

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 862—2024

良种肉牛牛肉分割及质量等级评定

Beef cutting and quality grade evaluation of beef cattle

2024 - 10 - 14 发布

2024 - 10 - 20 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分割工艺 2

5 牛胴体质量等级评定 2

6 牛胴体质量评定方法 2

7 牛肉等级划分 2

附录 A（规范性） 牛胴体质量等级划分表..... 4

附录 B（规范性） 脊椎骨骨质化程度、门齿变化与生理成熟度关系表..... 5

前 言

本文件参照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。

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。

本文件由广西农业职业技术大学提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西农业职业技术大学、桂林同盛生态养殖有限公司、宾阳县祥岭养殖有限责任公司。

本文件主要起草人：梁金逢、易显凤、贾银海、庞天德、卢日照、陆军、梁堃、张辉、甘锐桓、廖荣强。

良种肉牛牛肉分割及质量等级评定

1 范围

本文件界定了良种肉牛牛肉分割及质量等级评定涉及的术语和定义，规定了分割工艺、牛胴体质量等级评定、牛胴体质量评定方法、牛肉等级划分的要求。

本文件用于良种肉牛牛肉分割及质量等级评定。

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉

NY/T 676 牛肉等级规格

3 术语和定义

GB/T 19477、GB/T 17238界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

良种肉牛 improved beef cattle

来源于优良品种或杂交组合，具有生长发育快、生产性能好且具有较强的适应性，出栏屠宰时间为18月龄~24月龄，体重达600 kg以上的肉牛。

3.2

胴体 carcass

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

3.3

排酸 condition

牛被宰杀后，其胴体在0℃~4℃无污染环境内吊挂48 h，使肉的PH值回升，风味和嫩度得到改善的过程。

3.4

四分体 quarter carcass

在第十二肋骨和第十三肋骨之间，将半胴体截开所得到的前1/4胴体、后1/4胴体。

3.5

分割牛肉 primal cut beef

按照消费市场要求将牛胴体加工分割成不同部分的肉块。

3.6

大理石花纹 marbling

牛肉肌纤维中的脂肪，其反映牛肉中肌内脂肪含量和分布情况。

4 分割工艺

4.1 胴体要求

4.1.1 胴体经检验检疫合格且无伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、可见淋巴结肿、浮毛和其他杂质。

4.1.2 胴体为经过育肥的良种肉牛按GB/T 19477规定进行屠宰加工获得。

4.2 分割要求

胴体在0℃~4℃无污染环境内进行排酸处理后进行分割。分割加工间的温度为4℃~7℃；分割牛肉中心冷却终温应在24 h内下降至7℃以下。分割加工间设施及卫生应符合GB/T 12694要求。在分割牛肉前，应对使用的肉刀、肉锤、剪刀等工具进行全面的消毒和清洗。分割方法按GB/T 27643和GB/T 17238的规定执行。

4.3 胴体分割

将排酸后胴体二分体切成四分体，剔骨的同时进行各部位肉的分割，最终分成里脊、外脊、眼肉、上脑、板腱、肩肉、脖子肉、腱子肉、米龙、臀肉、膝圆、牛排和牛腩共13个部位。13个部位的分割方法按照GB/T 17238执行。

5 牛胴体质量等级评定

5.1 评定要求

胴体经分割暴露等于空气中0.5 h后，在为660 lx白炽灯照明的条件下进行评定。

5.2 牛胴体质量等级的划分

牛胴体质量等级划分按照附录A执行，以第12~13脊肋处背最长肌截面的大理石纹为主要参考指标，同时结合生理成熟度、肉色和脂肪色进行调整，最终分为特级、优级、良好级和普通级。

6 牛胴体质量评定方法

6.1 大理石花纹

胴体冷却后，选取第12~13肋间背最长肌横切面进行评定。大理石花纹共分为5级、4级、3级、2级和1级五个等级，其中5级是最好，1级最差。

6.2 肉色分级

观察部位是背最长肌横切面处，肉色由浅到深分为八个等级：1级、2级、3级、4级、5级、6级、7级和8级，其中的肉色最好的是4级和5两级。

6.3 脂肪色分级

脂肪色由浅到深分为八个等级：1级、2级、3级、4级、5级、6级、7级和8级，其中1级、2级的脂肪色最好。

6.4 生理成熟度

牛的生理成熟度的等级划分按照附录B执行。

7 牛肉等级划分

7.1 划分要求

牛肉等级划分原则应符合GB/T 29392和NY/T 676的要求。

7.2 牛肉等级的划分

胴体等级评定后，分割得到的产品根据市场消费者喜欢程度进一步分为四个等级：

- 一级：里脊，眼肉，板腱；
- 二级：上脑，外脊；
- 三级：肩肉，臀肉，脖子肉，腱子肉，牛排，米龙，膝园；
- 四级：牛腩。



附 录 A
(规范性)
牛胴体质量等级划分表

牛胴体等级划分表见下表A. 1。

表A. 1 牛胴体质量等级划分表

大理石花纹等级	肉色、脂肪颜色、生理成熟度等级	
	肉色等级：3 级~7 级 脂肪颜色等级：1级~4级 生理成熟度等级：A级~B级	肉色等级：1 级、2 级或 8 级 脂肪颜色等级：5 级~8 级 生理成熟度等级：C 级~E 级
5 级(极丰富)	特级	优级
4级(丰富)		
3 级(较丰富)	优级	良好级
2级(少量)		
1 级(几乎没有)	良好级	普通级

附 录 B
(规范性)
脊椎骨骨质化程度、门齿变化与生理成熟度关系表

见下表B. 1。

表B. 1 脊椎骨骨质化程度、门齿变化与生理成熟度关系表

脊柱部位	生理成熟度				
	A	B	C	D	E
	24月龄以下	24月龄～36月龄	36月龄～48月龄	48月龄～72月龄	72月龄以上
	无或出现第一对永久门齿	出现第二对永久门齿	出现第三对永久门齿	出现第四对永久门齿	永久门齿磨损较重
荐椎	明显分开	开始愈合	愈合但有轮廓	完全愈合	完全愈合
腰椎	未骨质化	一点骨质化	部分骨质化	近完全骨质化	完全骨质化
胸椎	未骨质化	未骨质化	小部分骨质化	大部分骨质化	完全骨质化

广西标准化协会

中华人民共和国团体标准
良种肉牛牛肉分割及质量等级评定
T/GXAS 862—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究