



中华人民共和国国家标准

GB/T 27643—2011

牛胴体及鲜肉分割

Beef carcass and cuts

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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：南京农业大学、中国农业科学院、河北福成五丰食品股份有限公司、陕西秦宝牧业发展有限公司、安徽省瀚森荷金来肉牛集团有限公司。

本标准主要起草人：彭增起、周光宏、孙宝忠、于春起、史文利、杨朝勇、高峰、李春保、陈银基、吴菊清。

牛胴体及鲜肉分割

1 范围

本标准规定了牛胴体及鲜肉分割方法。

本标准适用于各类肉牛屠宰加工企业。

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/T 19477—2004 牛屠宰操作规程

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、内脏及生殖器(母牛去除乳房)后的躯体部分。(牛屠宰应符合 GB/T 19477—2004 的规定,牛半胴体结构图参见附录 A)。

3.2

二分体 side

将宰后的整胴体沿脊柱中线纵向切成的两片。

3.3

四分体 quarter

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(牛胴体分割图见附录 B,分割牛肉名称对照表见附录 C)。

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

外脊 striploin

取自牛胴体第 6 腰椎外横截至第 12~第 13 胸椎椎窝中间处垂直横截,沿背最长肌下缘切开的净肉,主要是背最长肌。

3.7

眼肉 ribeye

取自牛胴体第 6 胸椎到第 12~第 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

上脑 high rib

取自牛胴体最后颈椎到第6胸椎间的净肉。前端在最后颈椎后缘,后端与眼肉相连,主要包括背最长肌、斜方肌等。

3.9

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,主要是岗上肌。

3.10

胸肉 brisket

位于胸部,主要包括胸升肌和胸横肌等。

3.11

臀肉 rump

位于后腿外侧靠近股骨一端,主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等。

3.12

米龙 topside

位于后腿外侧,主要包括半膜肌、股薄肌等。

3.13

牛霖 knuckle

位于股骨前面及两侧,被阔筋膜张肌覆盖,主要是臀股四头肌。

3.14

大黄瓜条 outside flat

位于后腿外侧,沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽大的净肉,主要是臀股二头肌。

3.15

小黄瓜条 eyeround

位于臀部,沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉,主要是半腱肌。

3.16

腹肉 thin flank

位于腹部,主要包括肋间内肌、肋间外肌和腹外斜肌等。

3.17

腱子肉 shin/shank

腱子肉分前后两部分,牛前腱取自牛前小腿肘关节至腕关节外净肉,包括腕桡侧伸肌、指总伸肌、指内侧伸肌、指外侧伸肌和腕尺侧伸肌等。后牛腱取自牛后小腿膝关节至跟腱外净肉,包括腓肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌等。

4 技术要求

4.1 胴体分割要求

4.1.1 二分体分割要求

将牛胴体沿脊椎中线纵向切成两片(见表 D.1)。

4.1.2 普通四分体分割要求

在第11肋至第13肋,或第5肋至第7肋骨间将二分体横截后得到的前、后两个部分(见表 D.1)。

4.1.3 枪形前、后四分体分割要求

分割时一端沿腹直肌与臀部轮廓处切开,平行于脊柱走向,切至第5至第7根肋骨,或第11至第13肋骨处横切后得到的前、后两部分称为枪形前、后四分体(见表D.1)。

4.2 分割肉分割要求

4.2.1 里脊分割要求

分割时先剥去肾周脂肪,然后沿耻骨前下方把里脊剔出,再由里脊头向里脊尾,逐个剥离腰椎横突,即可取下完整的里脊(见表E.1),里脊分粗修里脊(修去里脊表层附带的脂肪,不修去侧边)和精修里脊(修去里脊表层附带的脂肪,同时修去侧边)。

4.2.2 外脊分割要求

分割步骤如下:(1)沿最后腰椎切下;(2)沿背最长肌腹壁侧(离背最长肌5 cm~8 cm)切下;(3)在第12~第13胸肋处切断胸椎;(4)逐个把胸、腰椎剥离(见表E.1)。

4.2.3 眼肉分割要求

后端在第12~第13胸椎处,前端在第5~第6胸椎处。分割时先剥离胸椎,抽出筋腱,在背最长肌腹侧距离为8 cm~10 cm处切下(见表E.1)。

4.2.4 带着眼肉分割要求

分割时不剥离胸椎,稍加修整即为带着眼肉(见表E.1)。

4.2.5 上脑分割要求

其后端在第5~第6胸椎处,与眼肉相连,前端在最后颈椎后缘。分割时剥离胸椎,去除筋腱,在背最长肌腹侧距离为6 cm~8 cm处切下(见表E.1)。

4.2.6 胸肉分割要求

在剑状软骨处,随胸肉的自然走向剥离,修去部分脂肪即成胸肉(见表E.1)。

4.2.7 辣椒条分割要求

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(见表E.1)。

4.2.8 臀肉分割要求

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(见表E.1)。

4.2.9 米龙分割要求

沿股骨内侧从臀股二头肌与臀股四头肌边缘取下的净肉(见表E.1)。

4.2.10 牛霖分割要求

当米龙和臀肉取下后,能见到长圆形肉块,沿自然肉缝分割,得到一块完整的净肉(见表E.1)。

4.2.11 小黄瓜条分割要求

当牛后腱子取下后,小黄瓜条处于最明显的位置。分割时可按小黄瓜条的自然走向剥离

(见表 E.1)。

4.2.12 大黄瓜条分割要求

与小黄瓜条紧紧相连,剥离小黄瓜条后大黄瓜条就完全暴露,顺着肉缝自然走向剥离,便可得到一块完整的四方形肉块(见表 E.1)。

4.2.13 腹肉分割要求

分无肋骨排和带肋骨排。一般包括 4 根~7 根肋骨(见表 E.1)。

4.2.14 腱子肉分割要求

腱子分为前、后两部分,前牛腱从尺骨端下刀,剥离骨头,后牛腱从胫骨上端下刀,剥离骨头取下(见表 E.1)。

附录 A
 (资料性附录)
 牛半胴体结构图

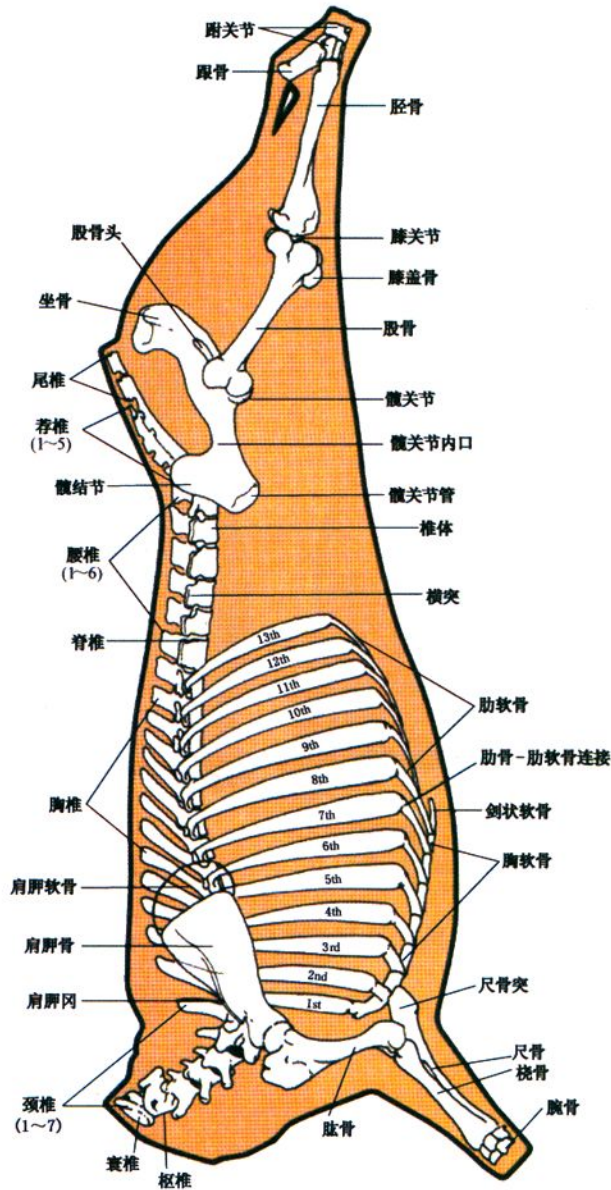


图 A.1 牛半胴体结构图

附录 B
(规范性附录)
牛胴体分割图

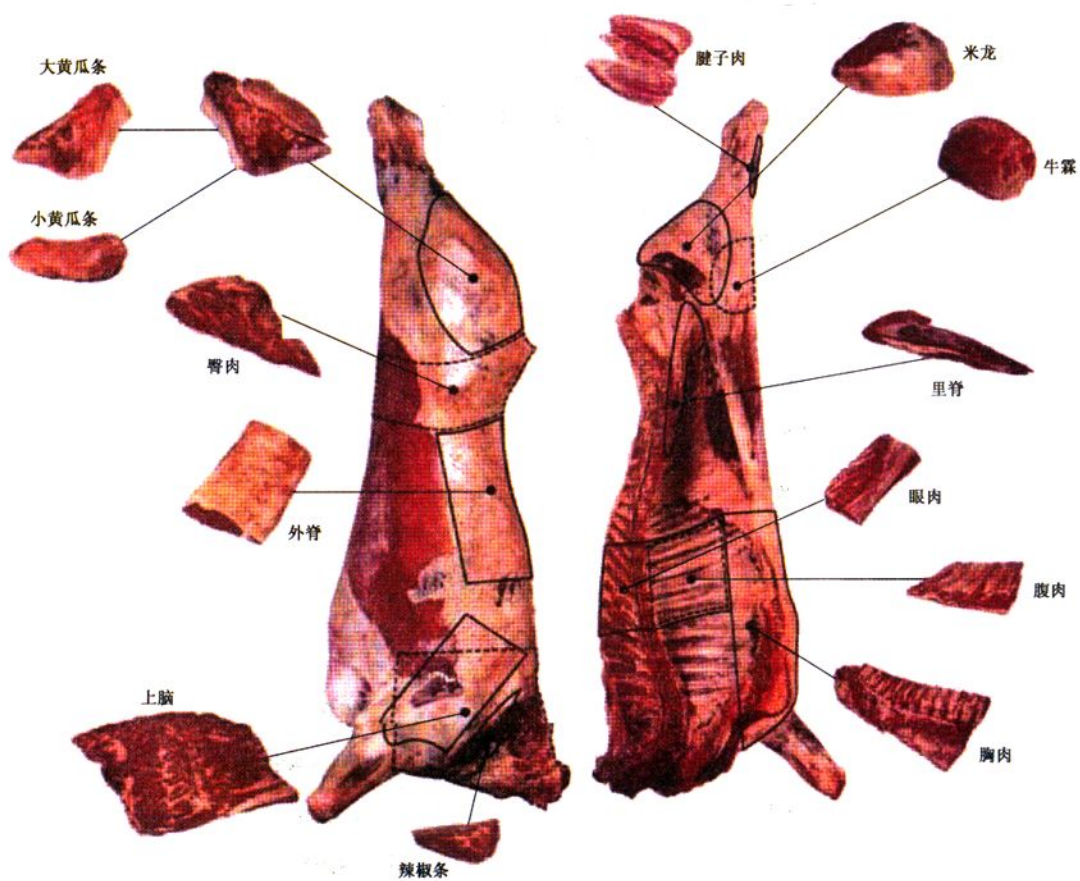


图 B.1 牛胴体分割示意图

附 录 C
(规范性附录)
分割牛肉名称对照表

表 C.1 分割牛肉名称对照

序号	商品名	别名	英文名
1	里脊	牛柳、菲力	tenderloin
2	外脊	西冷	striploin
3	眼肉	莎朗	ribeye
4	上脑	—	high rib
5	辣椒条	辣椒肉、嫩肩肉、小里脊	chuck tender
6	胸肉	胸口肉、前胸肉	brisket
7	臀肉	臀腰肉、尾扒、尾龙扒	rump
8	米龙	针扒	topside
9	牛霖	膝圆、霖肉、和尚头、牛林	knuckle
10	大黄瓜条	烩扒	outside flat
11	小黄瓜条	鲤鱼管、小条	eyeround
12	腹肉	肋腹肉、肋排、肋条肉	thin flank
13	腱子肉	牛展、金钱展、小腿肉	shin/shank

附录 D
 (规范性附录)
 胴体分割示意图

表 D.1 胴体分割示意图


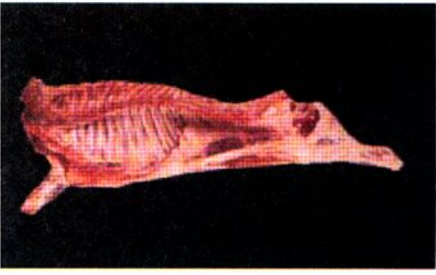

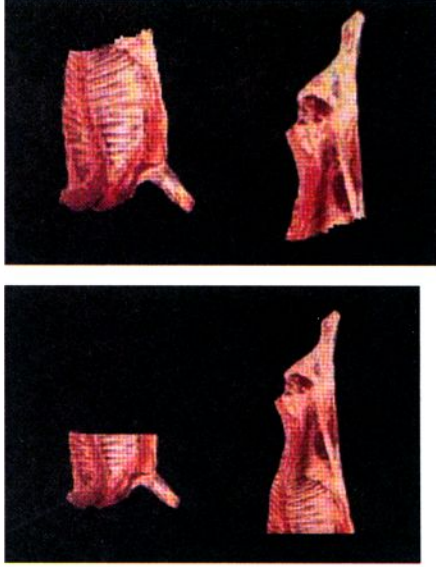

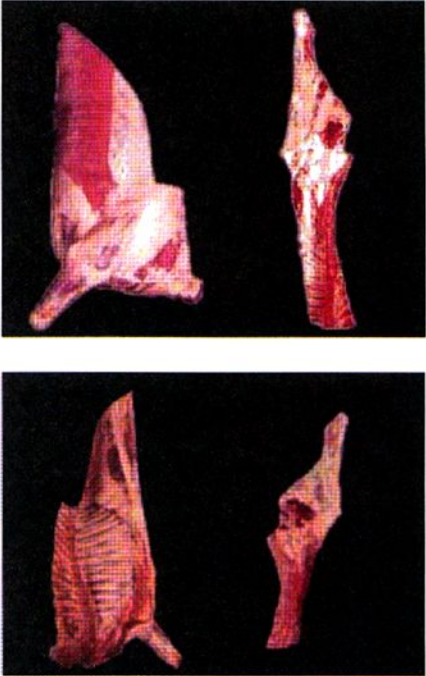
序号	名称	分割示意图	真实图片
1	二分体		
2	普通四分体		

表 D.1 (续)

序号	名称	分割示意图	真实图片
3	枪形前、后四分体		

附录 E
 (规范性附录)
 鲜肉分割示意表

表 E.1 鲜肉分割示意表


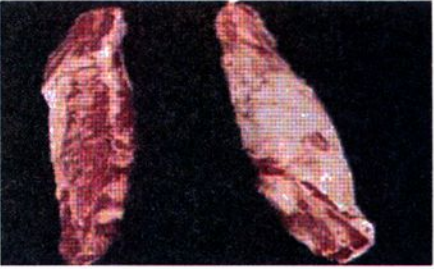





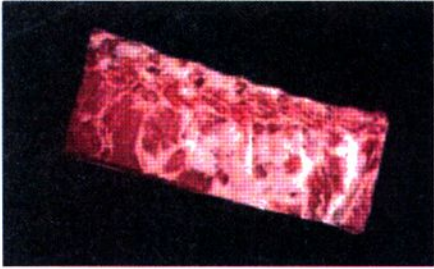
序号	名称	分割示意图	真实图片
1	里脊		
2	粗修里脊		
3	精修里脊		
4	外脊		

表 E.1 (续)


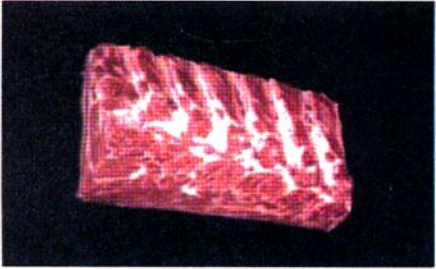



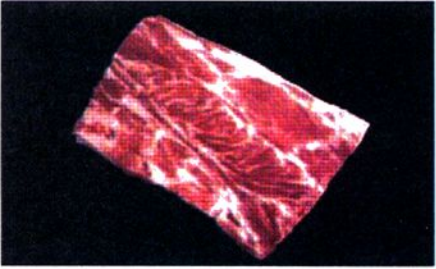

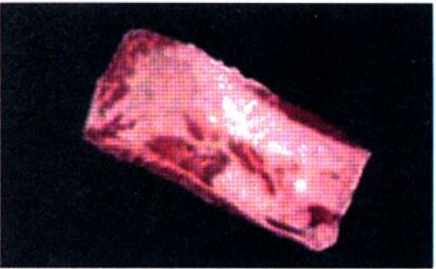
序号	名称	分割示意图	真实图片
5	眼肉		
6	带骨眼肉		
7	上脑		
8	胸肉		

表 E.1 (续)




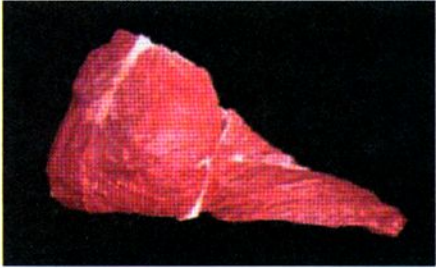



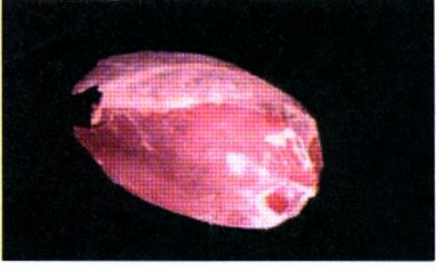



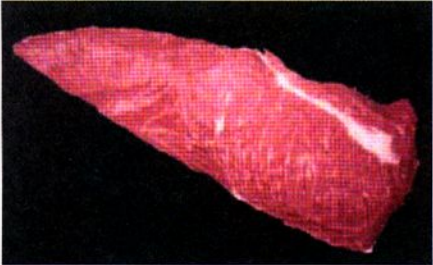


序号	名称	分割示意图	真实图片
9	辣椒条		
10	臀肉		
11	米龙		
12	牛霖		

表 E.1 (续)

序号	名称	分割示意图	真实图片
13	小黄瓜条		
14	大黄瓜条		
15	腹肉		
16	腱子肉	