

国家标准鲜冻分割牛肉（GB17238-2008）

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据国标委发 2020 年 6 号关于下达修订标准的通知，修订《鲜冻分割牛肉标准》（GB 17238-2008）（计划编号号 2020927-T-326），该标准修订项目由中国畜牧业协会等单位承担。由中国畜牧业协会、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、吉林长春皓月集团、科尔沁、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所等单位组成了标准工作组。

（二）主要工作过程

1. 起草阶段

根据通知要求，中国畜牧业协会参加了农业农村部屠宰技术中心于 2020 年 3 月 18 日组织召开 2020 年全国屠宰行业国家标准制修订项目工作电话会议。按照会议安排，由中国畜牧业协会牵头于 2020 年 3 月 26 日组成了 19 家构成的 GB 17238-2008 鲜冻分割牛肉标准修订项目工作组，讨论了标准的框架修订工作思路、制定了工作计划。

该标准项目启动后，中国畜牧业协会首先召集各参与单位进一步补充完善 2016 年标准申报时提出的修订意见；根据需要，委托中国农业科学院北京畜牧兽医研究所（国家肉牛牦牛产业技术体系屠宰与分割等级岗位技术依托单位）、吉林长春皓月集团对 14 家单位提出的修订意见进行了系统梳理，设计了 GB 17238-2008 鲜冻分割牛肉标准修订调研表，并随后组织了有 26 家大中小型企业、9 协会与科研院所参加的调研。在开展调研的基础上，系统分类整理了涵盖整个标准应用范围、术语定义与技术要求等 50 余问题的意见，形成了标准讨论稿。

2. 征求意见阶段

3. 审查阶段

二、国家标准编制原则和主要内容

（一）标准的修订原则

本标准的修订遵循以下四个原则：

1、科学性原则。

在两次征集中国畜牧业协会会员单位标准修订意见的基础上，委托国家肉牛牦牛产业技术体系分级与分割岗位与吉林皓月集团系统设计了标准修订调研表，并在组织会员单位全面系统提出修订意见的基础上，增加京东等牛肉产品网销企业调研，委托中国肉类协会、国家牦牛产业创新联盟组织了牛人俱乐部、肉类进出口分会等牛肉进口管理服务协会与企业参与了更广范围的调研。在全面系统与分类梳理 35 家企业、协会、联盟、院所提出的各项修订意见基础上，遵照与我国现行食品法律、法规协调一致的原则，参考国内外法规、标准和有关文献资料，科学地确定标准体系框架与修订内容，并对其进行详细的说明。

2、与国家强制标准对接原则

依法治国是新时代中国特色社会主义发展重要方略之一。为维护已有法律、法规，食品安全国家标准强制权威性，在充分尊重各工作单位与调研单位修订意见的基础上，对于争议问题以国家食品安全标准之规定作为选择或选用依据。

3. 与国际接轨的原则。

在标准修订调研方面全面征集了35家单位对美国、澳大利亚、日本、乌拉圭等国与欧盟分割牛肉生产过程各方面分割肉名称、分割肉尺度与重量要求引用、标示意见，参考或借鉴了国际组织及国外发达国家相关标准由购销企业议定的做法。

4、适用性原则。

在标准修订调研与讨论稿形成过程中，加重考虑了中国肉类协会等相关协会、网络营销企业与进口牛肉经营协会与企业，中小型生产经营单位标准修订意见，以使修订标准在符合国内牛肉生产经营龙头企业的同时，也使满足GB 12694食品安全国家标准 畜禽屠宰卫生操作规范规定的中小规模化屠宰加工业以及牛肉网络营销、进口分割牛肉生产经营有标准可依。在标准修订意见处理方面，在尊重协会、科研院所意见的基础上，遵循了70%企业赞同或认可的原则。

（二）确定各项技术内容的依据

1. 标准前言

原前言：鲜冻分割牛肉

现前言：鲜冻分割牛肉

▲修订依据及说明：

2. 标准范围

【原范围】:

本标准规定了鲜、冻分割牛肉的相关术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜、冻带骨牛肉按部位分割、加工的产品。

【现范围】:

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。

▲修订依据及说明:

根据我国肉牛屠宰加工业鲜冻分割牛肉一般是在冷却或冷冻处理后入贮存库登记后再出库输出程序的实际操作情况，加之我国现行 GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范与 GB/T 20575-2019 鲜、冻肉生产良好操作规范中规定的描述均是将运输放在贮存要求之后叙述，在本次标准修订中调整了贮存与运输位置，即将运输由贮存前调整至贮存后。

本次标准修订在适用范围方面增加了适用于具备生产资格的规模以上畜禽屠宰加工企业。其原因在于，从国务院 2016 年重新修改并发布实施的（2016 年 02 月 06 日《国务院关于修改部分行政法规的决定》第二次修订）生猪屠宰管理条例第二条规定看，虽然允许农民自宰自食与边远和交通不便的农村地区设置仅限于向本地市场供应生猪产品的小型生猪屠宰场点，但从该条同时规定“国家实行生猪定点屠宰、集中检疫制度。未经定点，任何单位和个人不得从事生猪屠宰活动”、“鼓励与支持规范化、规模化、机械化、工业化屠宰”等条款看，国家并不鼓励农民自宰自食与本地市场小型屠宰。生猪屠宰管理条例第三十二条规定（省、自治区、直辖市人民政府确定实行定点屠宰的其他动物的屠宰管理办法，由省、自治区、直辖市根据本地区的实际情况，参照本条例制定）看，各省、自治区与直辖市牛等其他动物屠宰管理遵从于该条例发展定点屠宰规定。从法律、法规与标准层级看，标准应该服从于支持法规。在此方面，分割部位肉加工属于肉类食品加工范畴，而肉类食品加工属于《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》2005 与 2014 国家质量监督检验检疫总局《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》（总局令第 156 号）必须申办生产许可证管理范畴。此外，GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范是用

于规范我国畜禽屠宰加工的卫生的强制性食品安全国家标准，凡是在中华人民共和国管辖范围内从事畜禽屠宰加工生产经营活动的企业必须遵从此标准，而该标准规定其适用于规模以上畜禽屠宰加工企业。

畜禽屠宰规范化、规模化、机械化是保障人民肉类消费舌尖上的安全的基本保障，是我国政府长期以来畜禽屠宰加工业发展的主要方向。由于时代所限，原标准并未体现此原则，在标准适用范围方面给以限定；而本次标准修订则增加了限定范围为具备生产资格的规模以上的畜禽屠宰加工企业。

根据调研，83.3%的企业认为标准范围“适用于鲜、冻带骨牛肉按部位分割、加工的产品”的规定过于宽泛，应执行 GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范 中规定的“适用于年实际年屠宰量在 3000 头牛以上的规模化屠宰加工企业”；72.3%的企业认为本此标准适用范围的鲜、冻分割牛肉应采用国际通用原则，把各种带骨肉也纳入适用范围。这也与 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 3 部分：分部位分割猪肉 中的规定能保持一致。

本次标准修订除规定了适用于具备生产资格的规模以上畜禽屠宰加工企业外，还将标准适用于“鲜、冻带骨牛肉按部位分割、加工的产品”更改为“牛胴体、四分体等分割部位分割、加工的牛肉产品”。其依据在于在欧美、澳大利亚、乌拉圭、阿根廷等国的分割牛肉不仅包含分割的剔骨牛肉，也包括带骨的分割牛肉，带骨牛肉，如 T 骨扒、牛仔骨、带骨腹肉等，而且其原料来自于胴体、二分体、四分体或七八躯体初级分割部位。而原标准把“鲜、冻带骨牛肉”作为鲜、冻分割牛肉原料从字面上理解也是可以的，但原标准未规定带骨牛肉定义，在理解即可以理解为国际上通用的分割牛肉加工原料，也可以是带骨的分割牛肉产品。虽然原标准制定时的情况是合理的，但从国际通用做法，尤其是从 2012 年以来我国牛肉进口迅速增长，牛小排、胸肋排均已成为众所周知的分割牛肉产品看，原标准报鲜、冻带骨牛肉作为原料是欠严谨的。此外从我国主体肉类标准 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 3 部分：分部位分割猪肉把片猪肉作为加工原料看，在已有 GB/T 9960-1988 鲜、冻四分体牛肉，并有同时修订发布 GB/T 9960-2008 鲜、冻四分体牛肉的条件下，并未把牛胴体、二分体与四分体按照国际通用做法作为分割牛肉作为加工原料是欠合理的，也是不符合我国目前肉类标准制定规范体力要求的。在 GB/T 9960-2008 鲜、冻四分体牛肉、GB/T 9960-1988 鲜、冻四分体牛肉同期发布实施后、GB/T 27643-2011 牛胴体及鲜肉分割则提出了胴体分割与鲜肉分割两种概念与区分，从两者关系看胴体分割产

品则是鲜肉分割原料产品的，其规定分割牛肉是按照胴体形态结构与肌肉分布进行分割，获得的不同部位牛肉产品，GB/T 29392-2012 普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊等级划分的主要分割部位肉分割均是以胴体为分割肉为加工原料。因此，从现行有效分割牛肉分级、分割与产品看，GB/T 9960-2008 鲜、冻四分体牛肉的适用范围与分割肉定义与其他标准也是不匹配的。居于上述情况，本次标准修订对标准适用范围做出了修订。

3. 规范性引用文件

【原标准】:

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 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

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 7718 预包装食品标签通则

GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB 18406.3 农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

NY/T 676-2003 牛肉质量分级

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）

动物性食品中兽药最高残留限量（中华人民共和国农业部公告[2002]第235号）

【现标准】:

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。

G 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

▲修订依据及说明:

本章引导部分根据 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》中引用格式修改。

引用文件原则：引用近期发布的国家标准，不引用纳入修订计划的标准。

原文引用的 GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准、GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准、GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准、GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准、NY/T 676- 2003 牛肉质量分级、食品中兽药最高残留限量（中华人民共和国农业部公告[2002]第235号）已废止，因此删除。原标准中 GB 2763 食品中农药最大残留限量、GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜、GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定、GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定、GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验、GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验、GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定、GB/T 5009.12 食品中铅的测定、GB/T 5009.15 食品中镉的测定、GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定、GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法 GB 12694 肉类加工厂卫生规范、GB 18394 畜禽肉水分限量、GB 18406.3 农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求等安全标准未引用。

4. 术语和定义

【原标准】:

无

【现标准】:

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

▲修订依据及说明：

GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 3 部分：分部位分割猪肉已把带骨和不带骨的各部位分割肉，零售肉、乃至骨产品均给出了定义。在对企业的调研中，88.9%的企业认为应参照 GB/T 9959.3-2019 对带骨部位肉作出定义。而带骨部位肉的分割需明确胴体和各大部位肉的定义才能使部位肉定位准确。所以本次修订参照 GB27643-2011 牛胴体及鲜肉分割对胴体、肩胛部肉、前腿部肉、胸腹部肉、腹部肉、肋脊肉、腰脊肉、后腿肉作出规定。

【原标准】：

3.3 外脊 *striploin*

西冷 *striploin*

从倒数第 1 腰椎至第 12~13 胸椎切下的净肉，主要为背最长肌。

【现标准】：

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。

▲修订依据及说明：

对原标准的表述进行调整，使其更为准确。并对编号进行了梳理。

【原标准】：

3.5 上脑 *high rib*

后端与眼肉相连，前端至第一胸椎处，沿胸椎的棘突与横突之间去除的净肉，主要包括背最长肌、肋间肌、斜方肌。

【现标准】:

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。

▲修订依据及说明:

对原标准的表述进行调整，增加了颈最长肌，使其更符合目前市场通用分割习惯。并对编号进行了梳理。

【原标准】:

无

【现标准】:

3.17 脖肉 ground beef

位于颈椎外围，包围颈椎的净肉。

▲修订依据及说明:

根据对屠宰加工企业、进出口企业的调研和前期所做的市场调研，脖肉已广泛在企业 and 市场中存在。

【原标准】:

无

【现标准】:

3.20 肩肉 shoulder

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

▲修订依据及说明:

根据对屠宰加工企业、进出口企业的调研和前期所做的市场调研，肩肉已广泛在企业 and 市场中存在。

【原标准】:

3.14 腱子肉 shin; shank

前牛腱位于前小腿处，主要包括腕桡侧伸肌、腕外侧屈肌等，从肱骨与桡骨结节处剥离桡骨、尺骨以后，取下的净肉。后牛腱位于小腿处，主要是腓骨长肌、趾深屈肌、腓肠

肌、胫骨前肌等，从胫骨与股骨结节处剥离胫骨以后取下的净肉

【现标准】:

3.21 牛前腱 fore shin

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

3.22 金钱腱 conical muscle

位于臂骨背侧，为臂二头肌，自前牛腱分离出的净肉。

▲修订依据及说明:

企业调研显示 72.89%的企业认为牛前腱、金钱腱、牛后腱应分开表述，而不是统一用腱子肉表示；并且消费市场和餐饮市场中，牛前腱、金钱腱、牛后腱的烹饪方式已经有所区别。增加牛前腱、金钱腱、牛后腱的表述更符合目前市场通用分割习惯。并对编号进行了梳理。

【原标准】:

无

【现标准】:

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

位于牛胴体 7~13 根胸肋之下的带骨部位肉，位于胸腹部。

3.28 带骨胸肋排

位于牛胴体 1~6 根胸肋之下的带骨部位肉，位于胸腹部

3.29 牛腩 flank

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

3.37 碎肉 chopped meat

分割后剩余的形状不规则的小肉块或肉条

▲修订依据及说明:

根据对屠宰加工企业、进出口企业的调研和前期所做的市场调研,一些新的部位肉名称已被餐饮界广泛接受与消费者认知,其中牛胴体胸腹部位肉的开发利用十分广泛,78.7%的企业认为S腹肉、肋条肉、牛小排、带骨胸肋排、牛腩可以纳入本标准范围,剩余企业认为可根据购销双方约定,鉴于本标准应起到引导性和规范性作用,将腹肉、肋条肉、牛小排、带骨胸肋排、牛腩、碎肉纳入本标准。

【原标准】:

3.14 腱子肉 *shin; shank*

【现标准】:

3.36 牛后腱 *shank*

位于牛胴体后小腿部位,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。

▲修订依据及说明:

同牛前腱、金钱腱。

我国牛肉分割存在问题:传统方法多年不变,精细度不足;各企业分割方法多样,名称繁杂、无编号;消费认知程度低,市场窄小、经济利用程度低;分割整形技术有待突破,价值有待提高。从以上问题中可以看出,这些问题有一共同点,就是牛肉分割产品精细度不足,产品的精细加工欠缺。

部位肉种类增加对提高胴体价值具有十分重要的意义,可提高牛肉产品质量一致性、稳定性、市场对应性、消费方便性和适意性;降低分割牛肉后续加工成本;降低牛肉生产浪费及其环境污染程度;提高肉牛养殖、屠宰加工、市场营销效益。

6 技术要求

【原标准】:

5.2.2 冷却、分割、贮藏及冻结要求

5.2.2.1 胴体冷却

牛经屠宰放血后,胴体应在45min内移入冷却间进行冷却。胴体之间的间距不应小于10cm。预冷间温度应在0~4℃之间,相对湿度在80%~95%。在36h内使胴体后腿部、肩胛部

中心温度降至 7℃ 以下。

5.2.2.2 质量分级

鲜冻分割牛肉的质量分级应符合 NY/T 676 的规定

5.2.2.3 分割

5.2.2.3.1 应确保分割车间温度保持在 12℃ 以下，分割部位肉图参见附录 A。

5.2.2.4.2 冻结：分割肉块应在 -28℃ 以下，使肉块的中心温度达到 -18℃ 以下。

5.3 感官

表 1 鲜、冻分割牛肉的感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色
粘度	外表微干或有风干膜，不粘手	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手
弹性 (组织状态)	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味
肉眼可见异物	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质	

5.5 水分限量

鲜、冻分割牛肉水分限量应符合 GB 18394 的规定。

5.6 农药兽药残留限量

5.6.1 鲜、冻分割牛肉农药残留应符合 GB 2763 的规定。

5.6.2 鲜、冻分割牛肉兽药残留应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

5.7 微生物指标

鲜、冻分割牛肉微生物指标应符合 GB 18406.3 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、组织状态、粘性、肉眼可见异物目测、手触鉴别。

6.1.2 气味

嗅觉鉴别。

6.1.3 煮沸后肉汤

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB/T 5009.2 规定的方法测定。

6.2.3 砷

按 GB/T 5009.1 规定的方法测定。

6.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.2.5 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.3 水分含量检验

按 GB 18394 规定的方法测定。

6.4 农药兽药残留检验

6.4.1 农药残留：按 CJB 2763 规定的方法测定。

6.4.2 兽药残留：按相应国家标准规定的方法测定。

6.5 微生物检验

6.5.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验

6.5.3 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验

6.5.4 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 规定的方法检验

【现标准】：

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。

▲修订依据及说明：

本文件为质量标准，不涉及食品安全问题，故原标准中有关食品安全的项目删除。全国屠宰加工标准化技术委员会归口的《GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》中对分割车间也提出基本要求，但引用标准为《GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》，同时，全国屠宰加工标准化技术委员会归口的《畜禽肉分割技术规程 猪肉》以及即将颁布的《畜禽肉分割技术规程 牦牛肉》对分割车间也提出基本要求，为保证系列标准的一致性，本标准明确分割车间基本要求。

【原标准】：

6.6 质量等级评定

按 NY/T676-2003 中附录 E 判断

现标准:

6.2 质量等级评定

按照 GB/T 29392-2012 评级

▲修订依据及说明:

NY/T 676-2003 已经废止, 应优先使用国标或者新审定的标准进行评定。

【原标准】:

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 9681、GB 9687、GB 9688 和 GB 9689 的规定。

8.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定, 包装箱应完整、牢固, 底部应封牢, 箱外用塑料带捆扎牢固。

【现标准】:

8.2 包装

8.2.1 外包装材料应复合 GB/T 6543 的规定, 塑料包装材料应符合 GB/T 4456、GB/T 5737、GB/T9683、10457、GB/T4806.7 等相关标准的要求。

▲修订依据及说明:

原标准中 8.2.1 中引用的 GB 9681、GB 9687、GB 9688 和 GB 9689 均已废止, 参照 GB 9959.3-2019 及企业调研结果, 外包装引用的标准应为 GB/T 6543, 塑料包装材料改为参照 GB/T 4456、GB/T 5737、GB/T9683、10457、GB/T4806.7 等相关标准执行。同时删除 8.2 中对外包装的要求。

【原标准】:

8.3 运输

应使用符合卫生要求的冷藏车或保温车(船)。市内运输可使用封闭、防尘车辆。

8.4 贮存

8.4.1 鲜分割牛肉应贮存在 0℃~4℃ 的条件下。

8.4.2 冻分割牛肉应贮存在低于-18℃ 的冷藏库内, 贮存不超过 12 个月。

【现标准】:

8.3 贮存

8.3.1 鲜分割牛肉应贮存在 0℃~4℃的条件下。

8.3.2 冻分割牛肉应贮存在低于-18℃的冷藏库内，贮存不超过 12 个月。

8.4 运输

产品运输应符合 GB 20799 的要求

▲修订依据及说明：

8.3~8.4：GB 20799 中对贮存温度、贮存时间、运输方式、运输温度、运输操作注意事项做了细致详细规定，符合本标准的引用要求，并且 GB/T 9959.3-2019 中亦将 GB 20799 作为引用标准，企业调研中 60.0%的企业同样认为应采用。考虑到标准体系一致性，本次修订在运输的引用标准为 GB 20799。

考虑实际生产操作过程中，企业先对产品进行贮存，再经过运输环节到达市场，贮存与运输的条款互换位置。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

无

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

国际上主要牛肉生产及消费国家对牛肉的分割名称、检验、包装、储存、运输等进行了要求和规定。本标准在结合国内外现行标准、国内屠宰加工企业调研结果的基础上，针对国内生产和消费市场现状编制而成。

五、与我国有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

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

已将以上标准作为引用标准，为在保障安全卫生的基础上提高牛肉品质，引导市场行为，使产品规范化、标准化并增强其市场竞争力

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议作为推荐性国家标准。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议

（一）本标准针对鲜冻分割牛肉编制。本标准对鲜、冻分割牛肉的相关术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存提出了较为全面、具体的要求。建议各牛屠宰加工企业根据自身客观条件实施本标准以保证产品质量。

（二）政府可将其作为为政府提供鲜冻分割牛肉控制标准，以降低决策失误的风险。

（三）认可机构可将其作为认可准则促进国际互认，为更多外国同行所接受和认可，从而在国际互认和国际贸易活动中冲破国外的技术壁垒，树立我国的地位和形象，推动我国食品的进出口贸易。

（四）在贯彻标准过程中，有关部门可选派专业技术人员深入企业、车间宣贯、指导标准实施工作。

（五）建议有关部门开通服务咨询热线，便于企业就有关标准技术等问题进行咨询。

（六）为了加快贯彻落实速度，建议标准发布后此标准尽快在网上公布，便于企业网上下载标准文本方便学习。

九、废止现行有关标准的建议

建议本标准《鲜、冻分割牛肉》颁布实施后，废止现行标准《鲜、冻分割牛肉》GB17238-2008。

十、其他需要说明的事项

无