

T/NAASS

宁夏回族自治区农学会团体标准

T/NAASS 062—2023

宁夏六盘山区肉牛胴体精细分割技术规程

Technical regulations for fine carcass segmentation of beef cattle in Liupan Mountain
Area of Ningxia

2023 - 03 - 22 发布

2023 - 04 - 25 实施

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 宰前管理及屠宰要求 4

5 产品种类 4

6 部位肉及分割方法 5

7 操作要求 9

8 产品检验 10

9 包装、标识及贮运 10

附录 A （资料性附录） 分割部位实物示意图 11

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

专利免责声明：本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏回族自治区科技厅提出。

本文件由宁夏回族自治区农学会归口。

本文件主要起草单位：宁夏大学、宁夏回族自治区畜牧工作站、宁夏尚农生物科技产业有限公司、中国肉类食品综合研究中心、宁夏食品检测研究院。

本文件主要起草人：王松磊、封元、蒋秋斐、艾琦、张瑶、何智武、李亚蕾、董福佳、曹松敏、赵冰、罗玉龙、侯艳茹、程有斗。

宁夏六盘山区肉牛胴体精细分割技术规程

1 范围

本文件规定了宁夏六盘山区肉牛胴体分割的术语和定义，宰前管理及屠宰要求，产品种类，部位肉及分割方法，操作要求，产品检验，包装、标识及贮运要求。

本文件适用于宁夏六盘山区肉牛的屠宰分割，同样也适用于以冷鲜胴体、二分体、四分体为原料按部位分割加工的牛肉产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
GB/T 18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求
GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
T/NAASS 053 宁夏六盘山牛肉品质特性评价技术规范
T/NAASS 055 宁夏六盘山区牛肉包装标识通则

3 术语和定义

GB/T 17238界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛胴体 *cattle carcass*

牛经宰杀放血后，除去头、蹄、皮、尾及内脏、肾周脂肪、生殖器（母牛去除乳房）后的屠体。

[引用GB/T 17238-2022中的3.1，有修改]

3.2

二分体 *half carcass*

将牛胴体沿脊椎中线纵向锯（劈）成的两半胴体。

[引用GB/T 17238-2022中的3.2，有修改]

3.3

四分体 *quadrant beef*

二分体在第12和13根肋骨之间切断，分成四分体。

[引用GB/T 17238-2022中的3.3，有修改]

3.4

宁夏六盘山牛肉 *Ningxia liupanshan beef*

指产地为固原市原州区、西吉县、隆德县、泾源县、彭阳县和中卫市海原县境内养殖的肉牛产品。地理坐标为东经105° 09' 00" ~106° 58' 00"、北纬35° 15' 00" ~37° 04' 00"，土地总面积1.7万平方公里，涉及6县（区）80个乡（镇）。

[引用T/NAASS 053-2022 中的3.1]

3.5

分割牛肉 *beef cuts*

根据牛胴体各部位肉品质不同，按一定分割标准要求，将牛胴体分割成为带骨或者去骨的部位肉。

[引用GB/T 17238-2022中的3.4，有修改]

3.6

精细分割 fine segmentation

按照规范要求，将胴体分割出的大块肉进一步分割为外部形态整齐、便于包装、加工使用的部位肉。

4 宰前管理及屠宰要求

- 4.1 宰前管理按照 GB 12694、GB/T 19477 相关规定执行。
- 4.2 牛屠宰及品质检验符合 GB/T 19477、GB/T 18393 操作要求，牛胴体排酸操作按照 GB/T 19477 执行，排酸时间应不少于 48 h。

5 产品种类

- 5.1 按照牛胴体部位可将产品分割为 20 个部位，脖肉、肩峰、肩肉、前胸肉、胸肉、上脑、辣椒肉、针扒、烩扒、尾龙扒、霖肉、牛前腱、牛后腱、牛腩、牛腩膜、肋条肉、外脊、里脊、眼肉、小黄瓜条。
- 5.2 部位肉平面分布示意如图 1 所示，部位名称中英文对照如表 1 所示。（部位实物示意图见附录 A）

图 1 分割肉种类部位平面示意图

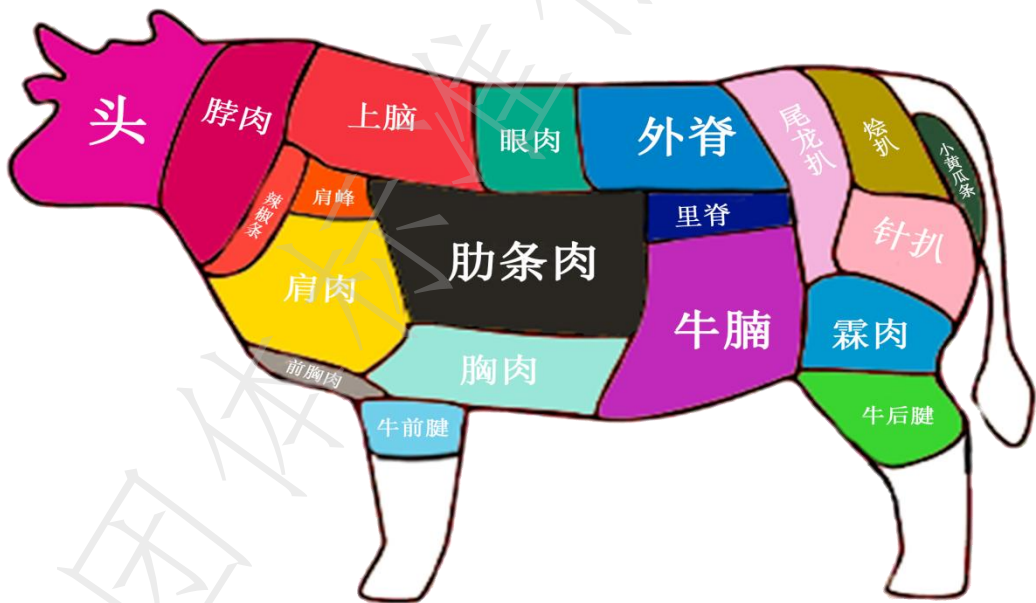


表 1 分割牛肉种类名称对照表

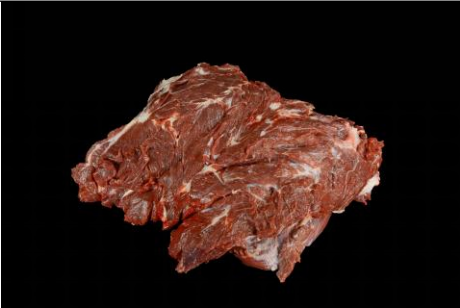
序号	商品名	别名	英文名称
1	脖肉	脖颈肉	Neck
2	上脑	—	Chuck roll
3	眼肉	莎朗	Ribeye
4	外脊	西冷	Striploin
5	里脊	牛柳、菲力	Tenderloin
6	辣椒条	辣椒肉、嫩肩肉、小里脊	Chuck tender
7	肩峰	—	Blade

8	肩肉	肩甲肉	Shoulder
9	前胸肉	胸叉肉	Brisket point end
10	胸肉	胸口肉、后胸肉	Brisket
11	肋条肉	肋腹肉、腹肉	Thin flank
12	牛腩	—	Flank
13	牛腩膜	—	Outside skirt
14	尾龙扒	臀肉、臀腰肉、尾扒	Rump
15	针扒	米龙	Topside
16	烩扒	大黄瓜条	Outside flat
17	小黄瓜条	鲤鱼管、小条	Eye round
18	霖肉	膝圆、和尚头、牛林	Knuckle
19	牛前腱	牛展、金钱展	Fore Shank
20	牛后腱	—	Hind shank

6 部位肉及分割方法

按照产品部位种类进行精细分割，具体部位描述、分割方法及示意图如表2所示。

表 2 部位肉描述及精细分割方法

序号	产品名称	部位描述及分割方法	分割肉图示
1	脖肉	部位：附着在 1-6 节颈椎骨上的肉，主要包括斜方肌、胸头肌、股头肌及肩甲突肌等，后端与上脑相连。 分割方法：一端在第 1 颈椎处切断，另一端从颈椎骨与胸椎骨交界处（第 7 节颈椎骨）下刀，沿前腿向下分割切断，剥离颈椎，抽出筋腱，切口平滑整齐。	
2	上脑	部位：肩峰肉上侧，脊骨两侧，第 1 至第 5 根肋骨之间脊椎上部的肉，前端在最后颈椎后缘，后端与眼肉相连，包括背最长肌和斜方肌。 分割方法：前断面从最后 1 节颈椎处垂直切下，后断面从 5、6 胸肋垂直切下，剥离胸椎，去除筋腱，在眼肌腹侧距离 6-8 厘米处切下。	

3	眼肉	部位：牛背前面两侧，第 5 根至第 12 根肋骨之间，牛上脑肉与牛外脊肉之间的那块肉，叫眼肉，横切面呈眼睛状。 分割方法：从第 5、6 根肋骨之间垂直下刀，再从第 12、13 根肋骨后垂直下刀，分割时先剥离胸椎，抽出筋腱，在背最长肌腹侧距离为 8cm ~12 cm 处切下。	
4	外脊	部位：背最长肌，牛背上脊骨两侧第 12、13 根肋骨间至腰椎末端分割下来的近似长方形肉块称为外脊肉。 分割方法：从第 12、13 根肋骨之间垂直下切 6-8 厘米，另一端在腰椎末端垂直下切 6-8 厘米，从腰椎骨剥离下来，在腹侧距离腰椎骨 15 厘米左右处切下，逐个把胸、腰椎骨剥离。	
5	里脊	部位：即腰大肌，位于脊背内侧，脊骨和肋条连接的缝隙里，呈长条状。 分割方法：剥去肾周围脂肪，沿耻骨前下方将里脊取出，然后由里脊头到里脊尾依此剥离腰横突，完全剥离后修正去掉覆盖在上方的脂肪，修去表层附带的脂肪，同时修去侧边筋膜。	
6	辣椒条	部位：由岗上肌肌群组成，上脑下部，牛肩胛骨的前部外侧，肱骨头与肩胛骨结合处分割出来的肌肉。 分割方法：在剔出前腿棒骨和肩胛骨后，沿肉块筋膜自然走向将其剔出，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。	
7	肩峰	部位：颈部后端，上脑肉下侧，脊骨两侧，第 1 至第 4 根肋骨之间，脊椎骨至胸肉上部的肉。 分割方法：去除前腿，剥离胸椎，去除筋腱，在眼肌腹侧距离为 6-8 厘米处切下。	

8	肩肉	部位：位于牛的前肩胛部外侧和前腿的上部,由冈上、冈下肌、前臂筋膜张肌和臂三头肌外侧头肌构成。 分割方法：肩峰肉下部，沿着肩胛骨外侧骨膜分割出。	
9	前胸肉	部位：牛腹肉的前半部分，包括牛前胸软组织，牛胸前、腿部软骨两侧部位的肉。 分割方法：去除前腿及脖肉后，在剑状软骨处，随胸肉的自然走向剥离，在牛腹去除肋骨之后一分为二，前半截即为胸叉。	
10	胸肉	部位：主要包括胸升肌及胸横肌，在牛胸部、肩肉下部，从牛前端至第4、5肋骨之间。 分割方法：沿第1根胸椎骨上端从牛前端水平横切至4、5肋骨之间，再沿4、5肋骨之间垂直切断。	
11	肋条肉	部位：主要包括腹外斜肌、肋间内肌、肋间外肌等，上脑、眼肉下方1-13根肋骨之间和肋骨连在一起的部位肉。 分割方法：沿上脑、眼肉下切面水平横切断，底部沿1-13根肋骨末端切断后的带骨肉为牛排骨肉，剔除肋骨后为肋条肉。	
12	牛腩	部位：牛后腹部腰窝至大腿之间中腹直肌扁平部分，主要包括腹内斜肌、腹外斜肌等。 分割方法：从剑状软骨与胸骨柄连接处切至第6肋骨头处，再将第7至第13根肋骨头处圆切，然后沿第13根肋骨留痕切开，后部至后腿前缘肌肉直线切下，上部沿腰部西冷下缘切断，去掉表面脂肪筋膜修割后得到。	

13	牛腩膜	部位：主要是牛的腹横肌，后四分体腹壁内侧，向前延伸至腹胸肉。 分割方法：第7跟肋骨到尾椎骨之间牛腩的内侧肉，后部至后腿前缘肌肉直线切下，上部沿腰部西冷下缘切断，去掉表面脂肪筋膜修割整形得到。	
14	尾龙扒	部位：主要要包括半膜肌、内收肌、股薄肌等，位于后腿股骨外侧。 分割方法：分割时沿半腱肌上端至髌骨结节处，与脊椎平直切断上部的精肉，由剔骨后腿股骨过程中顺着肌肉自然纹理膜分割出来。	
15	针扒	部位：牛后腿股骨内侧，臀股二头肌与臀股四头肌侧边部位肉，又称米龙，为块状。 分割方法：牛后腿剔除股骨头后内侧顺肌肉自然纹理割出来，去掉脂肪和疏松结缔组织。	
16	烩扒	部位：沿臀股二头肌与半腱肌之间的自然肌膜取下的臀股二头肌，位于牛后腿外侧髌骨及股骨后端牛臀部位的肉。 分割方法：沿半腱肌上端至髌骨结节处与脊椎平直切断，剔出后腿股骨时沿肉块自然走向将其剔出，得到一块完整的四方形肉块，与小黄瓜条紧紧相连。修整时应保持肉块形态完整，并去掉脂肪、肌膜、疏松结缔组织和肉夹层筋腱。	

17	小黄瓜条	部位：主要是半腱肌，位于臀部后端，牛后腱上端，肉块形如管状靠近后腿外侧的肉，较小，呈扁管状。 分割方法：沿半腱肌，沿臀股二头肌边缘切割分离出，当牛后腱子取下后，小黄瓜条处于最明显的位置，可按小黄瓜条的自然走向剥离。	
18	霖肉	部位：又称膝圆，主要是臀股四头肌，位于股骨内侧，接近牛腹部，在黄瓜条前面部位的肉。 分割方法：当剥离大米龙、小米龙臀肉后便可见到一块长圆形肉块。沿此肉块的自然走向剥离，得到膝圆肉块，掉膝盖骨、去掉脂肪及外露的筋腱、筋头、保持肌膜完整无损。	
19	牛前腱	部位：牛前腿大腿骨前端和末端之间里侧，有肉膜包裹的长条形，需要先将前腱打开后才可取出。 分割方法：沿着前腿骨从肘关节及腕关节处两端截断，之间部分为前腱，分割下带骨牛前腱，沿前腿胫骨划开韧带至膝关节，剥离取出小腿骨，向上沿肌肉自然块挑开包膜剥离出肌肉，去除脂肪和暴露的筋腱，保持形态完整。	
20	牛后腱	部位：包裹着后腿胫骨，膝关节至跟腱之间的肉。 分割方法：上端从膝关节上部切断，下端在踝关节处切断，剔除后腿胫骨的肉。	

7 操作要求

- 7.1 分割车间温度不超过 12℃，每头牛分割及包装入库时间不超过 2 h。
- 7.2 分割人员需按要求穿戴工作服及护具，分割过程中须戴手套、帽等，手、皮肤不能与肉制品接触。
- 7.3 产品形式要求。肌肉组织切面平滑整齐、无锯齿状切口、无刺破伤，外表筋膜整齐洁净、无残毛、无切口刀伤。
- 7.4 肌肉残留极少，修整脂肪和筋膜，肌肉组织切面平滑整齐、无锯齿状切口、无刺破伤，外表筋膜整齐洁净、无残毛、无切口刀伤，精碎肉产出率不超过 10%，分割肉中无淋巴、筋膜、血瘀、碎骨等。

8 产品检验

- 8.1 生鲜肉制品理化指标应符合 GB/T 2707 相关规定。
- 8.2 微生物指标应符合 GB/T 18406.3 相关规定。
- 8.3 检验方法应符合 GB/T 17238 相关规定。

9 包装、标识及贮运

9.1 包装

产品分割完后要及时包装，包装形式包括真空包装、热缩贴体包装、气调包装等方式。应符合GB/T 17238和T/NAASS 055的要求。

9.2 标识

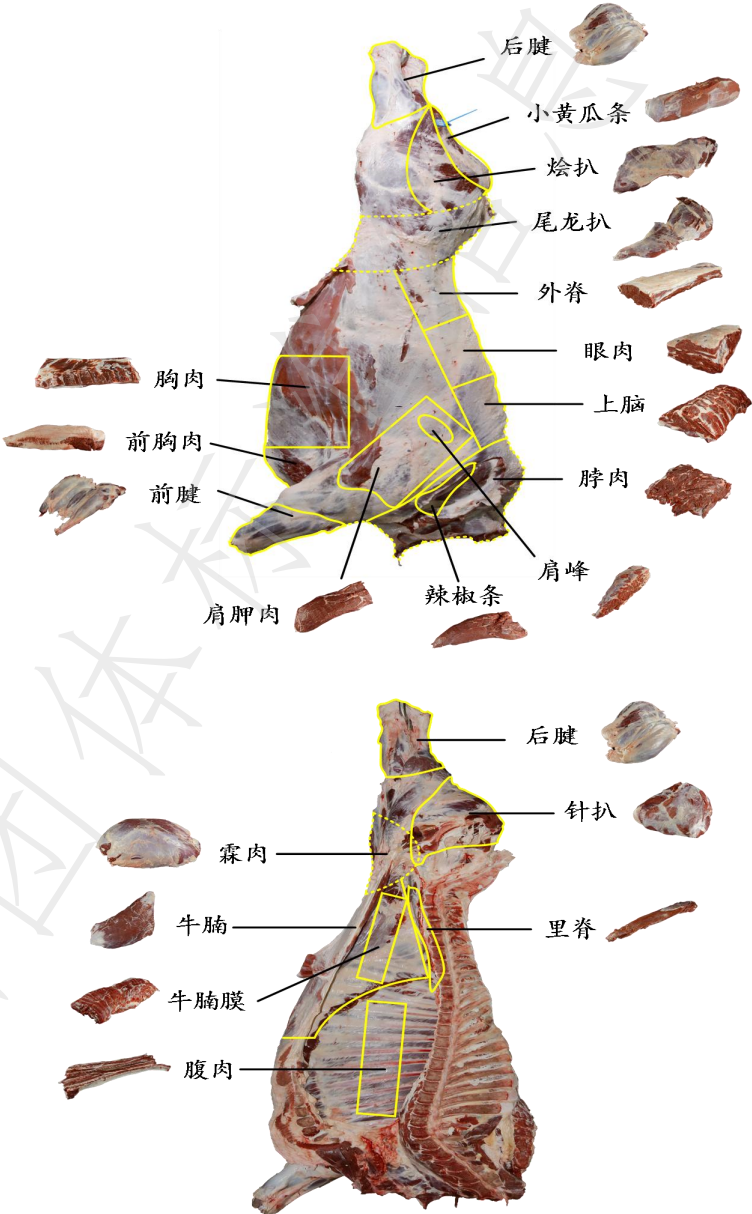
肉品在分割包装完后须及时贴标签：标签内容包括部位名称、生产日期、商标、生产厂家、产品生产许可及安全检测等相关信息，经检验后入库，包装不得破损、模糊或者标识错误。应符合GB/T 17238和T/NAASS 055的要求。

9.3 贮运

部位分割肉包装后在速冻库速冻成型或放置在冷藏库保存。其中速冻库温度 $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下速冻，空气流速 $6\sim 8\text{ m/s}$ ，相对湿度90%以上，速冻时间 $2\sim 3\text{ h}$ 使中心温度降至 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，转至 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冷冻库贮藏销售，贮藏期不应超过12个月；冷鲜肉应在 $0\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冷藏库暂时保存，及时出售。其他应符合GB/T 17238中的相关规定。

附 录 A
(资料性附录)
分割部位实物示意图

A.1 分割部位实物示意图
示意图具体见图A. 1。



图A.1 分割部位实物示意图