

EESTI VABARIIGI STANDARD

**LAMBALIHA
KAUBAKATEGOORIAD JA
TEHNILISED NÕUDED**

EV ST 625-93

EESTI STANDARDIAMET

EESTI VABARIIGI STANDARD

LAMBALIHA KAUBAKATEGOORIAD JA
TEHNILISED NÕUDED

EV ST 625:93

Jõustumisaeg 01.09.93

Käesolev standard kehtib veterinaarkontrollil inimtoiduks kõlbulikuks tunnistanud lambaliha kohta.

1 TEHNILISED NÕUDED

1.1 Tapaloomaste tervislik seisund peab vastama kehtiva veterinaarsaadusandluse nõuetele.

1.2 Lambad tuleb tappa vähemalt 24 tunni jooksul peale nende vastuvõtmist.

1.3 Lambaliha peab olema töödeldud vastavalt kehtivatele tehnoloogilistele juhistele järgides lihatöötlemisettevõtetele kinnitatud veterinaar- ja sanitaarnõudeid.

1.4 Vanuse, lihase, rasvkoe kihi paksuse ja soo järgi jaotatakse lambaliha nelja kategooriasse: kõrgem, I, II ja III. Vastavatele kategooriatele esitatavad nõuded on järgmised:

Kategooria	Rümba iseloomustus	Lamba vanus
Kõrgem	Lihased, eriti reielihased (lantsud) on hästi arenenud, ümarad, selgroo ogajätked pole märgatavad, selg lai, lihaseline. Rind ja abaosad hästi lihavad. Nahaalune rasvkude on õhuke ja esineb laikudena, roiete ja ristluu kohal võib rasvkoe kiht puududa. Rasvkoe kihi paksus 12. roide kohal, mõõdetuna 11 cm kauguselt selgroost, võib olla kuni 5 mm. Lihaskoe värvus heleroosa või helepunane. Nahaalune rasvkude valge värvusega	Alla 1 aasta vanused
I	Lihased hästi arenenud, ümarad, selgroo ogajätked pole märgatavad. Abaosad ja rind lihavad. Nahaalune rasvkoe paksus katab kogu rümba seljaosa. Rasvkoe kihi paksus 12. roide kohal, mõõdetuna 11 cm kauguselt selgroost, kuni 15 mm. Lihaskoe värvus helepunane või punane. Nahaalune rasvkude valge värvusega	Kõik vanusegrupid