

67. 120. 10
X22
备案号：72066-2020

DB63

青 海 省 地 方 标 准

DB 63/T 1786—2020

牦牛屠宰副产物整理技术规程

2020 - 05 - 26 发布

2020 - 07 - 01 实施

青海省市场监督管理局

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由青海省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：青海省畜牧兽医科学院、甘肃农业大学、青海百德投资发展有限公司、青海五三六九生态牧业科技有限公司。

本标准主要起草人：余群力、韩玲、刘书杰、陈骋、孙璐、李升升、柴沙驼、师希雄、马君义、张文华、金锦伟。

本标准由青海省农业农村厅监督实施。

牦牛屠宰副产物整理技术规程

1 范围

本标准规定了牦牛副产物整理技术规程的术语和定义、技术要求。
本标准适用于各类牦牛屠宰企业。

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，仅所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 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

牦牛可食副产物

指除肉以外牛的头、舌、心、肝、肺、胃(肚)、肾、肠、蹄、尾、鞭、睾丸等可食用部分。

3.2

红脏

指动物屠宰后从胸、腹腔中取出的完整的心、肝、肺、肾等色泽发红的脏器。

3.3

白脏

指动物屠宰后从腹腔中取出的胃和肠体。

3.4

脂肪

指存在于牦牛腹腔内和附着于脏器周围的脂肪组织，由腰油、网油、杂油组成。腰油指包裹在肾脏周围的脂肪。网油指包裹在白脏周围的网状脂肪。杂油指从红脏周围、腹腔内壁及其他部位剥离的脂肪。

3.5

胃

由四个部分组成，即瘤胃、网胃、瓣胃和皱胃，又将瘤胃、网胃合称为肚。瓣胃又称百叶，呈扁圆形，内壁由层层排列的大小叶瓣组成。皱胃又称三袋葫芦，内壁有一层粉红色的粘膜，并有胃液分泌，与网胃连接端较粗大，靠近十二指肠的一端较细小，由大、中、小三个袋状物所组成。

3.6

直肠

又称肛门，形状圆直，表面被脂肪包裹，内壁为粉红色的皱形粘膜。

3.7

结肠

又称肥肠、盘肠，表面有较多脂肪，盘旋呈圆形。

3.8

鞭

即阴茎，公牦牛的外生殖器，外有包皮。

3.9

睾丸

是公牦牛生殖腺，成一对位于阴囊中，中间由阴囊中隔分开。

4 基本要求

- 4.1 屠宰加工环境卫生应符合 GB 12694 的要求。
- 4.2 屠宰加工工艺应符合 GB/T 19477 的要求。
- 4.3 用于整理加工的牛副产物原料，应来自于经兽医卫生检疫合格健康无病的牛。
- 4.4 牦牛屠宰副产物整理应在专门的副产物整理车间进行。

5 副产物整理技术要求

5.1 血

牦牛屠宰时，迅速将放血槽中的牛血经导流槽引入40~80目双联过滤筛，过滤掉放血过程中产生的杂质（如毛发、粪便、胃肠内容物），然后转入集血桶（罐）密封，冷藏待处理。

5.2 头

5.2.1 生剔法

牦牛头去角、剥皮后，贴着骨骼将头骨内外侧肌肉剔下，包括口腔、耳根、脑后、舌下等部位肌肉。然后将腮腺和颌下腺体修割掉。

5.2.2 熟剔法

5.2.2.1 牛头剥皮后先沿头骨中缝将颅骨撬开挖出牛脑，然后沿面部中线将头骨劈成两半，上颌骨处用砍骨刀劈开，以便摘取眼睛，用清水冲洗干净。

5.2.2.2 将冲洗后的牛头放入蒸煮锅，加水将其淹没，用大火煮开，煮 30 min~40 min，煮至血水出净，肉完全凝固时即可，出锅后趁热剔骨取肉。沿骨内外两面将所有肌肉剔下（可带眼睛），修去各种腺体。

5.3 舌

从舌根部切取牛舌，去掉舌根附着的肌肉、舌骨、系膜，保持舌体完整，清除舌面残留污物，舌下不带松软组织，表面不应有刀伤或破口，背面可有浅度的检验刀口。

5.4 红脏

5.4.1 心

剥离心周脂肪，切开心包膜，取出心脏，割除心表面的血管，将淤血、损伤部位修割除，冲洗血污，放到指定容器内沥水。

5.4.2 肝

用手轻托肝脏，握刀先把肝从心、肝、肺联体上割下，再将胆囊小心从肝体上剥离。操作时不应划破肝脏，修割露出肝脏表面血管，清洗后放到指定容器内沥水。

5.4.3 肺

手握气管，用刀将气管与肺割开，修除和心脏连接处的血污，清洗干净。将气管剖开洗净，分别放到指定容器内沥水。

5.4.4 肾

用刀划开腰部蓄积脂肪，从中将肾脏剥离出来（或用手撕下），注意不能将肾脏划破，清洗后放到指定容器内。

5.5 白脏

5.5.1 瘤网胃

5.5.1.1 在皱胃与十二指肠结合处将胃肠分开，立即将十二指肠头结扎，将肠送至专门整理处。

5.5.1.2 将外部多余脂肪摘取干净，再从瘤胃上摘取脾脏，分别放入指定容器。

5.5.1.3 在瘤胃底部划一小口，将内容物倒至指定地点，给瘤胃注水，并用力将水压向皱胃和瓣胃，将内容物冲洗干净。

5.5.1.4 在网、瓣胃结合处将瘤网胃与瓣皱胃分开，将食管从瘤胃上切下，冲洗干净后放在指定容器；瘤网胃放入 65℃~75℃ 热水浸烫，直至能用手褪掉黑色粘膜时捞至清洗槽内，将污物及黑膜刷洗干净。在瘤网结合处将瘤胃、网胃分割开，分别置于指定容器中沥水。

5.5.2 瓣胃

用刀沿前后两个开口将瓣胃直线剖开，剖开时应使横纹中间的结节带在左侧（不应将结节割开，以免内容物清洗不净）。将残余内容物抖动脱出后，放入水池中冲洗干净，放入 65℃~75℃ 热水中浸烫，直至能用手褪掉黑色粘膜时捞至清洗槽内，从一侧叶片开始，逐叶揉搓冲洗干净，至瓣胃另一侧，洗净后将其置于指定容器中沥水。

5.5.3 皱胃

将皱胃纵向剖开，用钝刀刮去胃粘膜，冲洗干净，放入指定容器中沥水。

5.5.4 肠

5.5.4.1 将肠上的膀胱、肛门、胰腺切下，分别置于指定容器内，切下直肠（肛门）待清理。

5.5.4.2 握住十二指肠切口结扎处，将肠系膜划开，将其内容物放出。

5.5.4.3 将盲肠剥离出来，再将肠油取下；把结肠盘上的淋巴摘除，打开结肠盘；在小肠与盲肠结合处将二者分切开；撕下肠网膜放入指定容器。

5.5.4.4 将十二指肠结扎头打开，把小肠一头套在水管上冲洗内壁，并将肠体外部冲洗干净后置于指定容器。

5.5.4.5 将盲肠底部划开，将内容物排出，用水冲洗肠管内外，冲洗干净后置于指定容器。

5.5.4.6 将结肠内部冲洗干净，然后顺着盘旋的方向，把多余脂肪撕下，用刀将肠体剖开洗净（若脂肪少，则不需摘除），放入专门容器。或将脂肪撕去后将肠体表面洗尽，然后把肠体内壁翻出，洗干净放到指定容器。

5.5.4.7 将直肠内外冲洗干净，或外部洗尽后将肠体翻过，冲洗干净后放入指定容器。

5.6 蹄

5.6.1 褪毛

5.6.1.1 用清水冲洗除去表面污物，然后放入 60℃～80℃ 热水（可添加适量食用碱）中浸烫 6 min～10 min，取出后去除蹄壳，再以机械或手工方式去除粗毛，最后采用火焰喷射燎尽表面和皱褶处残毛，用刀将表面黑污刮除，清洗后送入指定容器。

5.6.1.2 或用刀直接将蹄表毛皮剥离，清洗后送入指定容器。

5.6.2 抽蹄筋

5.6.2.1 后跟蹄筋。将牛蹄的后跟朝身握好，脚尖向上、向外，右手刀尖向左，刀刃向外，分别伸入牛蹄左右两侧，划开筋外的鞘囊，再切断第一、二趾骨间的韧带，将筋抽出。

5.6.2.2 蹄背部筋。将牛蹄脚趾朝身，趾尖向下抵在操作台上，左手拎起肌膜，刀刃向外，刀尖向左，伸入肌膜，向蹄的断口方向挑至腕骨或附骨为止，再沿原刀路回刀，刀刃向身，剖开肌膜至第一趾骨附近，拉起肌膜下的脚筋，用刀贴骨将其挑开，再从近蹄壳处将筋横向切断拉出。

5.6.3 劈半

也可将整蹄或抽蹄筋后的蹄用锯骨机劈半，待用。

5.7 尾

从荐椎和尾椎连接处割下牦牛尾，将根部的疏松组织修割掉，刷洗除去表面污物，放入指定容器。

5.8 鞭

将包皮划开剥除，将鞭清洗干净，放入指定容器。

5.9 睾丸

轻轻划开阴囊取出一对睾丸，清洗干净，放入指定容器。

5.10 骨

- 5.10.1 将牦牛胴体分割后产生的骨进行分成椎骨、管状骨、扁平骨和碎骨。
- 5.10.2 剔除表面和间隙中的残肉、脂肪和结缔组织，并将不易剔除的部位充分刷洗干净。
- 5.10.3 用锯骨机将大骨锯断，冲洗后擦干，按类别放入指定容器。
- 5.10.4 碎骨、肉末应统一收集后清洗干净，放入指定容器中。

5.11 脂肪

- 5.11.1 将牦牛腹腔和脏器周围摘取分离的脂肪分成腰油、网油、杂油。
- 5.11.2 除去脂肪组织中的水泡、血块、淋巴、毛粪、瘦肉及其他杂物，整形后按类别放入指定容器。

5.12 皮

- 5.12.1 牦牛皮剥离后迅速转移至单独的车间。将皮板面朝上，平整铺放在清洁的平台上，用钝刀或刀背刮去血污、油脂、残肉、韧带、乳腺等。
- 5.12.2 冷冻防腐。刮油去污后，不经盐腌处理，皮板面向里对叠2次~4次，按单个皮张进行塑膜包裹后速冻。
- 5.12.3 盐腌防腐。刮油去污后，在皮板上均匀擦抹工业盐（用盐量为鲜皮重的35%~50%），然后皮板面相对堆放。此方法要求在24 h~48 h内进行加工或销售。

5.13 毛

统一收集牦牛头、蹄、皮等整理过程中产生的杂毛，经清水浸泡、冲洗除去血、粪等污物，晾干后装入指定容器中，不应堆放。

5.14 包装和标签

- 5.14.1 牦牛可食副产物包装材料应符合GB 9683的规定。标签应符合GB 7718的规定。
- 5.14.2 可按照贮藏条件选择不同包装方式。冻藏条件下进行覆膜包装，冷藏条件进行真空包装。
- 5.14.3 包装间温度保持在10℃~12℃，包装滞留时间应小于0.5 h。

5.15 贮藏

- 5.15.1 冷藏：真空包装后在环境温度0℃~4℃条件下贮藏。
- 5.15.2 冻藏：覆膜包装后在环境温度-18℃条件下贮藏，且波动温度不超过±1℃。

5.16 其他要求

- 5.16.1 从放血到摘取内脏应在30 min内完成，整理过程应在45 min内完成。
- 5.16.2 胃肠内容物必须集中在容器内或固定地点堆放，远离副产物整理车间，切忌随地乱倒，随时运往粪便发酵池，不得污染场地和堵塞下水道。
- 5.16.3 各类腺体、淋巴等有害组织和器官必须摘除干净，并及时进行无害化处理。