

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2836—2015

肉牛胴体分割规范

Code of practice for beef carcass cutting

2015-10-09 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部畜牧业司提出。

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:中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、南京农业大学、江苏雨润食品产业集团有限公司。

本标准主要起草人:汤晓艳、孙宝忠、周光宏、闵成军、赵宁、刘晓晔、李海鹏、陈东宇。

肉牛胴体分割规范

1 范围

本标准规定了分割牛肉生产的胴体原料,车间布局及设施设备,人员要求,分割规范,分割肉质量要求,包装、标识与储运。

本标准适用于肉牛的胴体分割。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17238 鲜冻分割牛肉

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

GB/T 29392 普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊等级划分

NY/T 676 牛肉等级规格

SB/T 10659 畜禽产品包装与标识

3 胴体原料

3.1 胴体来源

按 GB/T 19477 和 GB 18393 的规定进行屠宰加工和胴体检验后的分割原料。

3.2 胴体质量要求

3.2.1 胴体应在冷鲜状态下进行分割。

3.2.2 胴体感官指标、理化指标、农兽药残留和微生物指标应符合 GB/T 9960 的要求。

3.2.3 胴体质量等级应按 NY/T 676 的规定进行评定。

4 车间布局及设施设备

4.1 车间布局

4.1.1 分割车间应与屠宰车间和其他脏区间隔一定距离,应位于净区,与冷库直接相连。

4.1.2 分割车间应按四分体分割、前(后)四分体部位肉剥离、分割肉修整、包装、入库进行布局。

4.2 设施与环境

4.2.1 车间厂房与设施应符合 GB 12694 的要求。

4.2.2 分割车间地面和设施在操作后应进行净化消毒。

4.2.3 分割车间在操作过程中应通风换气,达到二氧化碳浓度小于 0.15%,氨浓度小于 5 mg/m³,硫化氢浓度小于 2 mg/m³,一氧化碳浓度小于 2 mg/m³的要求。

4.2.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.5 分割场所应避免阳光直射,车间光线强度应大于 200 lx,分割操作台面光线强度应大于 300 lx。

4.2.6 分割环境温度应控制在 12℃ 以下。

4.3 设备与器具

4.3.1 分割车间应按 GB 17237 的规定配备与生产能力相适应的分割设备。

4.3.2 分割设备、工具和容器,应使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀的材料,表面应平滑、无凹坑和裂缝,可反复清洗与消毒。

4.3.3 分割操作人员应每人配备 2 把刀具。分割操作时,其中一把应放在 82℃ 热水中消毒,每隔 1 h 交替消毒一次刀具。

4.3.4 分割操作人员应每人配备钢丝护胸背心和钢丝手套,以防止被刀具割伤。

4.3.5 分割车间设备和器具操作后应清洗消毒,最后用 40℃~50℃ 热水冲洗。

5 人员要求

5.1 配置

分割车间除配置剔骨、分割、包装和搬运等操作人员外,还应配置分割肉质量安全检验及卫生监督人员。

5.2 卫生与健康

5.2.1 分割人员的卫生和健康应符合 GB 12694 的要求。

5.2.2 分割操作人员应每隔 1 h 对双手进行清洗消毒,每隔 2 h 应由专人对工作服表面进行清理。

5.3 岗前培训

分割操作人员在上岗前应进行胴体分割方法、操作技能和安全卫生的培训。

6 分割规范

6.1 四分体分割

将半胴体沿脊椎第 12 肋至 13 肋间横切成前、后两部分。

6.2 部位肉分割

按照肌肉解剖学部位或自然走向将四分体分割为带骨或不带骨分割肉块。分割牛肉名称及分割方法按 GB/T 27643 的规定执行。

6.3 分割肉修整

6.3.1 分割肉块应适当修整成型,修整后应保持肌膜和肉块的完整性;对于带骨分割肉,还应保持骨骼的完整性。

6.3.2 修整后的分割肉块上不得带有碎骨、血淤、血污、病变组织、浮毛及其他杂质。

7 分割肉质量要求

7.1 分割肉感官指标、理化指标、农兽药残留和微生物指标应符合 GB/T 17238 的要求。

7.2 分割肉块质量等级按 GB/T 29392 的规定执行。

8 包装、标识与储运

8.1 包装与标识

8.1.1 分割肉块经修整后应及时包装并尽快入冷库,冷却或冷冻应符合 GB/T 17238 的要求。

8.1.2 分割肉包装与标识应按 SB/T 10659 的规定执行。

8.1.3 分割肉内外包装相应部位上应标注质量等级规格标志和卫生检验标识。

8.2 储运

分割肉块储运应按 GB/T 17238 的规定执行。
