

ICS 67.120.10
X 22
备案号:35394—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10637—2011

牛 肉 分 级

Grading of beef

2011-12-20 发布

2012-01-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
牛 肉 分 级
SB/T 10637—2011

*

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(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址:www.gb168.cn

服务热线:010-68522006

2012年5月第一版

*

书号:155066·2-23309

版权专有 侵权必究

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商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：商务部流通产业促进中心、南京农业大学、中国农科院北京畜牧研究所。

本标准主要起草人：孙宝忠、彭增起、金社胜、胡新颖、李欢、方芳、谌启亮。

牛 肉 分 级

1 范围

本标准规定了牛肉分级的术语和定义、要求、评定方法。

本标准适用于健康活牛屠宰加工后经兽医卫生检验合格的牛分割肉。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品包装通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

SBJ/T 08 牛羊屠宰与分割车间设计规范

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(保留肾及肾周脂肪)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切成的等分体。

3.3

四分体 quarters

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。

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

上脑 high rib

取自牛胴体最后颈椎到第5~7胸椎间的净肉。前端与颈在最后颈椎后缘,后端与眼肉相连,主要包括背最长肌、斜方肌等。