木、藤本、禾本、豆科植物等野生

青绿饲料的品种多，数量大，分布广，一年四季均丰盛。

## 5.2 体形外貌

### 5.2.1 被毛颜色、长短及肤色

毛色多为黑色，极少数为麻色及褐色者。麻色羊除毛被黄色毛外，被线、尾及四肢多为黑色或黑黄色，也有少部分面部有相间黑白纵纹，或者腹部与四肢后部呈现白色。全身被毛短密而有光泽，无绒毛，额、背部、股部、尾部等处的毛略长。肤色为灰白色。

### 5.2.2 体型特征

体格中等，体型清秀、体质结实。

### 5.2.3 头部特征

头中等大，头直，额稍凸，公母均有角，公羊角较大，角镰刀型，向后方伸展并向两侧张开，耳中等大，向两侧竖立张开，颌下有须。

### 5.2.4 颈部特征

颈细长，颈部与头相接处较狭，颈后与胸部相连处逐渐增大，极少数麻色及褐色羊颈下有肉垂。

### 5.2.5 躯干特征

甲稍隆起，背腰平直，也有腰部稍拱起者，十字部高，臀部多为短狭而倾斜。胸稍窄，臀部膨大而不垂。

### 5.2.6 四肢特征

四肢端正且细长，蹄质结实。

## 5.3 饲养管理

采取放牧或舍饲的方式饲养，以野生灌木和青绿牧草为主要饲料，可以添加一定量的精料。羔羊哺乳至3月龄左右断奶，肉用公羊2月龄左右去势。种公羊8-10月龄初配，使用年限不超过6年；种母羊7-8月龄初配，使用年限不超过7年。

## 5.4 感官要求

鲜、冻羊肉感官要求见表1。

表1

项目	特征
色泽	肌肉色泽呈鲜红或深红，有光泽，脂肪呈白色或淡黄色
组织状态	肌纤维致密，有韧性，富有弹性

表1(续)

粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手
气味	具有羊肉固有风味，无异味
弹性	指压后凹陷立即恢复
煮沸后肉汤	乳白，芳香，无膻味
肉眼可见异物	不应检出

## 5.5 主要营养成分含量、酸碱度、嫩度指标见表2。

表2

项目	水分(%)	蛋白(%)	脂肪(%)	酸碱度(PH)	嫩度(牛顿)
规格	≤79.0	≥17.0	3.0~6.0	5.0~6.0	25.0~53.0

## 5.6 加工要求

### 5.6.1 屠宰加工要求

#### 5.6.1.1 放血完全。

#### 5.6.1.2 褪毛，去头、蹄、尾、内脏、体腔全部脂肪和生殖器官。

#### 5.6.1.3 去除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。

#### 5.6.1.4 修割整齐、冲洗干净，无病变组织，无伤斑、无浮毛，无粪污、无胆污、无泥污、无凝血块。

## 5.6.2 冷冻加工

5.6.2.1 冷却胴体羊肉，其后腿深层中心的温度不高于 4℃，不低于 0℃。

5.6.2.2 冻胴体羊肉，其后腿深层中心的温度不高于-15℃。

## 5.7 卫生指标

按 GB2708 执行

## 5.8 等级标准

活体、胴体等级标准见表 3。

表 3

项目			等级		
			一级	二级	三级
外观			生长发育良好，丰满。全身骨骼不突出。	生长发育较好，除肩隆部及颈部脊椎骨尖稍突出外，其它部位骨骼均不突出。	生长发育一般。骨骼稍显突出。
体重 (KG)	大羊	活体	>23.0	22.9~19.0	18.9~16.0
		胴体	>12.5	11.9~9.5	9.4~7.0
	中羊	活体	>15.0	14.9~13.0	12.9~10.0
		胴体	>7.5	7.4~6.5	6.4~5.0
	小羊	活体	>10.0	10.0~9.0	8.9~6.0
		胴体	>5.0	4.9~4.4	4.3~3.0

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

6.1.1 外型和色泽：目测。

6.1.2 粘度、弹性(组织状态)：手触、目测。

6.1.3 气味：嗅觉检验。

6.1.4 煮沸后的肉汤：按 GB/T 5009.44 执行。

## 6.2 PH 值的测定

屠宰时，在羊停止呼吸 45 分钟后，将酸度计的电极直接插入最末胸椎处背最长肌中心部，进行测定。

## 6.3 水分的测定

按 GB/T 5009.3 规定执行。

## 6.4 蛋白质的测定

按 GB/T 5009.5 规定执行。

## 6.5 脂肪的测定

按 GB/T 5009.6 规定执行。

## 6.6 嫩度的测定

取背最长肌，剔除肌膜外附着脂肪，用水蒸煮 60 分钟，按肌肉纤维垂直的方向，用肌肉嫩度仪剪切肌肉，测量剪切力值。

## 6.7 胴体重量

按本标准 5.6.1 条规定，在屠宰加工后，静置 30 分钟的个体重量。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

同一批生产，同一规格的产品为一批。

## 7.2 抽样方法

按 GB 9961 规定执行。

## 7.3 判定

检验结果符合本标准要求的，则判断该批产品为合格品。卫生指标不合格，即判为不合格产品，感官特征、营养成分、酸碱度、嫩度和加工要求有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格的，即判为不合格产品。

## 8 标志、包装、贮存和运输

### 8.1 标志

销售和运输包装均应标注地理标志产品标志，并标明产品名称、等级规格、产地、加工日期、包装日期、生产单位、数量或净含量、执行标准等。

### 8.2 包装

包装应符合 GB/T4456 和 GB9687 的规定。

### 8.3 贮存

鲜羊肉在 0℃~4℃贮存，冻羊肉在-18℃贮存，库温一昼夜升降温度不超过 1℃。

### 8.4 运输

#### 8.4.1 活体运输

运输工具应清洁卫生、无毒、无异味，不得与有毒有害物品混运，运输过程防止挤压，严防运输污染。

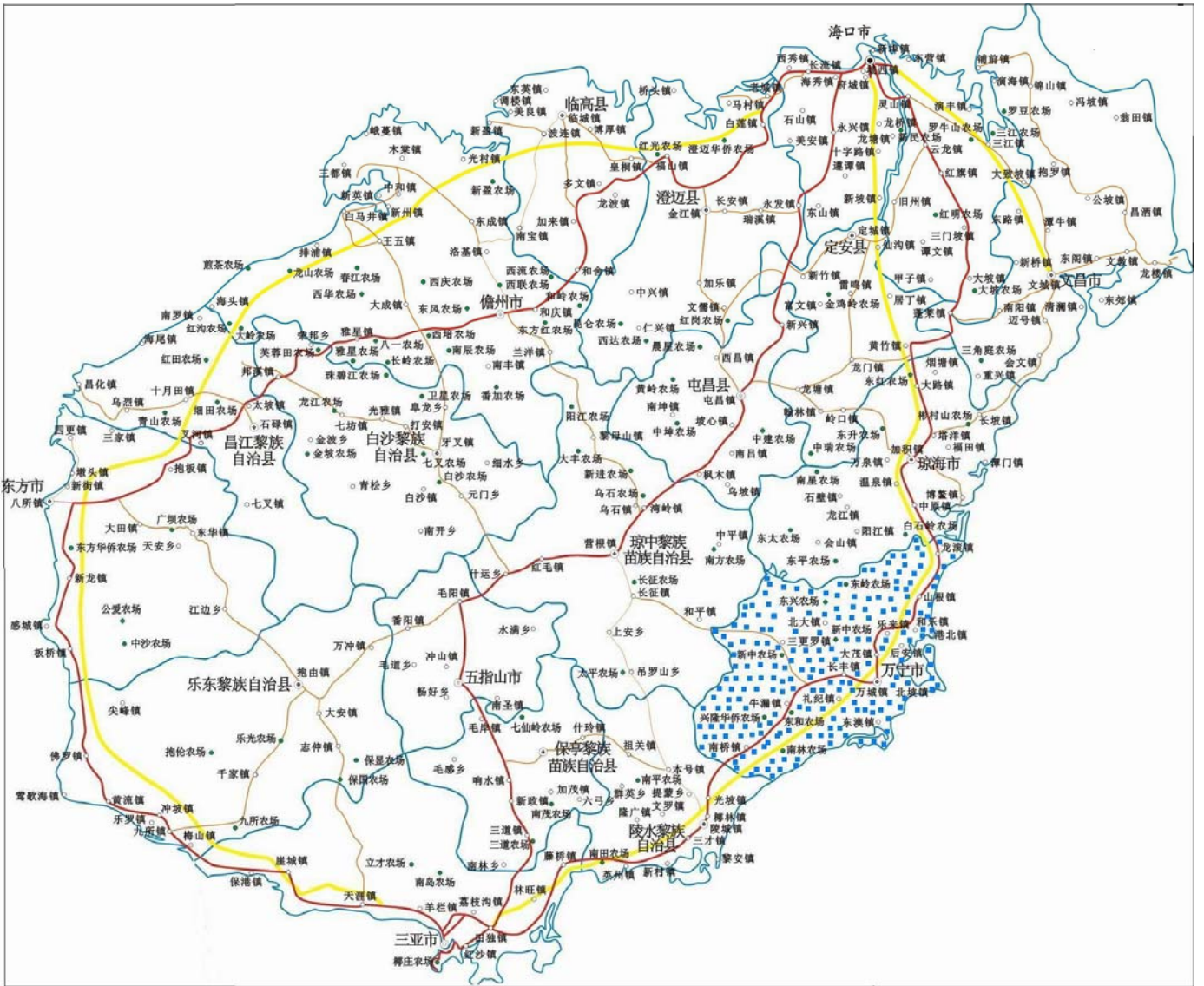
#### 8.4.2 胴体运输

应使用符合卫生要求的专用冷藏车和保温车（船）运输，不应和对产品发生污染的物品混装，运输过程中，产品的温度应在 7℃以下。

附录 A

(规范性附录)

东山羊地理标志保护范围图



注：东山羊地理标志保护范围包括海南省万宁市全境