



中华人民共和国国家标准

GB/T 40945—2021

畜禽肉质量分级规程

Code of practice for quality grading of livestock and poultry meat

2021-11-26 发布

2022-06-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、南京农业大学、商务部流通产业促进中心、江苏雨润肉类产业集团有限公司、中国标准化研究院、内蒙古小肥羊肉业有限公司、泗水新绿食品有限公司、合肥工业大学、厦门银祥集团有限公司。

本标准主要起草人：高胜普、李春保、尤华、周光宏、赵箭、徐宝才、石忠志、姜惠、龚海岩、王敏、李欢、任彬、李兆轩、席兴军、陈三民、张新玲、张朝明、于林鑫、张志刚。

畜禽肉质量分级规程

1 范围

本标准规定了畜禽肉质量分级的术语和定义、分级前的准备、分级评定、标识和记录等要求。
本标准适用于猪、牛、羊、鸡、鸭胴体及其分割肉的质量分级。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 19480 肉与肉制品术语
GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则
NY/T 630 羊肉质量分级
NY/T 631 鸡肉质量分级
NY/T 676 牛肉等级规格
NY/T 1759 猪肉等级规格
NY/T 1760 鸭肉等级规格
NY/T 3224 畜禽屠宰术语
NY/T 3379 牛肉分级
NY/T 3380 猪肉分级

3 术语和定义

GB/T 19480、GB/T 37061 和 NY/T 3224 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体外观评价 carcass appearance evaluation

通过视觉和触觉对畜禽胴体表面完整性、饱满度、洁净度、生理成熟度、肉的色泽和大理石花纹等进行判断。

3.2

瘦肉率 lean yield

瘦肉质量占胴体质量的百分比。

4 分级前的准备

4.1 人员

4.1.1 分级员

应经过专业培训,能够准确地进行胴体外观评价,正确记录胴体或分割肉质量数据,并对胴体和分割肉等级规格进行正确判定。