



中华人民共和国国家标准

GB/T 17238—2008
代替 GB/T 17238—1998

鲜、冻分割牛肉

Fresh and frozen beef, cuts

2008-06-27 发布

2008-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
鲜、冻分割牛肉
GB/T 17238—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

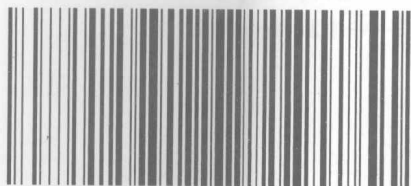
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-33369 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话: (010)68533533



GB/T 17238-2008

前 言

本标准代替 GB/T 17238—1998《鲜、冻分割牛肉》。

本标准与 GB/T 17238—1998 相比主要变化如下：

- 依据 NY/T 676—2003《牛肉质量分级》对分割牛肉的产品名称进行重新命名；
- 对产品的冷却、分割、贮藏或冻结进行更细致的要求；
- 感官要求中增加了可见异物的要求；
- 增加了理化指标及检验方法；
- 增加了水分限量指标及检验方法；
- 增加了农药兽药残留及检验方法；
- 增加了微生物指标及检验方法；
- 增加了质量分级及评定方法；
- 增加了净含量要求及检验方法。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部屠宰技术鉴定中心、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、南京农业大学。

本标准主要起草人：胡铁军、何彬、魏玉玲、周光宏、李春保、张新玲、胡新颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 17238—1998。

鲜、冻分割牛肉

1 范围

本标准规定了鲜、冻分割牛肉的相关术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜、冻带骨牛肉按部位分割、加工的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求
- GB/T 19477 牛屠宰操作规程
- NY/T 676—2003 牛肉质量分级
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)
- 动物性食品中兽药最高残留限量(中华人民共和国农业部公告[2002]第235号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

分割牛肉 cut beef

鲜带骨牛肉经剔骨、按部位分割而成的肉块。

3.2

里脊 tenderloin

牛柳 tenderloin

从腰内侧沿耻骨前下方顺着腰椎紧贴横突切下的净肉,即腰大肌。

3.3

外脊 striploin

西冷 striploin

从倒数第1腰椎至第12~13胸椎切下的净肉,主要为背最长肌。

3.4

眼肉 ribeye

后端与外脊相连,前端至第5~6胸椎间,沿胸椎的棘突与横突之间取出的净肉,主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌。

3.5

上脑 high rib

后端与眼肉相连,前端至第1胸椎处,沿胸椎的棘突与横突之间取出的净肉,主要包括胸背最长肌、肋间肌、斜方肌。

3.6

辣椒条 chuck tender

位于肩胛骨外侧,从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉,主要包括冈上肌。

3.7

胸肉 brisket

从胸骨柄沿着胸骨直至剑状软骨,去除胸骨、肋软骨后的部分,位于胸部,主要包括胸深肌、胸浅肌。

3.8

腹肉 thin flank

从胸椎沿腹壁外侧8 cm~12 cm处并且平行胸椎切断,主要包括1~13肋部分,去除肋骨以后的净肉,位于胸腹部,主要包括肋间外肌、肋间内肌、腹外斜肌等。

3.9

臀肉 rump

尾龙扒 rump

位于后腿外侧靠近股骨一端,沿着臀股四头肌边缘取下的净肉,主要包括臀中肌、臀伸肌、股阔筋膜张肌。

3.10

米龙 topside

针扒 topside

沿股骨内侧从臀股二头肌与臀股四头肌边缘取下的净肉,位于后腿内侧,主要包括半膜肌、股薄肌等。

3.11

牛霖 knuckle

膝圆 knuckle

位于股骨前面及两侧,被阔筋膜张肌覆盖,即沿着股骨直至膝盖骨,取下的一块近似椭圆形的一块净肉,主要是臀肌四头肌。

3.12

小黄瓜条 eye round

主要是半腱肌,位于臀部,沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉。

3.13

大黄瓜条 outside plat

烩扒 outside plat

主要是臀股二头肌,位于后腿外侧,沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽大的净肉。

3.14

腱子肉 shin;shank

前牛腱位于前小腿处,主要包括腕桡侧伸肌、腕外侧屈肌等,从肱骨与桡骨结节处剥离桡骨、尺骨以后,取下的净肉。后牛腱位于后小腿处,主要是腓骨长肌、趾深屈肌、腓肠肌、胫骨前肌等,从胫骨与股骨结节处剥离胫骨以后取下的净肉。

4 产品分类

按加工工艺分为:鲜分割牛肉、冻分割牛肉。

5 技术要求

5.1 原料

鲜、冻分割牛肉的原料应符合 GB/T 19477 的规定。

5.2 加工

5.2.1 屠宰加工及卫生要求

屠宰加工规范及卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

5.2.2 冷却、分割、贮藏或冻结要求

5.2.2.1 胴体冷却

牛经屠宰放血后,胴体应在 45 min 内移入冷却间内进行冷却。胴体之间的间距不应小于 10 cm。预冷间温度在 0℃~4℃之间,相对湿度在 80%~95%。在 36 h 内使胴体后腿部、肩胛部中心温度降至 7℃以下。

5.2.2.2 质量分级

鲜、冻分割牛肉的质量分级应符合 NY/T 676 的规定。

5.2.2.3 分割

5.2.2.3.1 应确保分割间温度保持在 12℃以下。分割部位肉图参见附录 A。

5.2.2.3.2 修整:修整应平直持刀,保持肌膜、肉块完整。肉块上不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、软骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

5.2.2.4 贮藏或冻结

5.2.2.4.1 贮藏:分割肉块应在 0℃~4℃、相对湿度 80%~95%的贮藏间贮存。

5.2.2.4.2 冻结:分割肉块应在 -28℃以下 48 h 内,使肉块的中心温度达到 -18℃以下。

5.3 感官

鲜、冻分割牛肉的感官要求应符合表 1 的规定。

5.4 理化指标

鲜、冻分割牛肉理化指标应符合 GB 2707 的规定。

表 1 鲜、冻分割牛肉的感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉(解冻后)
色泽	肌肉有光泽,色鲜红或深红;脂肪呈乳白或淡黄色	肌肉色鲜红,有光泽;脂肪呈乳白色或微黄色
粘度	外表微干或有风干膜,不粘手	肌肉外表微干,或有风干膜,或外表湿润,不粘手
弹性 (组织状态)	指压后的凹陷可恢复	肌肉结构紧密,有坚实感,肌纤维韧性强
气味	具有鲜牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味
煮沸后肉汤	透明澄清,脂肪团聚于表面,具特有香味	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有牛肉汤固有的香味和鲜味
肉眼可见异物	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质	

5.5 水分限量

鲜、冻分割牛肉水分限量应符合 GB 18394 的规定。

5.6 农药兽药残留限量

5.6.1 鲜、冻分割牛肉农药残留应符合 GB 2763 的规定。

5.6.2 鲜、冻分割牛肉兽药残留应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

5.7 微生物指标

鲜、冻分割牛肉微生物指标应符合 GB 18406.3 的规定。

5.8 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准,负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽、组织状态、粘性、肉眼可见异物

目测、手触鉴别。

6.1.2 气味

嗅觉鉴别。

6.1.3 煮沸后肉汤

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.2.5 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.3 水分含量检验

按 GB 18394 规定的方法测定。

6.4 农药兽药残留检验

6.4.1 农药残留:按 GB 2763 规定的方法测定。

6.4.2 兽药残留:按相应国家标准规定的方法测定。

6.5 微生物检验

6.5.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

6.5.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法检验。

6.5.4 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 规定的方法检验。

6.6 质量等级评定

按 NY/T 676—2003 中附录 E 判断。

6.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前由工厂技术检验部门按本标准逐批检验,并出据质量合格证书方可出厂。

7.1.2 检验项目为感官、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群、水分、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次。有下列情况之一者也需进行型式检验:

- a) 产品投产时;
- b) 停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为 5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8 中规定的项目。

7.3 组批

同一班次、同一种类的产品为一批。

7.4 抽样

7.4.1 从成品库中码放产品的不同部位,按表 2 规定的数量抽样。

表 2 抽样数量及判定规则

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数 A_c	不合格判定数 R_e
<1 200	5	0	1
1 200~2 500	8	1	2
>2 500	13	2	3

从全部抽样数量中抽取 2 kg 试样,用于感官、水分、挥发性盐基氮和菌落总数、大肠菌群检验。

7.4.2 判定规则:按 5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8 和表 2 判定产品。

7.4.3 复检规则:经检验某项指标不符合本标准规定时,可加倍抽样复检。复检后有一项指标不符合

本标准,则判定为不合格产品。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 内包装标志应符合 GB 7718 的规定。外包装标志应符合 GB/T 6388 的规定。

8.1.2 按伊斯兰教风俗屠宰、加工的分割牛肉,应在包装箱上注明。

8.1.3 产品可追溯信息标记应清晰。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 9681、GB 9687、GB 9688 和 GB 9689 的规定。

8.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定,包装箱应完整、牢固,底部应封牢,箱外用塑料带捆扎牢固。

8.2.3 包装箱内肉块应排列整齐,每箱内肉块大小应均匀,定量包装箱内允许有一小块补加肉。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的冷藏车或保温车(船)。市内运输可使用封闭、防尘车辆。

8.4 贮存

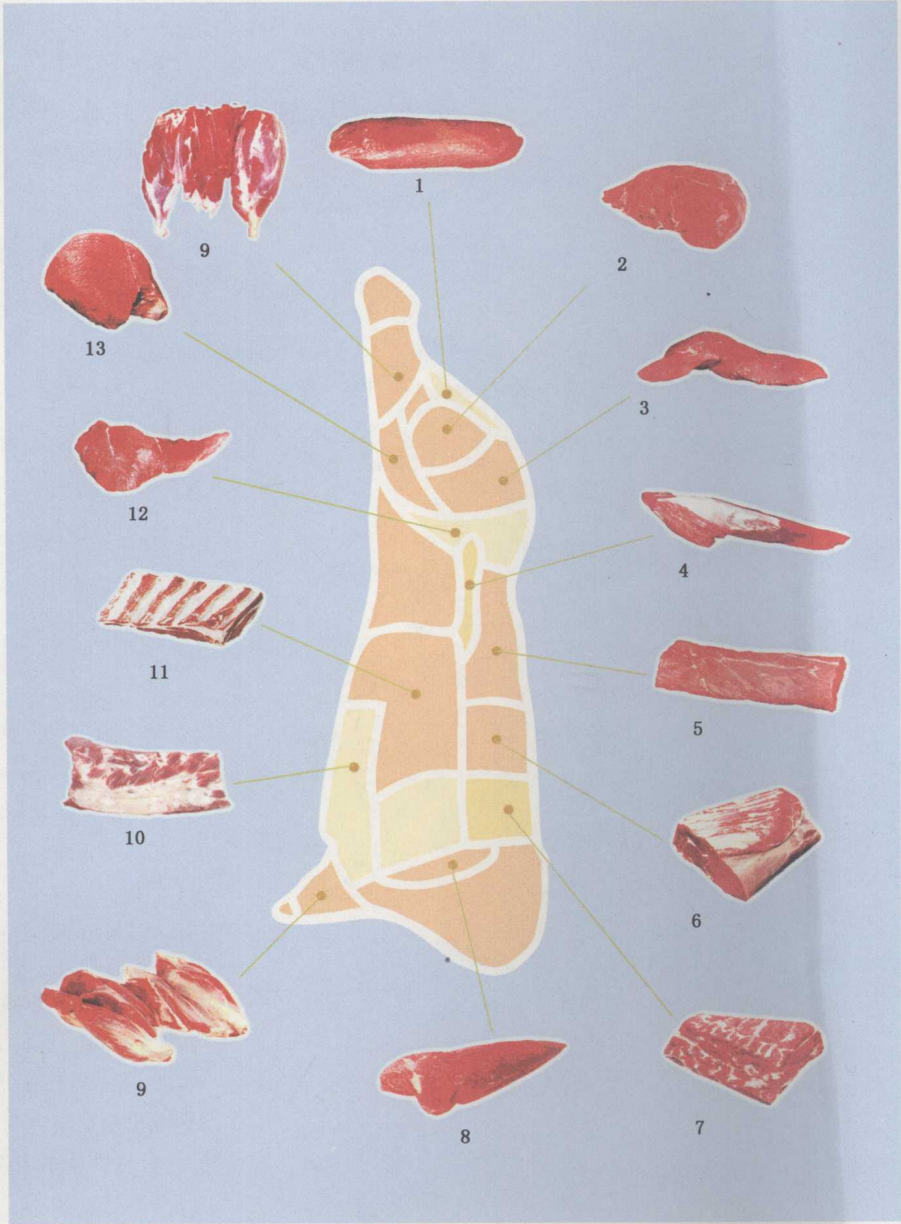
8.4.1 鲜分割牛肉应贮存在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的条件下。

8.4.2 冻分割牛肉应贮存在低于 -18°C 的冷藏库内,贮存不超过 12 个月。



附录 A
(资料性附录)
鲜、冻分割牛肉分割部位图

鲜、冻分割牛肉分割部位图见图 A.1。



- | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 1——小黄瓜条(eye round); | 6——眼肉(ribeye); | 11——腹肉(thin flank); |
| 2——米龙(topside); | 7——上脑(high rib); | 12——臀肉(rump); |
| 3——大黄瓜条(outside plat); | 8——辣椒条(chuck tender); | 13——牛霖(knuckle)。 |
| 4——里脊(tenderloin); | 9——腱子肉(shin;shank); | |
| 5——外脊(striploin); | 10——胸肉(brisket); | |

图 A.1 鲜、冻分割牛肉分割部位图