



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
国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
鲜、冻分割牛肉

GB/T 17238—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2022年4月第一版

*

书号: 155066·1-70427

版权专有 侵权必究

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、邵堃、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、胸膈连体、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。