

ICS 67.120.01

CCS X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—202X

鲜、冻分割牛肉

Fresh and frozen beef cuts

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

前 言

本文件按照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。

本文件代替GB/T 17238—2008《鲜、冻分割牛肉》，与GB/T 17238—2008相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准范围（见第1章，2008年版的第1章）；
- 修改了规范性引用范围（见第2章，2008年版的第2章）；
- 修改了术语和定义（见第3章，2008年版的第3章）；
- 修改了技术要求（见第4章，2008年版的5.3）；
- 删除了食品安全指标（见2008年版5.2-5.7，6.1-6.5）；
- 修改了标志、包装、运输和贮存（见第6章，2008年版的第8章）。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- GB/T 17238—2008。

鲜、冻分割牛肉

1 范围

本文件规定了鲜、冻分割牛肉的相关术语和定义、产品分类、技术要求、标志、包装、贮存和运输要求。

本文件适用于具备生产资格的规模以上屠宰加工企业鲜、冻牛胴体、四分体按部位分割、加工的牛肉产品。

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 包装储运图示标志
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7728 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 19477-2018 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- GB/T 29392 普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊等级划分
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体 carcass

检疫合格的牛经宰杀放血后，除去头、蹄、皮、尾、内脏及生殖器（母牛去除乳房）后的躯体部分。

3.2

分割牛肉 cut beef

鲜带骨牛肉经剔骨、按部位分割而成的肉块。

3.3

带骨牛肉 beef cuts with bones
未经剔骨加工处理的分割牛肉。

3.4

去骨牛肉 boneless beef cuts
经剔骨加工处理的分割牛肉。

3.5

肩胛部肉 chuck
位于牛颈部的肌肉，主要包括肩带肌群及肩部肌群。

3.6

前腿部肉 brisket
位于牛前腿的部位肉。主要包括臂二头肌、臂三头肌、臂肌、前臂筋膜张肌、冈上肌、冈下肌等肌肉。

3.7

胸腹部肉 short plate
位于胸腹部，1~13肋骨以下的部位肉。

3.8

腹部肉 flank
位于腹部的部位肉。主要包括肋间内肌、肋间外肌、腹外斜肌等。

3.9

肋脊肉 rib
前部在第5肋至第7肋间断开，后部在第11肋至第13肋间断开所得到的中间部位。主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

3.10

腰脊肉 loin
前部在第11肋至第13肋间断开，后部在腰椎末端断开所得到的中间部位。主要包括腰大肌、背最长肌等。

3.11

后腿肉 round
腰椎末端以后，去除了腹部肉的后腿部位肉。臀中肌、臀深肌、股阔肌、膜张肌等

3.12

里脊 tenderloin
从腰内侧沿耻骨前下方顺着腰椎紧贴横突切下的净肉，即腰大肌。

3.13

外脊 striploin

西冷 striploin

自第12~第13胸椎椎窝中间处至第6腰椎处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉，主要是背最长肌。

3.14

眼肉 rib eye

自第6胸椎到第12~第13胸椎之间的净肉。前端与上脑相连，后端与外脊相连，主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

3.15

上脑 high rib

自最后颈椎到第5~第6胸椎椎窝中间处垂直横截的净肉。前端在最后颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背最长肌、斜方肌等。

3.16

胸肉 brisket

位于胴体胸部，净肉主要包括胸深肌和胸浅肌等。

3.17

脖肉 ground beef

位于颈椎外围，包围颈椎的净肉。

3.18

辣椒条 chuck tender

位于肩胛骨外侧，从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉，主要包括冈上肌。

3.19

板腱 top blade

位于肩胛骨外侧，紧贴冈下的长方形的净肉，主要包括冈下肌。

3.20

肩肉 shoulder

位于牛胴体肩部，沿肩胛骨分离出的净肉，主要包括臂二头肌、臂三头肌、臂肌、前臂筋膜张肌。

3.21

牛前腱 fore shin

位于前小腿部，沿肱骨与桡骨结节处分离下的净肉，主要包括腕桡侧伸肌、腕尺侧伸肌、腕桡侧屈肌、腕尺侧屈肌。

3.22

金钱腱 conical muscle

位于臂骨背侧，自前牛腱分离出的净肉，为臂二头肌。

3. 23

胸肉 brisket

从胸骨柄沿着胸骨直至剑状软骨，去除胸骨，肋软骨后的部分，位于胸部，主要包括胸深肌，胸浅肌。

3. 24

腹肉 thin flank

从胸椎沿腹壁外侧8cm~12cm处并且平行胸椎切断，主要包括1~13肋部分，去除肋骨以后的净肉，位于胸腹部，主要包括肋间外肌、肋间内肌、腹外斜肌。

3. 25

S腹肉 S-flank

牛胴体腹部第7~9根胸肋之下，去除肋骨以后的净肉，位于胸腹部，主要包括肋间外肌、肋间内肌。

3. 26

肋条肉 intercostals

沿牛胴体肋骨两侧帖骨割下的位于肋骨之间的肉，呈长条状。

3. 27

牛小排 short rib

位于胸腹部，位于牛胴体2~8根胸肋之下的带骨部位肉。

3. 28

带骨胸肋排 rib plate

位于胸腹部，位于牛胴体1~6根胸肋之下的带骨部位肉。

3. 29

牛腩 flank

位于牛胴体腹部软腹壁，沿着背最长肌边缘至第13肋骨处分离下的净肉，主要包括腹外斜肌、腹内斜肌、腹横肌和腹直肌。

3. 30

臀肉 rump**尾龙扒 rump**

位于胴体后腿外侧靠近股骨一端，净肉主要包括臀中肌、臀深肌、股薄肌等。。

3. 31

米龙topside**针扒topside**

位于胴体后腿内侧，净肉主要包括半膜肌、股收肌、缝匠肌等。

3. 32

牛霖knuckle

膝圆 knuckle

位于股骨前面及两侧，被阔筋膜张肌覆盖，即沿着股骨直至膝盖骨，取下的一块近似椭圆形的一块净肉，主要是臀肌四头肌。

3.33

小黄瓜条 eye round

沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉，主要是半腱肌，位于臀部。

3.34

大黄瓜条 outside plat**烩扒 outside plat**

位于后腿外侧，沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽大的净肉，主要是臀股二头肌。

3.35

三角尾扒 biceps gluteus femoris

主要是臀股二头肌，位于后腿外侧。

3.36

牛后腱 shank

位于牛胴体后小腿部，主要包括腓骨长肌、腓肠肌、趾浅屈肌，沿胫骨与股骨结节处剥离胫骨所得的净肉。

3.37

碎肉 chopped meat

分割后剩余的形状不规则的小肉块或肉条

4 技术要求**4.1 品种**

分部位分割牛肉包括里脊、外脊、眼肉、上脑、辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、牛霖、大黄瓜条、腹肉、脖肉、板腱、肩肉、牛前腱、金钱腱、S腹肉、肋条肉、牛小排、带骨胸肋排、牛腩、臀肉、小黄瓜条、三角尾扒、牛后腱、碎肉等分割肉。

4.2 原料

鲜、冻分割牛肉的原料应符合GB/T 19477的规定。

4.3 加工

肉块上不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、软骨、病变组织、可见淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

4.4 分割车间基本要求

4.4.1 分割车间应包括胴体预冷间、分割剔骨间、产品冷却间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间、工器具间、更衣室、卫生间，以及空调设备间等。

4.4.2 胴体预冷间和产品冷却间温度应为0℃~4℃。分割剔骨间温度应不高于12℃。

4.4.3 与肉品接触的设备、工器具应易于清洗，表面光滑、耐磨、防渗、无凹陷和裂缝；应耐腐蚀、无毒、无异味，可经反复清洗和消毒。

4.5 质量等级评定

按照GB/T 29392评级。

4.5 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂前的工厂技术检验部门按本文件逐批检验，并出具质量合格证书方可出厂。

5.1.2 检验项目为净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者也必须进行型式检验

- A) 产品投产时
- B) 停产三个月以上回复生产时；
- C) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- D) 国家质量监督部门提出要求时。

5.2.2 形式检验项目为国家有关主管部门确定的项目进行。

5.3 组批

同一班次、同一种类的产品为一批。

5.4 抽样

5.4.1 从成品库中码放产品的不同部位，按表1规定的数量抽样。

表 1 抽样数量及判定规则

批量范围 / 箱	样本数量/箱	合格判定数	不合格判定数
< 1200	5	0	1
1200~2500	8	1	2
> 2500	13	2	3

5.4.2 判定规则：判定规则按表1执行。

5.4.3 复检规则：经检验某项指标不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后有一项指标不符合本文件，则判定为不合格产品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 内包装标志应符合GB 7718的规定。外包装标志应符合GB/T 6388的规定。

6.1.2 按民族风俗屠宰、加工的分割牛肉，应在包装箱上注明。

6.1.3 产品可追溯信息标记应清晰。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应复合GB/T 6543的规定，塑料包装材料应符合GB/T 4456、GB/T 5737、GB/T 9683、GB/T 10457、GB/T 4806.7等相关标准的要求。

6.2.2 包装箱内肉块应排列整齐，每箱内肉块大小应均匀，定量包装箱内允许有一小块补加肉。

6.3 贮存

6.3.1 鲜分割牛肉应贮存在0℃~4℃的条件下，贮存期视企业生产水平界定。

6.3.2 冻分割牛肉应贮存在低于-18℃的冷藏库内，贮存期不超过24个月。

6.4 运输

产品运输应符合GB 20799的要求。
