

NAIA

宁夏化学分析测试协会团体标准

T/NAIA

**—2024

宁夏六盘山区牛肉质量分级技术规程

Regulations for Beef Quality Grading Technology
in Ningxia Liupan Mountain Area

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会 发布

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食品检测研究院提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院，宁夏大学，宁夏回族自治区畜牧工作站。

本文件主要起草人：张瑶、吴龙国、蒋秋斐、郭阳、王泽岚、王松磊、弋伟国、田雨。

宁夏六盘山区牛肉质量分级技术规程

1 范围

本文件规定了宁夏六盘山区牛肉的术语和定义、基本要求、质量等级划分、评判方法、标志、包装、贮存、运输。

本文件规定了宁夏六盘山区牛肉生产与流通过程中质量分级标准的制定。

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 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 4789.17-2003 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
GB/T 19477-2018 畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 29392-2022 畜禽肉质量分级 牛肉
GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉
GB 18393-2001 牛羊屠宰产品品质检验规程
NY/T 5128-2002 无公害食品 肉牛饲养管理准则
DB41/T 1845-2019 冷却肉运输条件
T/NAASS 055-2023 宁夏六盘山区牛肉包装标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宁夏六盘山牛肉 Whole plant corn silage

宁夏回族自治区固原市六盘山区生产的牛肉。。

3.2

胴体

牛宰杀放血后，除去皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器（母牛去除乳房）的躯体部分。

3.3

大理石花纹

牛肌肉中脂肪的分布，呈大理石样的纹理。

3.4

生理成熟度

牛肌肉中脂肪的分布，呈大理石样的纹理。

3.5

分割肉

**—2024

从牛胴体上剥离或切割下来的部位肉。

3.6

质量分级

根据牛肉大理石花纹、生理成熟度、肉色、脂肪颜色、分割肉大小和外观确定胴体或分割肉的质量等级。

4 基本要求

4.1 牛按照 NY/T 5128-2002 的规定组织生产的养牛场，经产地动物防疫监督机构检疫检验合格的个体。牛屠宰加工应按照 GB/T 19477-2018、GB 18393-2001 的标准执行，分割按照 GB/T 17238-2022 的规定进行。

4.2 牛屠宰加工应按照 GB/T 19477-2018、GB 18393-2001 的标准执行，分割按照 GB/T 17238-2022 的规定进行。

4.3 进行质量分级的牛肉应符合 GB 12694-2016、GB/T 4789.17-2003 的卫生要求，食品安全符合 GB 2707-2016。

5 质量等级划分

5.1 生理成熟度等级划分

以脊椎 骨棘突末端软骨的骨质化程度和门齿变化为依据判断生理成熟度。

5.2 大理石花纹等级划分

选取第 5 肋至第 7 肋间，或第 11 肋至第 13 肋间背最长肌横切面，观察其大理石花纹丰富度。大理石花纹分为 4 个等级。

5.3 牛胴体外观评价

目测胴体表面是否有刀伤、血污、淤血、筋皮、筋膜、腱膜、肌膜、血管、碎肉、碎骨、多余脂肪等。

5.4 肌肉色泽等级划分

按附录 1 图判断背最长肌横切面处肌肉色的颜色等级，肌肉颜色由深至浅分为 8 级。

5.5 脂肪颜色等级划分

按附录 1 图判断背最长肌横切面处肌内脂肪和皮下脂肪的颜色等级。脂肪颜色由深至浅分为 8 级。宁夏六盘山区牛肉质量等级划分见表 1。

表 1 牛肉质量分级

项 目	分级			
	特级	优级	良好级	普通级
生理成熟度	无或出现第一对永久门齿；出现第二对永久门齿	出现第三对永久门齿	出现第四对永久门齿	永久门齿磨损较重
大理石花纹	大理石花纹丰富度 75%以上	大理石花纹丰富度 50-75%	大理石花纹丰富度 25-50%	大理石花纹丰富度 25%以下
牛胴体外观评价	目测胴体表面极少有刀伤、血污、淤血、筋皮、筋膜、腱膜、肌膜、血管、碎肉、碎骨、多余脂肪等	目测胴体表面有少量刀伤、血污、淤血、筋皮、筋膜、腱膜、肌膜、血管、碎肉、碎骨、多余脂肪等	目测胴体表面有大量刀伤、血污、淤血、筋皮、筋膜、腱膜、肌膜、血管、碎肉、碎骨、多余脂肪等	目测胴体表面有非常多的刀伤、血污、淤血、筋皮、筋膜、腱膜、肌膜、血管、碎肉、碎骨、多余脂肪等
肌肉色泽	肌肉色泽等级 4 和 5	肌肉色泽等级 3 和 6	肌肉色泽等级 2 和 7	肌肉色泽等级 1 和 8
脂肪颜色	脂肪颜色等级 1 和 2	脂肪颜色等级 3 和 4	脂肪颜色等级 5 和 6	脂肪颜色等级 7 和 8

6 评判方法

质量评定方法按照 GB/T 29392-2022 的规定。
胴体分割 0.5 h 后，在光照强度不低于 660 lx 照明的条件下进行评定。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

所有产品应注明注册商标、产地、生产单位名称与地址、出产日期。宁夏六盘山区牛肉经营者在产品或包装上使用已获得登记保护的农产品地理标志，须向登记证书持有人提出申请，并按照质量控制技术规范生产和使用农产品地理标志标识。标识使用要清晰、完整、准确，自觉接受证书持有人的监督检查，保护地理标志农产品的品质和荣誉。

7.2 包装

**—2024

内外包装材料应符合国家和行业现行有关标志规定，应符合 GB 7718-2011、T/NAASS 055-2023 的规定。

7.3 贮存

临时贮藏的冷却牛肉应贮存于 0~4 ℃，相对湿度较大的制冷设备。冷冻牛肉应贮存于-18 ℃以下，相对湿度达到 95%以上的冷冻空间。

7.4 运输

应采用冷藏车、保温车、冷藏集装箱或其他附带保温箱的运输设备。运输条件应符合 DB41/T 1845-2019 的规定。

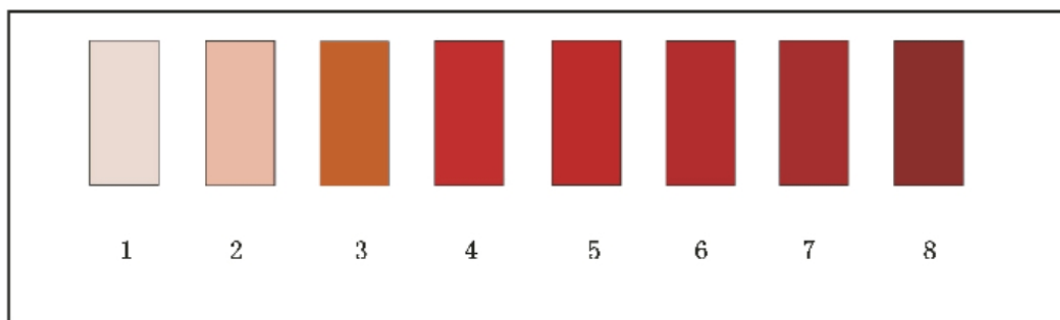
**—2024

T/NAIA

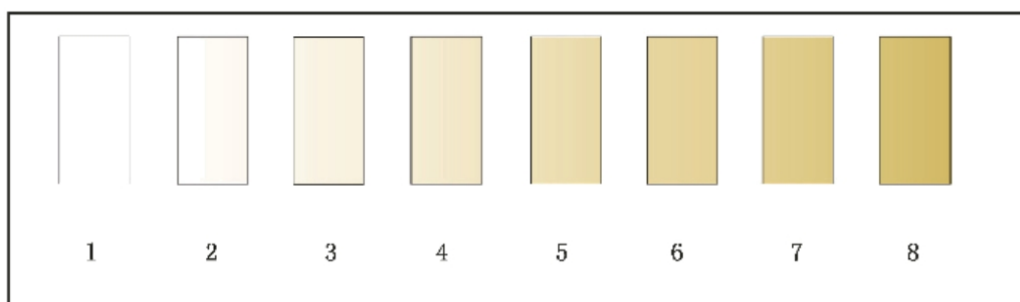
附录 1

(规范性附录)

肌肉色与脂肪色分级图



肉色等级图



脂肪分级图
