



中华人民共和国国家标准

GB/T 27643—2011

牛胴体及鲜肉分割

Beef carcass and cuts

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会(SAC/TC 274)归口。

本标准起草单位：南京农业大学、中国农业科学院、河北福成五丰食品股份有限公司、陕西秦宝牧业发展有限公司、安徽省瀚森荷金来肉牛集团有限公司。

本标准主要起草人：彭增起、周光宏、孙宝忠、于春起、史文利、杨朝勇、高峰、李春保、陈银基、吴菊清。

牛胴体及鲜肉分割

1 范围

本标准规定了牛胴体及鲜肉分割方法。
本标准适用于各类肉牛屠宰加工企业。

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 19477—2004 牛屠宰操作规程

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,除去皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器(母牛去除乳房)后的躯体部分。(牛屠宰应符合 GB/T 19477—2004 的规定,牛半胴体结构图参见附录 A)。

3.2

二分体 side

将宰后的整胴体沿脊柱中线纵向切成的两片。

3.3

四分体 quarter

在第 5 肋至第 7 肋,或第 11 肋至第 13 肋骨间将二分体切开后得到的前、后两个部分。

3.4

分割牛肉 beef cuts

依据牛胴体形态结构和肌肉组织分布进行分割,得到的不同部位的肉块(牛胴体分割图见附录 B,分割牛肉名称对照表见附录 C)。

3.5

里脊 tenderloin

取自牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。

3.6

外脊 striploin

取自牛胴体第 6 腰椎外横截至第 12~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,主要是背最长肌。

3.7

眼肉 ribeye

取自牛胴体第 6 胸椎到第 12~第 13 胸椎间的净肉。前端与上脑相连,后端与外脊相连,主要包括