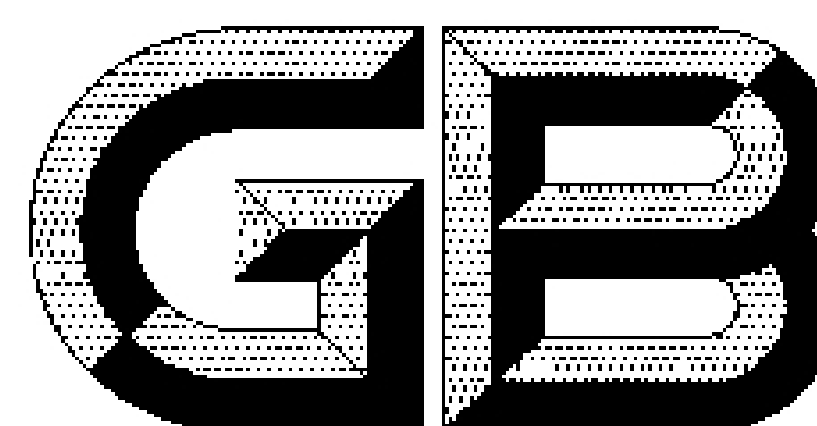




中华人民共和国国家标准

GB/T 17238—2022

代替 GB/T 17238—2008

鲜、冻分割牛肉

Fresh and frozen beef cuts

2022-04-15 发布

2022-11-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了部分术语和定义(见第 3 章)；
- 增加了产品种类(见第 4 章)；
- 删除了质量分级(见 2008 年版的 5.2.2.2)；
- 删除了与食品安全有关的产品要求(见 2008 年版的第 5 章)；
- 删除了与食品安全有关的检验规则(见 2008 年版的第 6 章)；
- 更改了标签、标志、包装、运输和贮存(见第 8 章, 2008 年版的第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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：中国畜牧业协会、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、大庄园肉业集团股份有限公司、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、重庆恒都农业集团有限公司、南京农业大学、河南省动物卫生监督所、长春科技学院、中国肉类协会、陕西秦宝牧业股份有限公司、云南省草地动物科学研究院、山东纽澜地何牛食品有限公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、阳信亿利源清真肉类有限公司、鲁西肥牛实业发展集团、呼伦贝尔肉业(集团)股份有限公司、延边畜牧开发集团有限公司、上海堤森德投资管理有限公司、云南双友现代农业股份有限公司、涇川县旭康食品有限责任公司、青海天之牧农业开发有限公司、大厂回族自治县顺泽肉类有限公司、成都市华测检测技术有限公司。

本文件主要起草人：孙宝忠、雷元华、何彬、刘强德、赵航、程玛丽、许尚忠、白跃宇、张晓光、李春保、高观、胡铁军、张松山、谢鹏、韩明山、马立影、高胜博、张守勇、秦亚良、黄必志、郝红贞、曹晖、杨振刚、李思林、邵塋、吕爱辉、游忠风、黄鑫、陈浩宇、程强、刘晓畅、徐晨晨、王欢、刘璇、王博、刘丽霞、王鹏传、张腾辉、黄鑫。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1998 年首次发布为 GB/T 17238—1998, 2008 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

鲜、冻分割牛肉

1 范围

本文件规定了鲜、冻分割牛肉的产品种类,技术要求,检验规则,标签、标志、包装、贮存和运输要求。
本文件适用于以鲜、冻牛胴体,二分体,四分体为原料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 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体 carcass

牛经宰杀放血后,除去头、蹄、皮、尾、内脏、肾周脂肪及生殖器(母牛去除乳房)后的躯体部分。

3.2

二分体 sides

将宰后的整胴体沿脊柱中线纵向分切成的两片。

3.3

四分体 quarters

将二分体从特定肋骨间分切得到的前、后两个部分,依据切割位置、方式和最终形态,可分为横切四分体和枪形四分体。

3.4

分割牛肉 beef cuts

牛胴体经剔骨、按部位分割而成的带骨或去骨的肉块。

4 产品种类

分部位带骨牛肉包括肩胛部肉、前腿部肉、肋脊部肉、腰脊部肉、胸腹部肉、胸脯连体、后腿部肉、牛小排、带骨胸肋排;去骨牛肉包括脖肉、上脑、眼肉、肩肉、板腱、辣椒条、牛前腱、金钱腱、胸肉、S腹肉、肋条肉、腹肉、牛腩、里脊、外脊、米龙、臀肉、大黄瓜条、三角尾扒、小黄瓜条、牛霖、牛后腱,牛碎肉、分割副产品等(主要鲜、冻分割牛肉示意图、表见附录 A 和附录 B)。

注:带骨牛肉是指分割后加工成带骨产品的分割牛肉。去骨牛肉是指经剔骨加工处理的分割牛肉。

5 技术要求

5.1 原料

鲜、冻分割牛肉的原料应采用符合 GB/T 19477 要求的屠宰加工方式获得的胴体、二分体、四分体。不应有伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、可见淋巴结、脓肿、浮毛和其他杂质。

5.2 分割方法

分割方法应符合 GB/T 27643 的规定。

5.3 产品要求

5.3.1 产品感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 鲜、冻分割牛肉的感官指标

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	肌肉色鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色或微黄色
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	具有产品的气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3.2 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准,允许短缺量见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室,用触觉鉴别组织状态、视觉鉴别色泽和杂质、嗅觉鉴别气味。冻牛肉应解冻后检验。

6.2 净含量

按照 JJF 1070 规定进行测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批出厂产品应经检验,合格后方可出厂。

7.1.2 检验项目包括感官、净含量(定量包装商品)。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验每年至少进行一次,有下列情况时应进行型式检验:

- a) 产品投产时;
- b) 停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家有关主管部门提出型式检验要求时。

7.2.2 型式检验项目为 5.3 中规定的项目和国家有关主管部门确定的项目。

7.3 组批

同一班次、同一种类的产品为一批。

7.4 抽样

7.4.1 从成品库中码放产品的不同部位,按表 2 规定的数量抽样。

表 2 抽样数量及判定规则

批量范围/件(箱)	样本数量/件(箱)	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
<1 200	5	0	1
1 200~2 500	8	1	2
>2 500	13	2	3

7.4.2 判定规则

判定规则按表 2 执行。

7.4.3 复检规则

经检验不符合本文件规定时,可加倍抽样复检。复检后仍不符合本文件规定,则判定为不合格产品。

8 标签、标志、包装、贮存和运输

8.1 标签、标志

- 8.1.1 应符合 NY/T 3383 的规定。
- 8.1.2 冷冻肉解冻为鲜肉的分割牛肉,应在包装上注明。
- 8.1.3 产品可追溯信息标记应清晰。

8.2 包装

- 8.2.1 包装材料应符合相应标准要求。
- 8.2.2 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。

8.3 贮存

8.3.1 产品应贮存在清洁卫生的场所,不应与有毒有害、有异味、易挥发的物品同处贮存。

8.3.2 鲜分割牛肉应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的条件下贮存。

8.3.3 冻分割牛肉应在低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内贮存,冷藏库温度一昼夜波动不应超过 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.4 运输

8.4.1 鲜分割牛肉运输过程中环境温度应保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$,产品中心温度应控制在 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

8.4.2 冻分割牛肉运输过程中环境温度应低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

附 录 B
(资料性)
鲜、冻牛肉分割示意表

表 B.1 列出了鲜、冻牛肉分割产品名称、分割部位示意图及产品图例。

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表

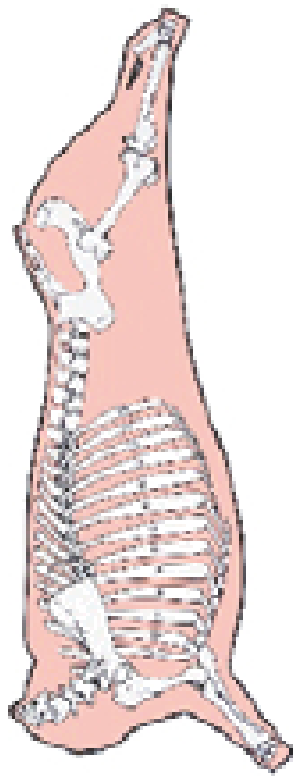
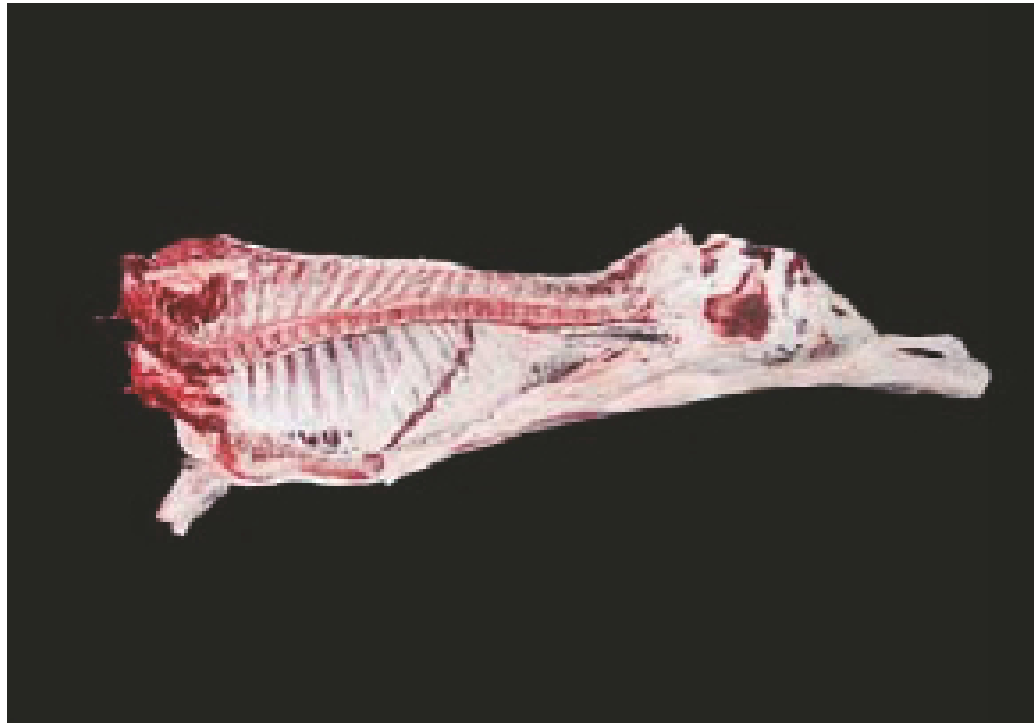
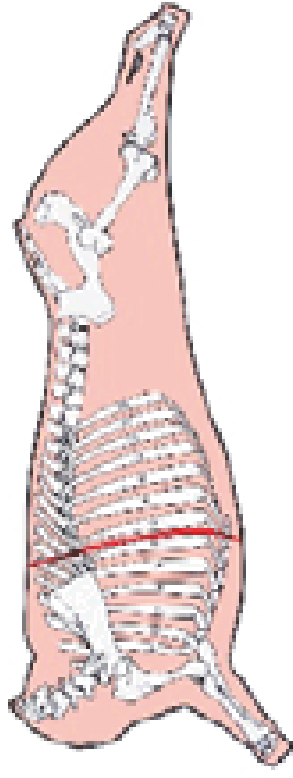
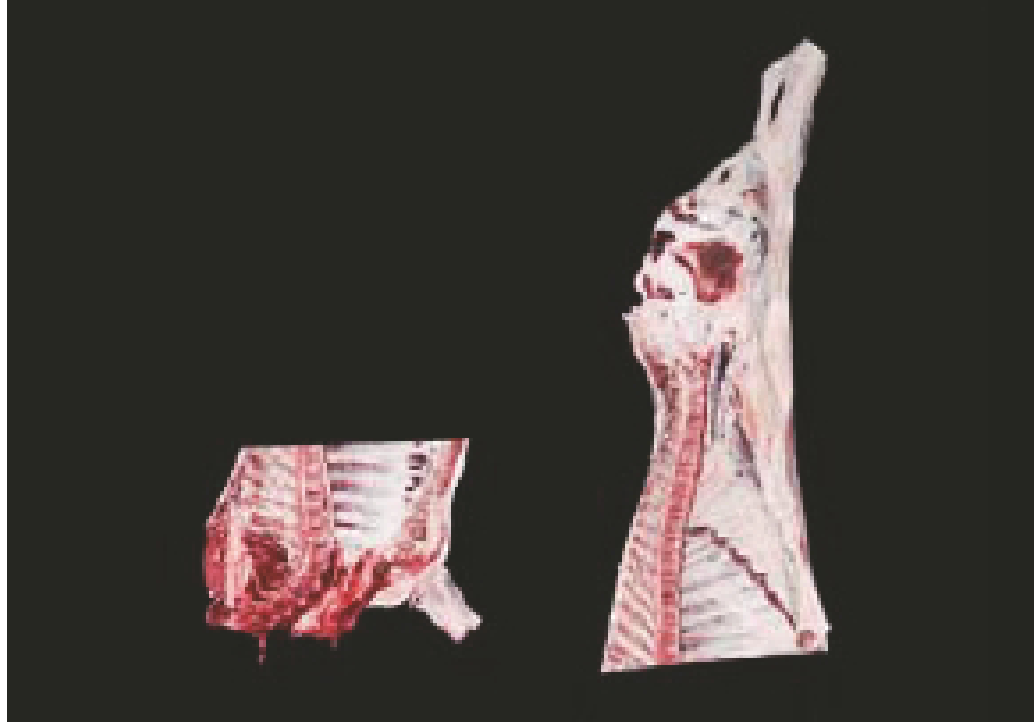
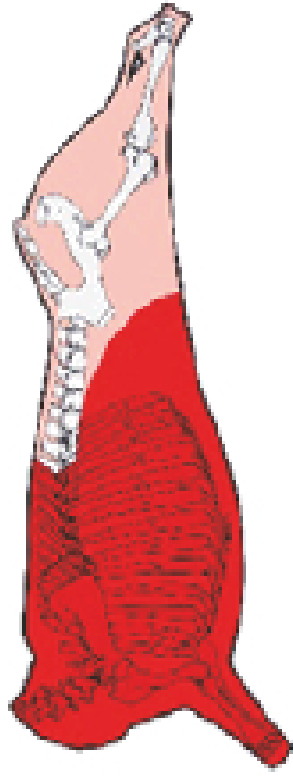
序号	名称		产品描述	分割部位示意图	产品图例
1	二分体 sides		将宰后的胴体沿脊柱中线纵向分切成的两片		
2	四分体 quarters	横切四分体	在第 6 根肋骨至第 7 根肋骨之间,或在第 12 根肋骨至第 13 根肋骨之间将二分体切开,得到的前、后两个部分		
		枪形前四分体	分割时一端沿腹直肌与臀部轮廓处切开,平行于脊柱走向,切至第 6 根肋骨至第 7 根肋骨之间,或第 12 根肋骨至第 13 根肋骨之间,横切后得到的前半部分称为枪形前四分体		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

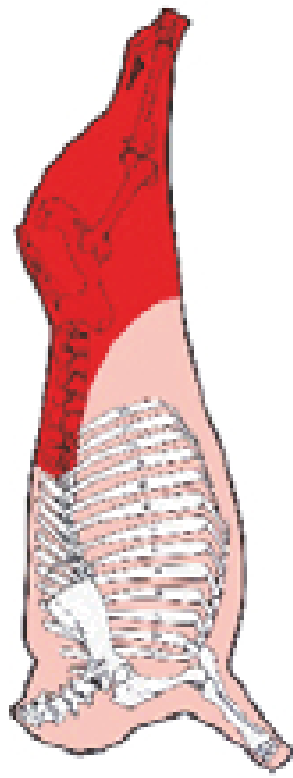
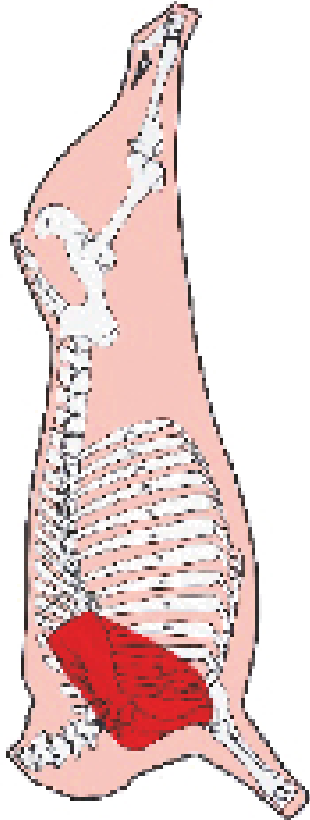
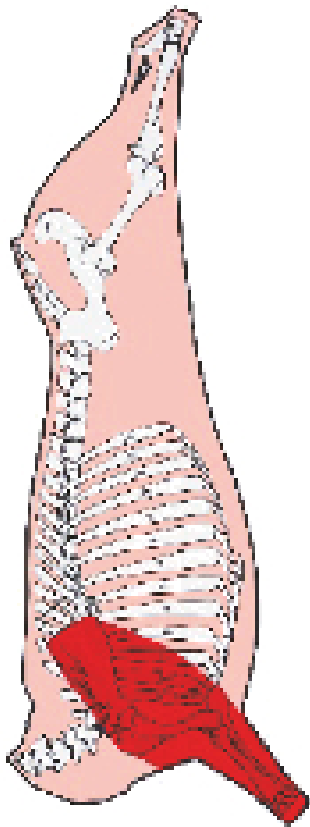
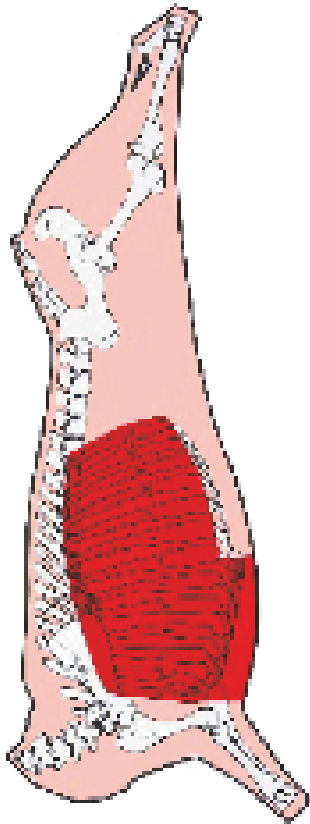
序号	名称		产品描述	分割部位示意图	产品图例
2	四分体 quarters	枪形后四分体	分割时一端沿腹直肌与臀部轮廓处切开，平行于脊柱走向，切至第 6 根肋骨至第 7 根肋骨之间，或第 12 根肋骨至第 13 根肋骨之间，横切后得到的后半部分称为枪形后四分体		
3	肩胛部肉 chuck		位于牛肩部的部位肉，主要包括三角肌、冈上肌、冈下肌、小圆肌、肩胛下肌、大圆肌等		
4	前腿部肉 shin		位于牛前腿的部位肉，主要包括臂二头肌、臂三头肌、臂肌、冈下肌、冈上肌、前臂筋膜张肌等		
5	胸腹部肉 short plate		位于胸腹部，第 1 根肋骨至第 13 根肋骨以下的部位肉，主要包括肋间内肌、肋间外肌、胸浅肌、胸深肌等		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

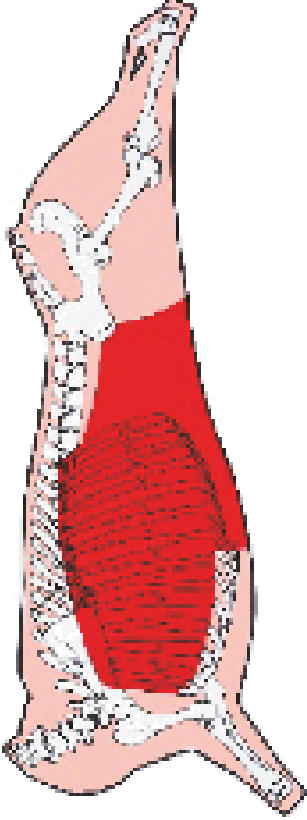
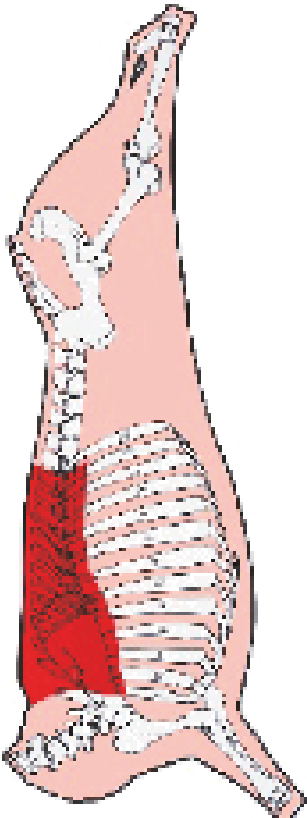
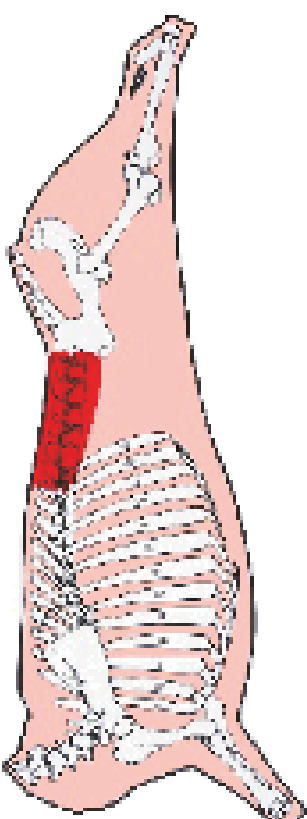
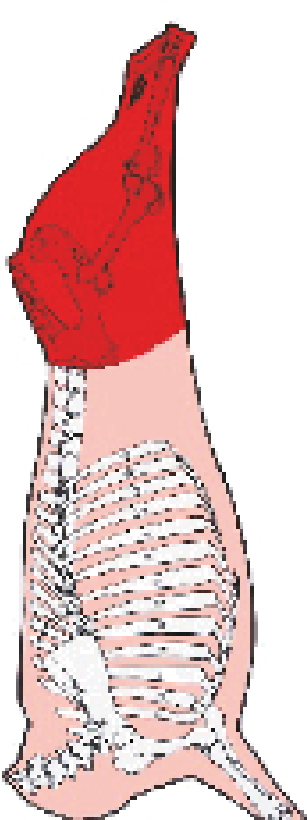
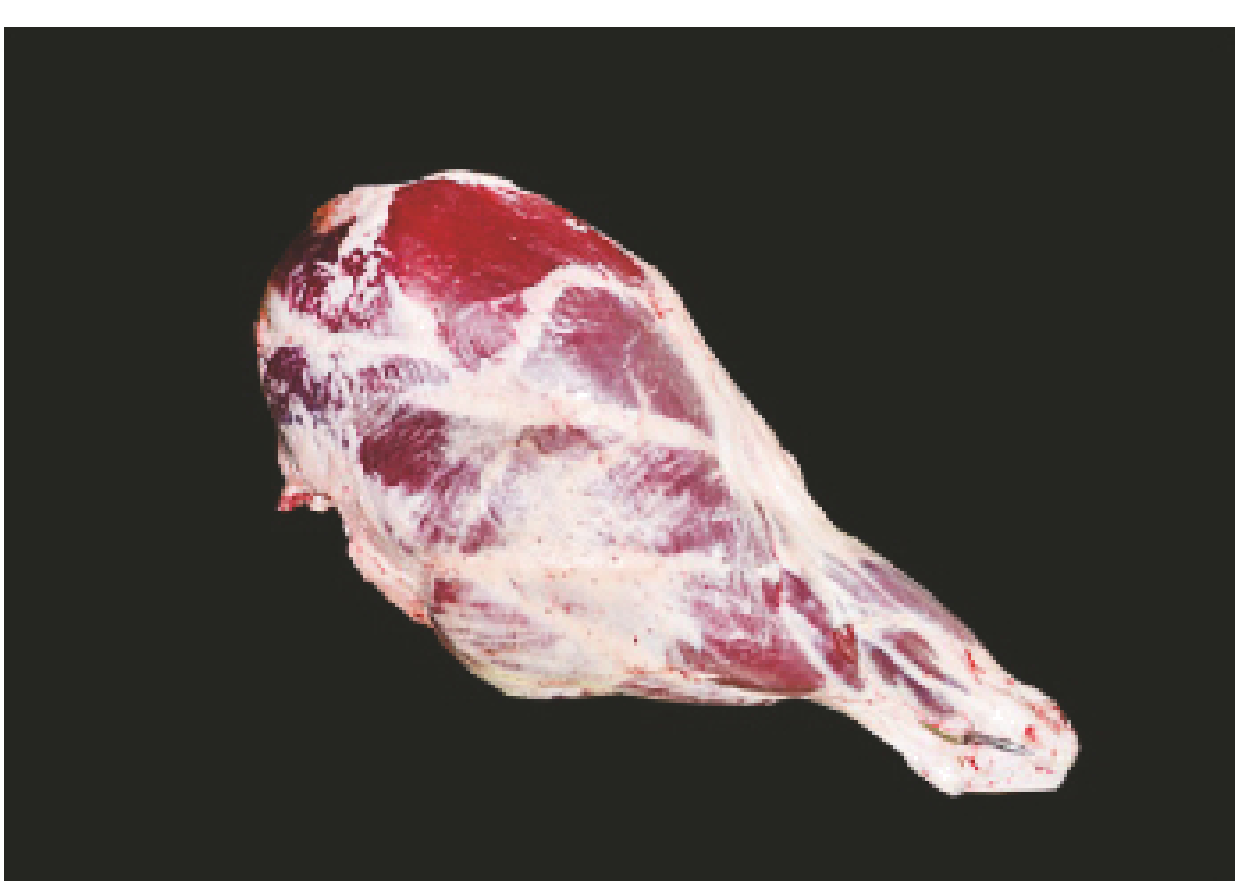
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
6	胸腩连体 flank & brisket	位于腹部的部位肉，主要包括肋间内肌、肋间外肌、腹外斜肌、腹直肌、腹横肌等		
7	肋脊部肉 rib	自第 1 胸椎至第 12 胸椎与第 13 胸椎椎窝中间处断开所得到的中间部位。主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等		
8	腰脊部肉 loin	前部在第 12 根肋骨至第 13 根肋骨间断开，后部在腰椎末端断开所得到的中间部位。主要包括腰大肌、背最长肌等		
9	后腿部肉 round cuts	位于牛后腿的部位肉，主要包括臀中肌、股四头肌、臀股二头肌、半腱肌、内收肌、腓肠肌、趾长伸肌、趾外侧伸肌等		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

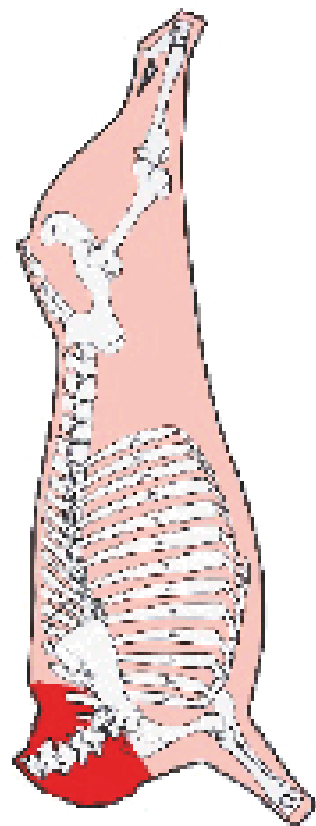
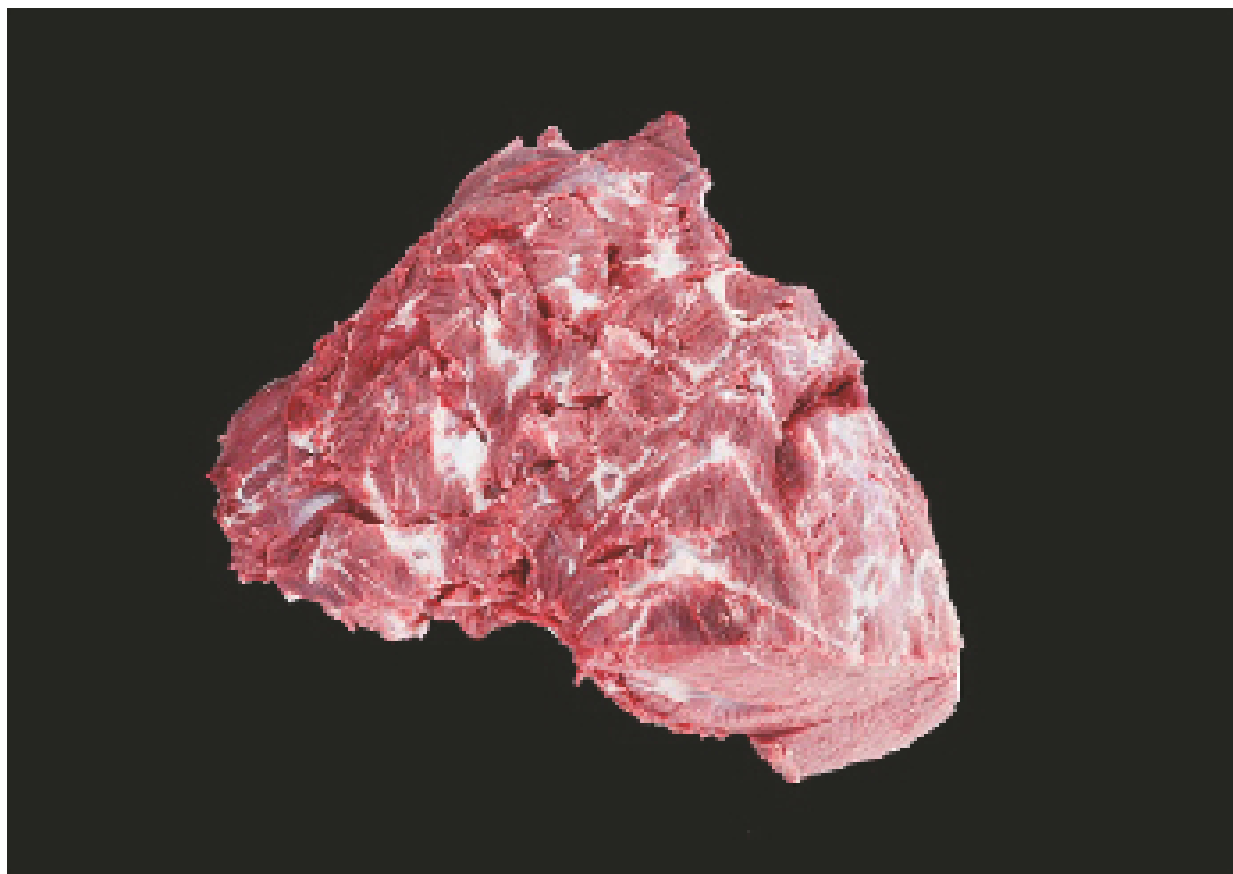
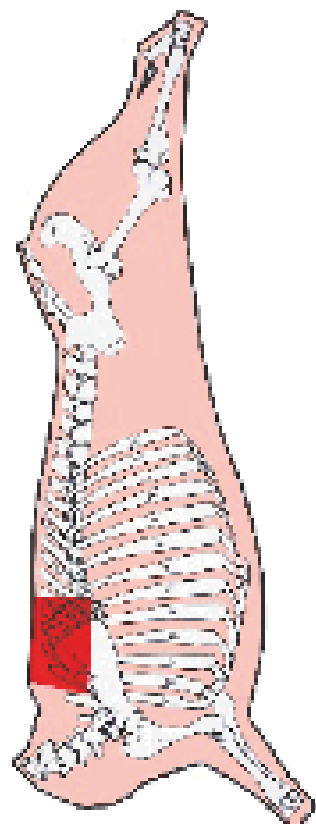
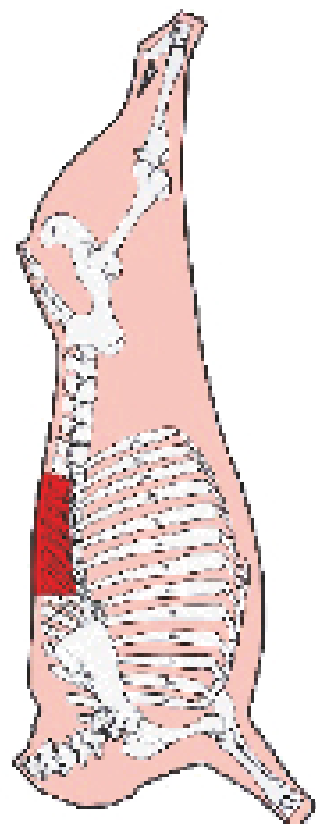
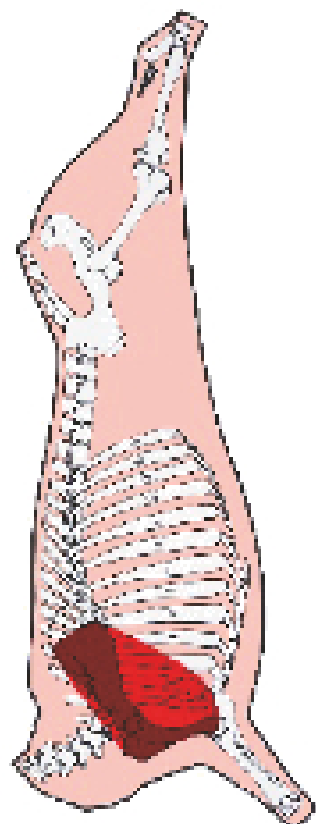
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
10	脖肉 neck	自颈椎外围剔下的包围颈椎的净肉，主要包括斜方肌、菱形肌、胸头肌等		
11	上脑 high rib	自最后颈椎到第6胸椎与第7胸椎椎窝中间处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉。主要包括背最长肌、斜方肌等		
12	眼肉 rib eye	自第6胸椎与第7胸椎中间处至第12胸椎与第13胸椎椎窝中间处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉。主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等		
13	肩肉 shoulder	从肩胛骨两侧割下的净肉，主要包括三角肌、肩胛下肌、臂三头肌、前臂筋膜张肌等		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

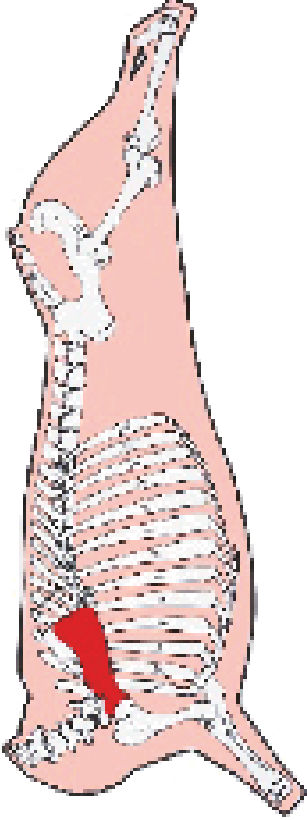
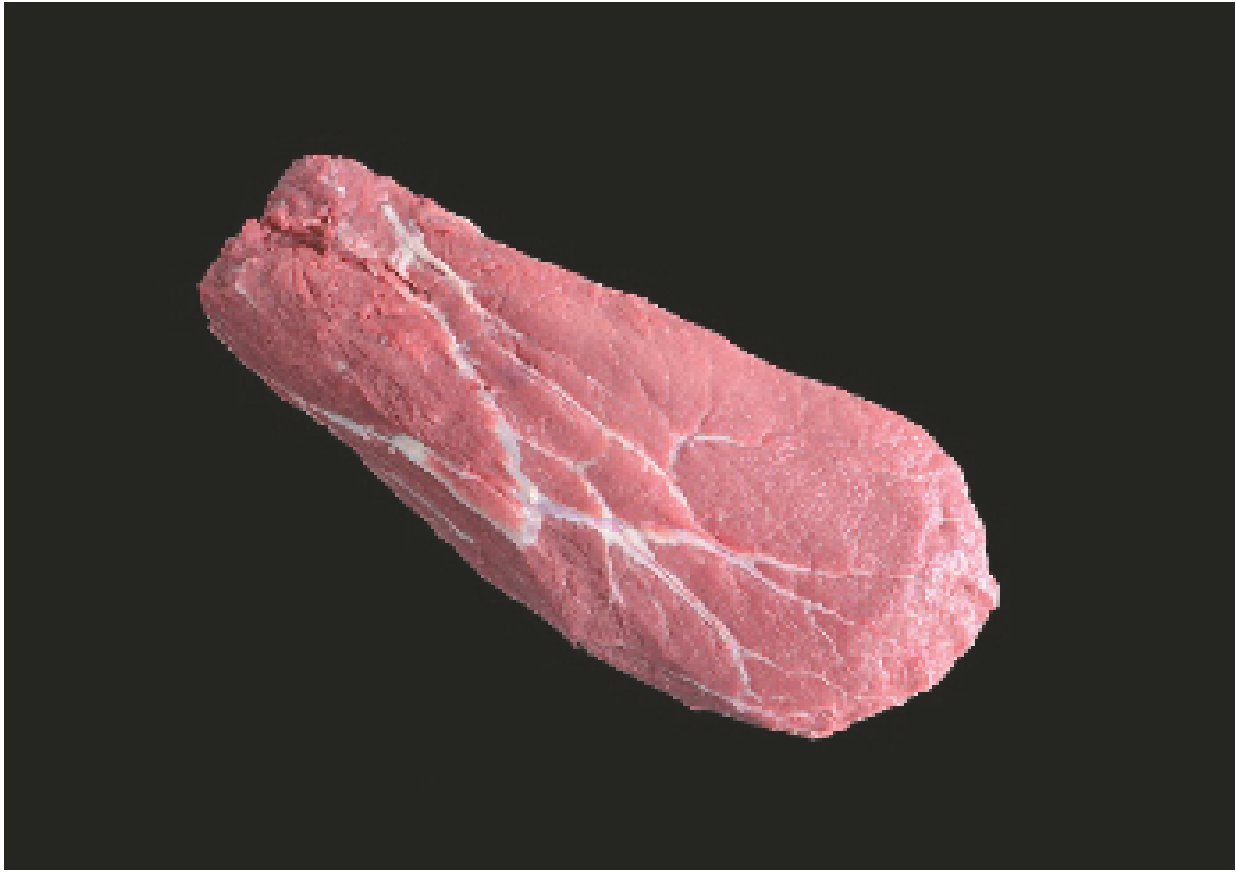
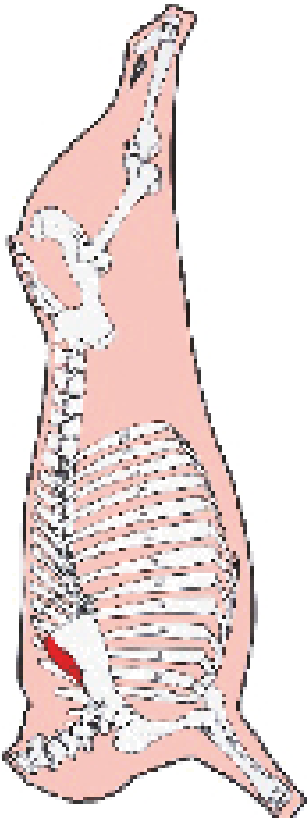
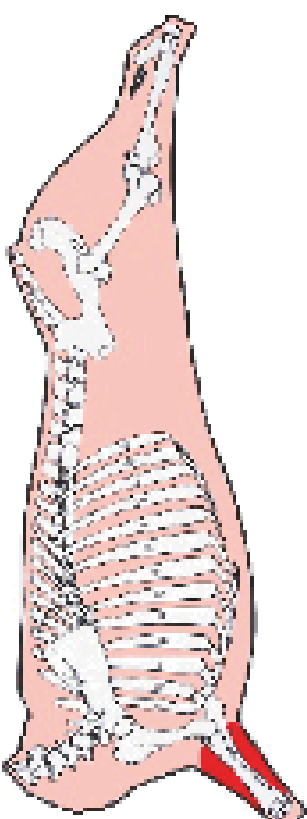
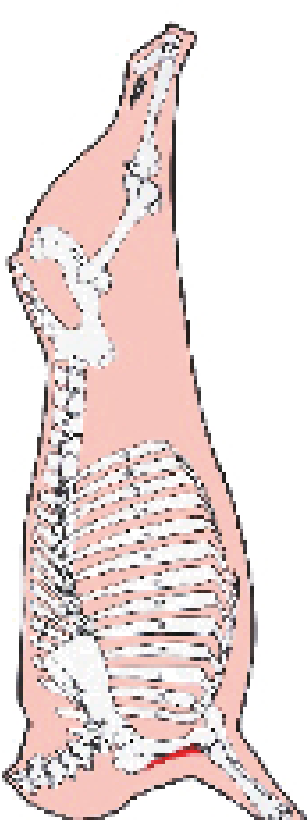
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
14	板腱 oyster blade	位于肩胛骨外侧，紧贴冈下窝的长方形净肉，主要是冈下肌		
15	辣椒条 chuck tender	位于肩胛骨外侧，从肱骨与肩胛骨结合处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉，主要包括冈上肌		
16	牛前腱 shin	位于前小腿部，沿肘关节至腕关节分离出的净肉，主要包括腕桡侧伸肌、指外侧伸肌、腕桡侧屈肌、腕尺侧屈肌等		
17	金钱腱 conical muscle	位于肱骨前面，自牛前腱分离出的净肉，主要是臂二头肌		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

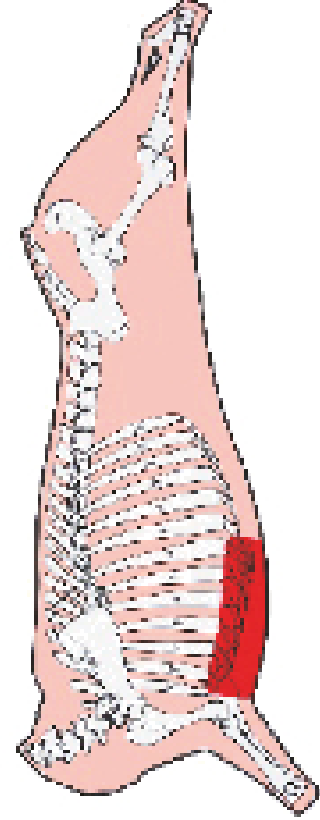
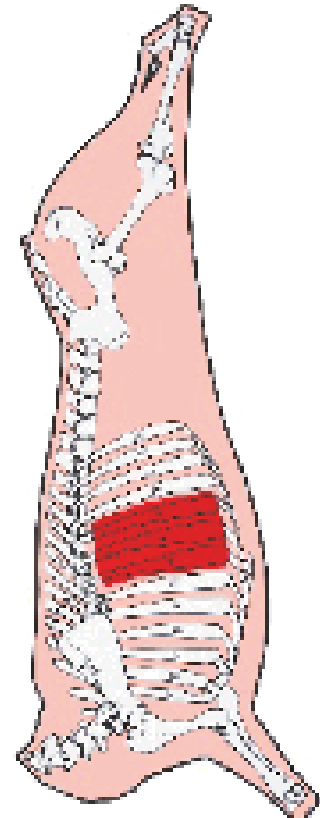
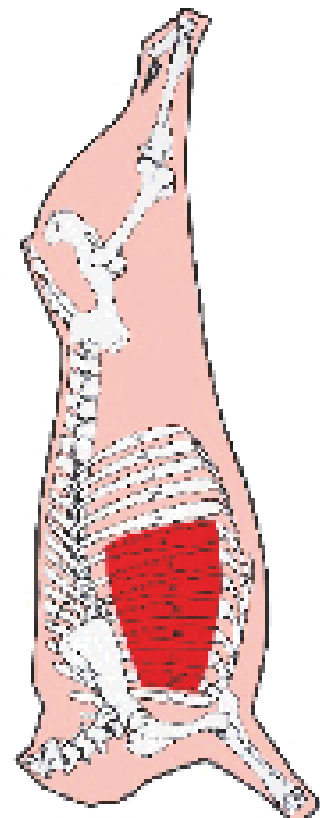
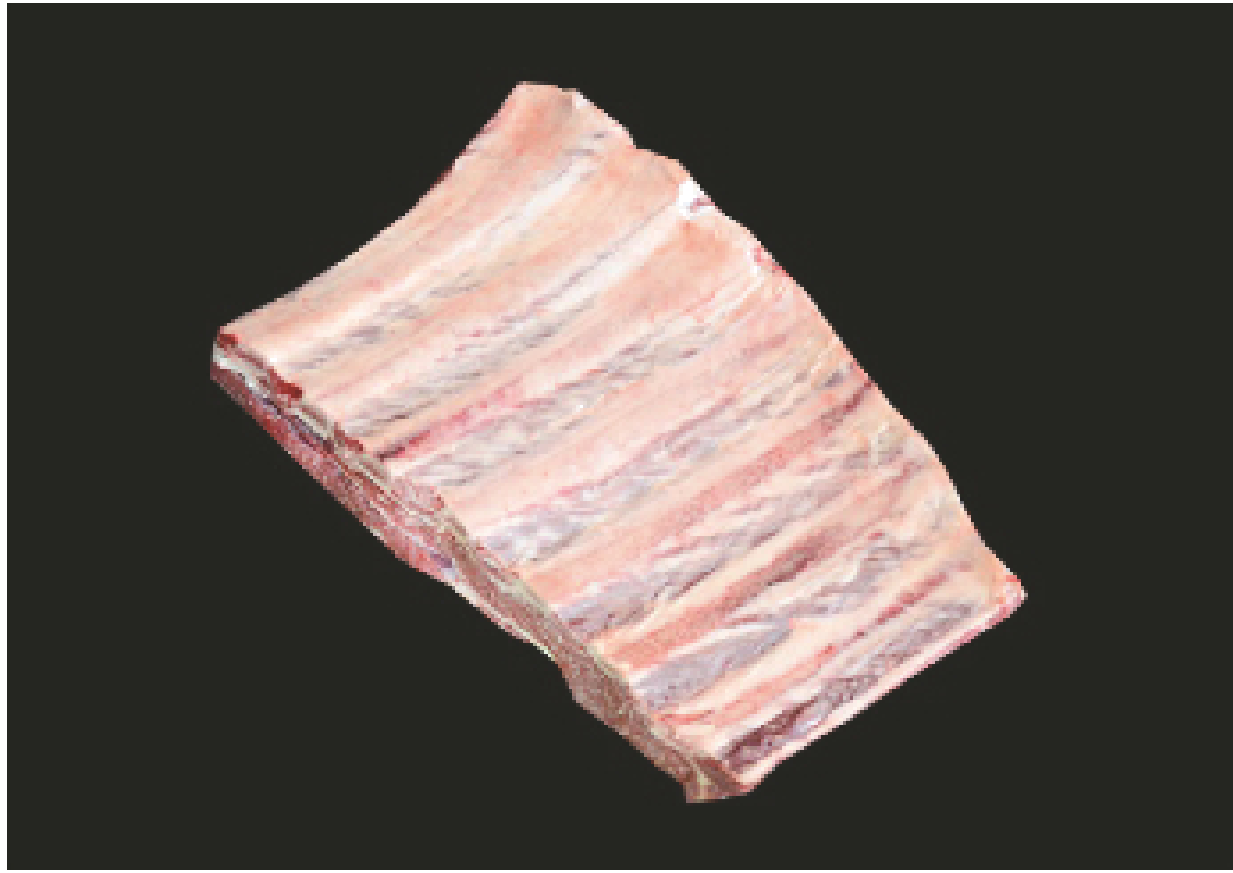
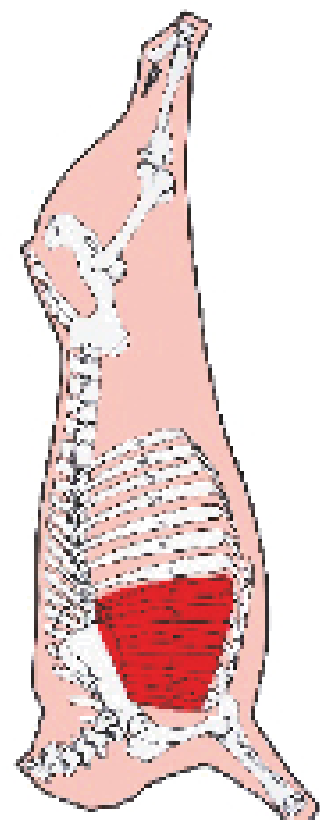
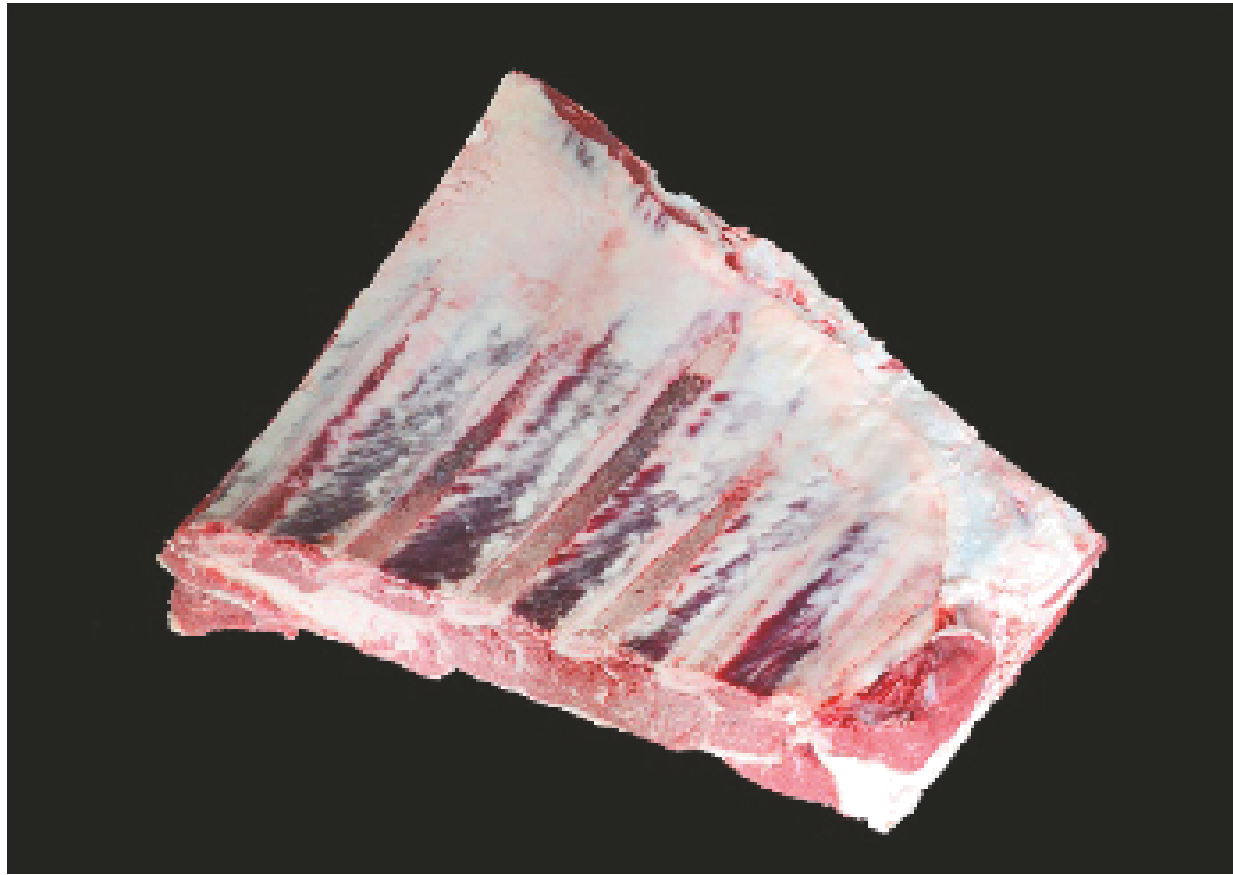
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
18	胸肉 brisket	从胸骨柄沿着胸骨直至剑状软骨，去除胸骨、肋软骨后的部分，位于胸部，主要包括胸深肌、胸浅肌等		
19	S 腹肉 S-flank	位于牛腹部第 7 根胸肋至第 9 根胸肋之下，去除肋骨后的净肉，主要包括肋间外肌、肋间内肌		
20	牛小排 short rib	位于牛腹部第 2 根肋骨至第 8 根肋骨之下的带骨部位肉，主要包括肋间外肌、肋间内肌及肋骨		
21	带骨胸肋排 rib plate	位于牛腹部第 1 根肋骨至第 6 根肋骨之下的带骨部位肉，主要包括肋间外肌、肋间内肌及肋骨		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

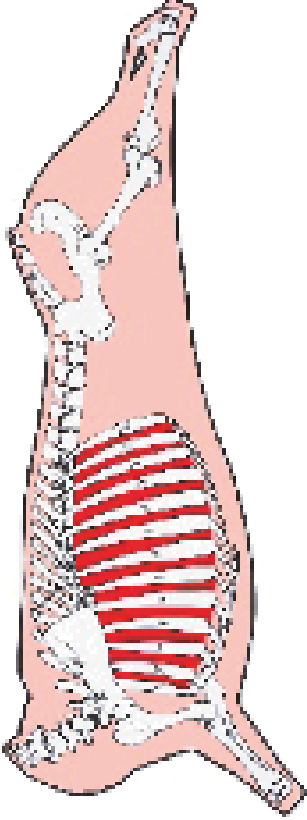
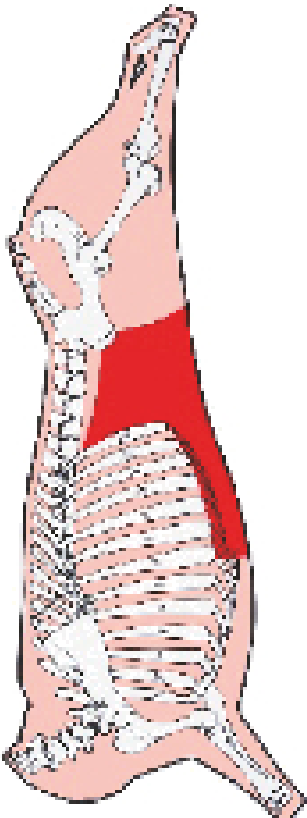
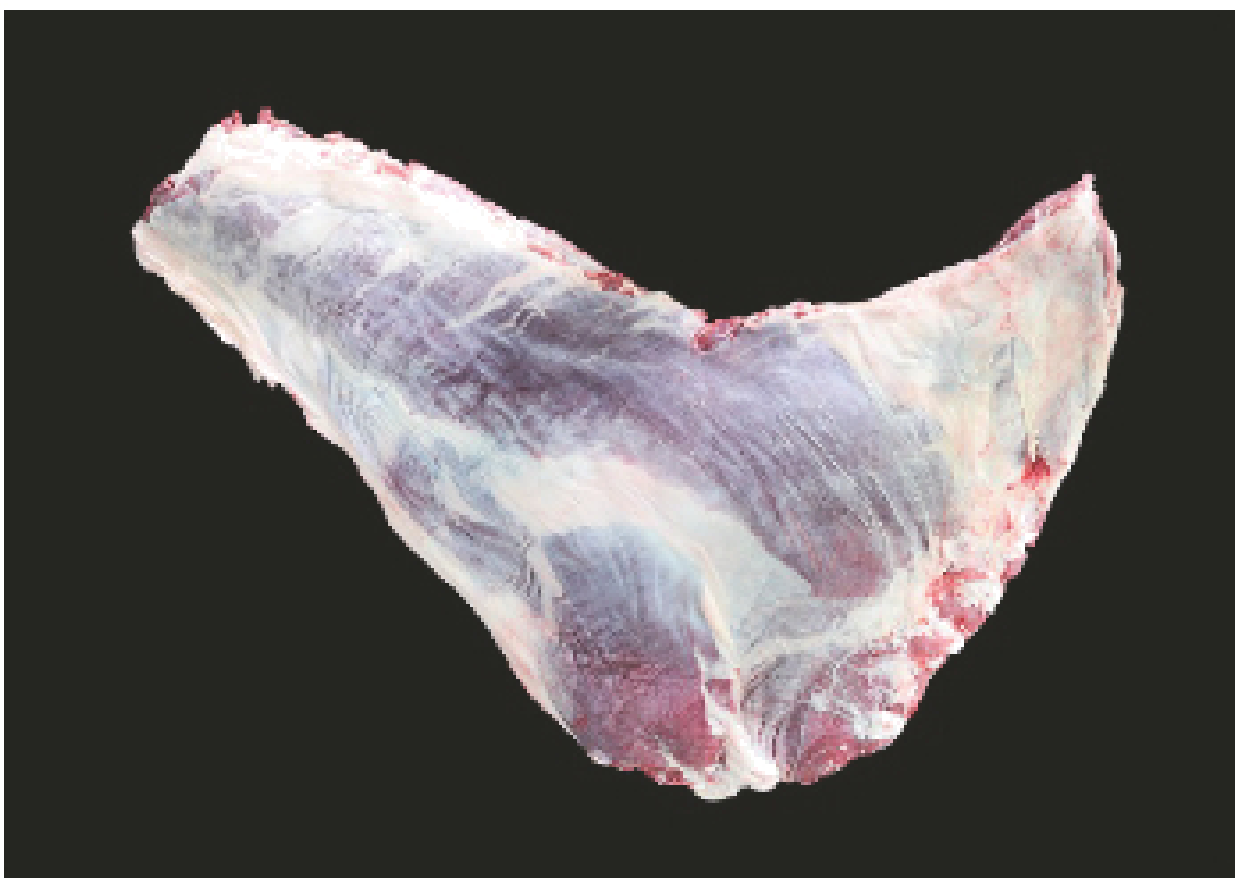
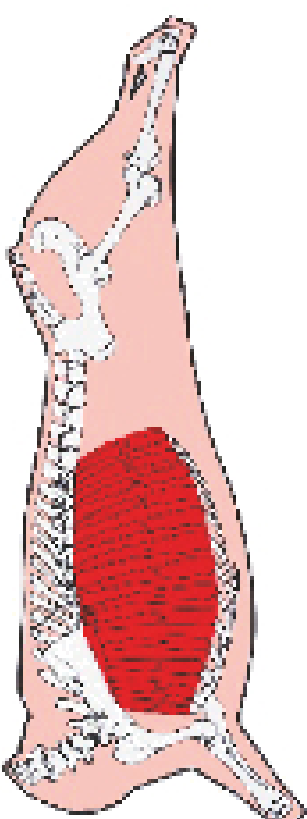
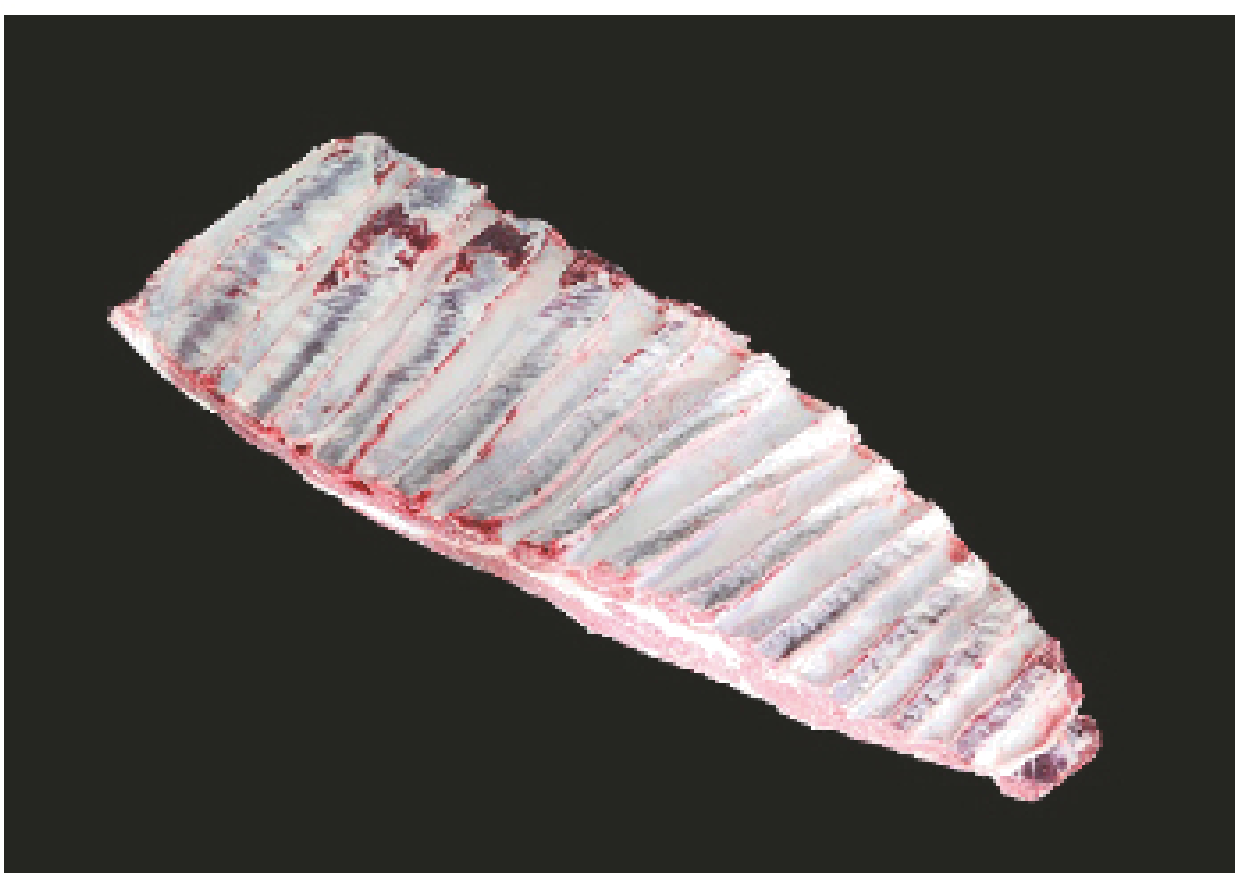
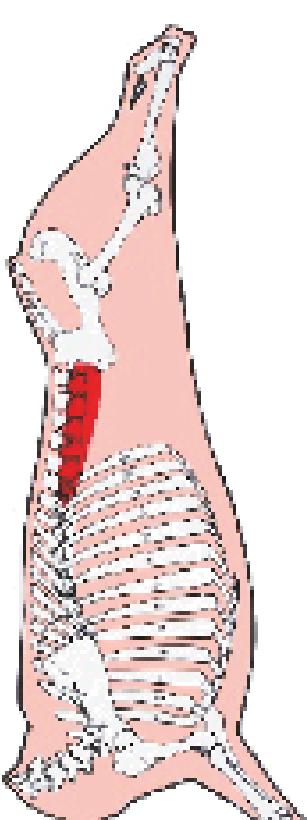
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
22	肋条肉 rib finger	位于牛肋骨间的呈长条状的净肉，主要是肋间内肌		
23	牛腩 flank	位于牛胴体腹部软腹壁，沿背最长肌边缘至第13根肋骨处分割下的净肉，主要包括腹外斜肌、腹内斜肌、腹横肌、腹直肌等		
24	腹肉 thin flank	位于牛腹部，主要包括肋间外肌、肋间内肌、腹外斜肌		
25	里脊 tenderloin 牛柳 tenderloin	从腰内侧沿耻骨前下方顺着腰椎紧贴横突取下的带有完整里脊头的净肉，主要包括腰大肌、髂肌		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

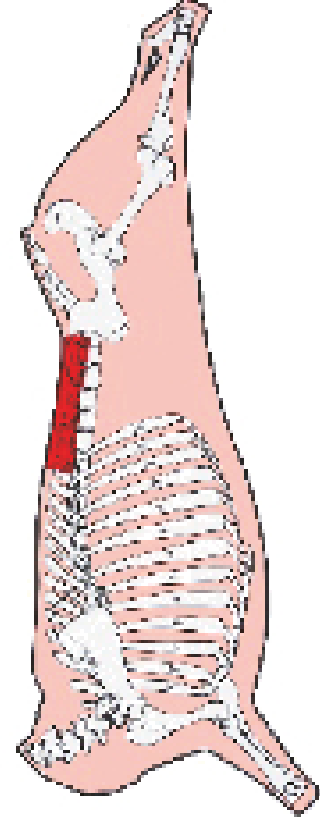
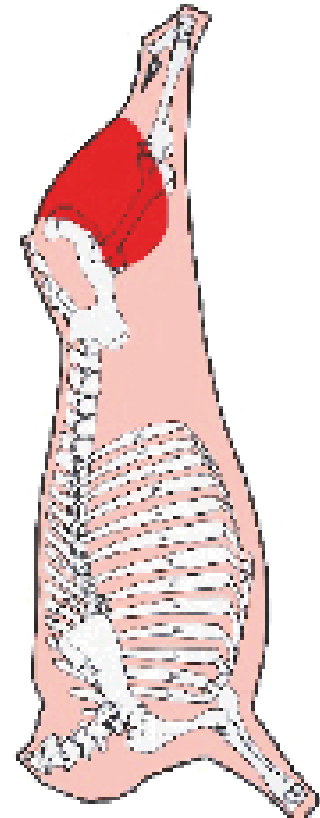
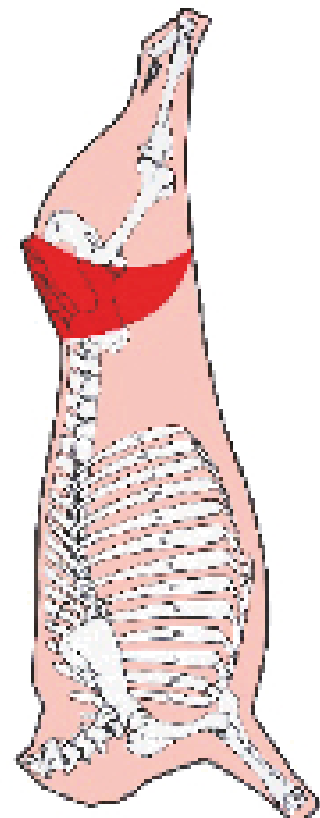
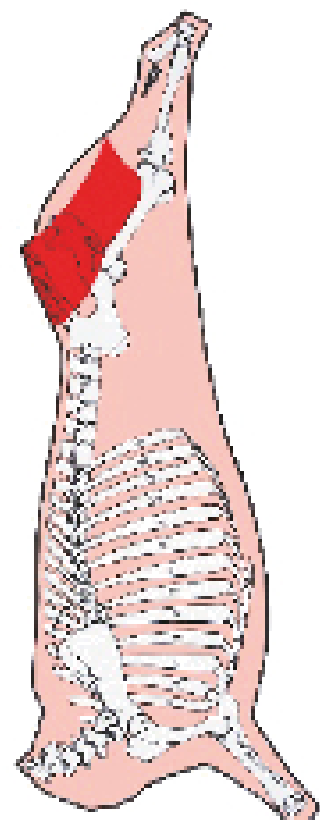
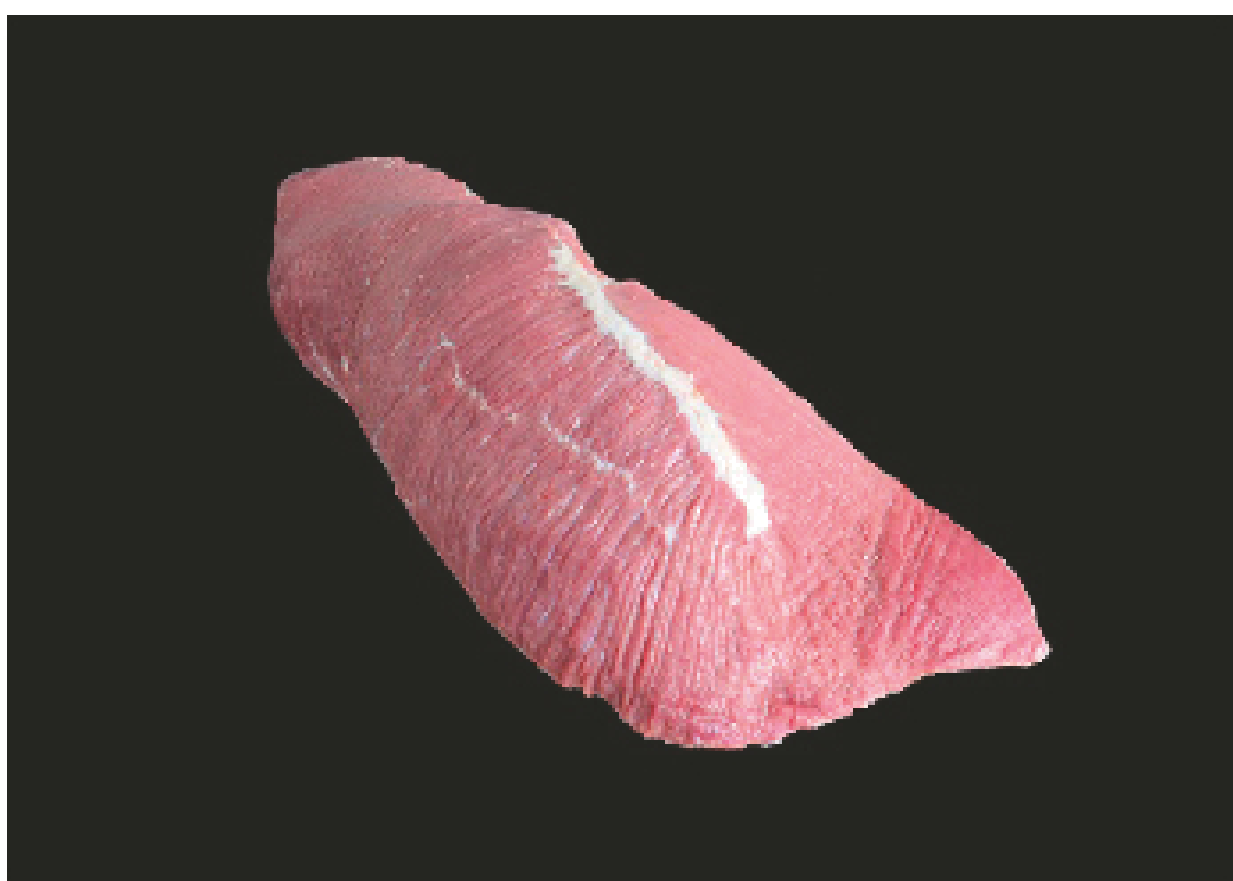
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
26	外脊 striploin 西冷 striploin	自第 12 胸椎至第 13 胸椎椎窝中间处至第 6 腰椎处垂直横截,沿背最长肌下缘切开的净肉,主要包括背最长肌		
27	米龙 topside 针扒 topside	位于胴体后腿内侧的净肉,主要包括半膜肌、内收肌、缝匠肌等		
28	臀肉 rump 尾龙扒 rump	位于胴体后腿外侧靠近股骨端的净肉,主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等		
29	大黄瓜条 outside flat 烩扒 outside flat	位于后腿外侧,沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽大的净肉,主要是臀股二头肌		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

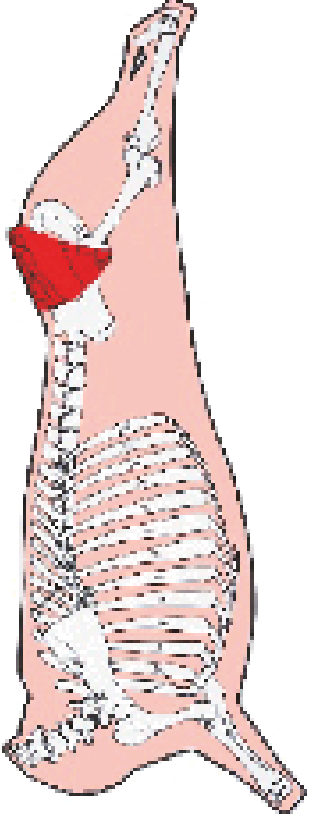
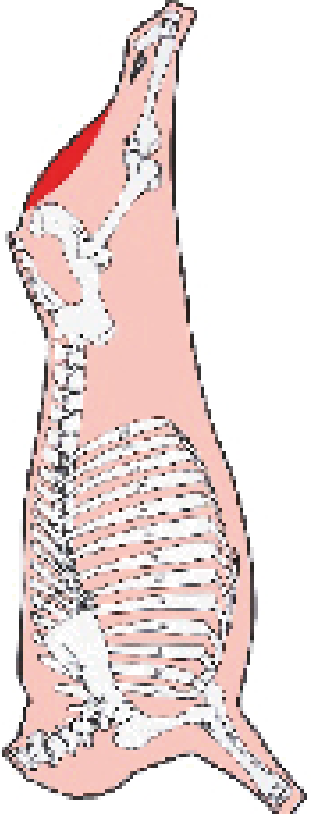
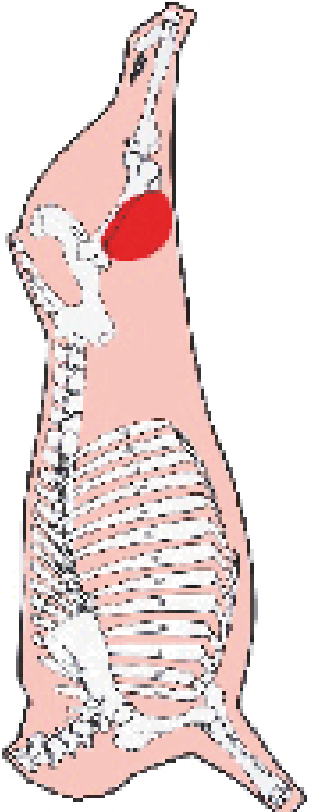
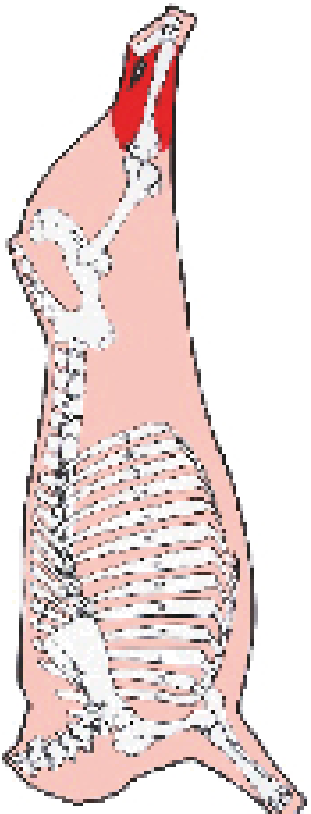
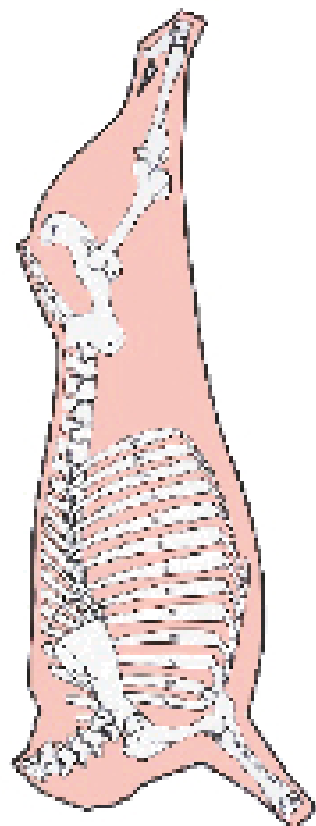
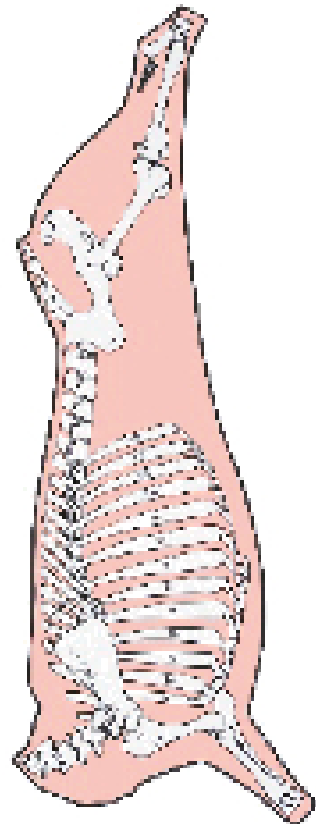
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
30	三角尾扒 rump cap	位于后腿外侧，主要是臀股二头肌		
31	小黄瓜条 eye round	位于臀部，沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉，主要是半腱肌		
32	牛霖 knuckle 膝圆 knuckle	位于股骨前及两侧，被阔筋膜张肌覆盖，即沿股骨直至膝盖骨，取下的一块近似椭圆形的净肉，主要是臀股四头肌		
33	牛后腱 hind shank	位于后小腿部位，沿胫骨与股骨结节处剥离胫骨所得的净肉，主要包括腓肠肌、趾长伸肌、趾浅屈肌、趾深屈肌等		

表 B.1 牛胴体及鲜、冻牛肉分割示意表（续）

序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
34	牛碎肉 trimmings	分割后剩余的 形状不规则的 小肉块或肉条		
35	分割副产品 by-product	分割后剩余的 脂肪、筋、骨等		

参 考 文 献

[1] 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令 第 75 号)
