



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

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、湛启亮。

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。

3.7

眼肉 ribeye

取自牛胴体第5~7胸椎到第11~13胸椎间的净肉。前端与上脑相连,后端与外脊相连,主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

3.8

外脊 striploin

外脊也叫西冷,取自牛胴体第11~13胸椎椎窝中间至荐骨前缘处垂直横截,沿背最长肌下缘切开的净肉。

3.9

大理石纹 marbling

背最长肌横切面中脂肪的含量和分布情况,反映背最长肌中肌内脂肪的含量和分布的指标。

4 要求

4.1 原料要求

鲜、冻分割牛肉的原料应符合 GB/T 19477 的规定。

4.2 屠宰要求

牛屠宰操作规程应符合 GB/T 19477 的规定。

4.3 卫生要求

牛肉加工规范及卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

4.4 冷却、贮藏或冻结要求

冷却、贮藏或冻结要求应符合 SBJ/T 08 的规定。

4.5 胴体分割要求

牛胴体分割应符合 GB/T 17238 的规定。

5 评定方法

将牛分割肉分成两个部分,第一部分包括里脊、上脑、眼肉、外脊,第二部分包括辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、牛霖、大黄瓜条、小黄瓜条、腹肉、腱子肉。里脊依据质量大小分为 S、A、B、C 四个级别,见表 1;上脑、眼肉、外脊依据横切面处的大理石纹含量、肉色、脂肪颜色和质量分成 S、A、B、C 四个级别,见表 1。第二部分依据外观、感官特性分为优质牛肉和普通牛肉,见表 2。

表 1 第一部分分割肉分级方法

品名	级别	质量要求	感官要求
里脊	S 级	≥ 1.8 kg	无多余筋膜;背面无多余脂肪;里脊头完整无损。
	A 级	1.5 kg~1.8 kg	无多余筋膜;背面无多余脂肪;里脊头完整无损。
	B 级	1.3 kg~1.5 kg	无多余筋膜;背面无多余脂肪;里脊头完整无损。
	C 级	≤ 1.3 kg	无多余筋膜;背面无多余脂肪;里脊头完整无损。

表 1 (续)

品名	级别	质量要求	感官要求
上脑	S 级	≥ 3.0 kg	脂肪白色或微黄色;肉色为红色;大理石纹极丰富;无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	A 级	≥ 3.0 kg	脂肪白色或微黄色;肉色为红色;大理石纹丰富;无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	B 级	—	脂肪白色或黄色;肉色为红色;大理石纹一般;无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	C 级	—	大理石纹几乎没有;无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
眼肉	S 级	≥ 3.0 kg	脂肪白色或微黄色;肉色为红色;大理石纹极丰富;背面脂肪平整、腹面无碎肉、血污。
	A 级	≥ 3.0 kg	脂肪白色或微黄色;肉色为红色;大理石纹丰富;背面脂肪平整、腹面无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	B 级	—	脂肪白色或黄色;肉色为红色;大理石纹一般,背面脂肪平整;腹面无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	C 级	—	大理石纹几乎没有;背面脂肪平整;腹面无碎肉、血污;无多余筋膜、腱膜和肌膜。
外脊	S 级	≥ 3.5 kg	脂肪白色或微黄色;肉色为红色;大理石纹极丰富;背面脂肪平整、腹面无碎肉、血污。
	A 级	≥ 3.5 kg	脂肪白色或微黄色;肉色为红色;大理石纹丰富;背面脂肪平整、腹面无碎肉、血污。
	B 级	—	脂肪白色或黄色;肉色为红色;大理石纹一般,背面脂肪平整;腹面无碎肉、血污。
	C 级	—	大理石纹几乎没有;腹面无碎肉、血污。

表 2 第二部分分割肉分级方法

品名	级别	感官要求
辣椒条	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管,肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有少量筋皮、血管;肉色发暗。
胸肉	优质	进行精修;无刀伤,无血污,表面无碎肉、风干层;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面存在碎肉、骨渣;肉色发暗。
臀肉	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有少量筋皮、血管;肉色发暗。
米龙	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有少量筋皮、血管;肉色发暗。

表 2 (续)

品名	级别	感官要求
牛霖	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有少量筋皮、血管,肉色发暗。
大黄瓜条	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有筋膜,有少量血管、筋皮,肉色发暗。
小黄瓜条	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有少量血管、筋皮;肉色发暗。
腹肉	优质	进行精修;无碎肉,无血污,红肉块和脂肪块间隔有序,肉厚为 4 cm 以上;肉色为红色有光泽;前侧面有大理石花纹。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污;有肉沫、软骨;背面有多余脂肪;前侧面大理石纹几乎没有。
腱子肉	优质	进行精修;无刀伤,无血污,保持肉的自然形状;无筋皮、风干层、血管;肉色为红色,有光泽。
	普通	进行粗修;无刀伤,无血污,表面有多余脂肪,有少量筋皮、血管;肉色发暗。

6 标识

产品标签应符合 GB 7718 的要求。标签上应标明根据前文评定得到的等级。