

DB61

陕西省地方标准

DB 61/T 1489.18—2021

秦川牛生产技术规范 第 18 部分：屠宰与分割

Technical specification of production for Qinchuan cattle—
Part 18: Slaughter and segmentation

2021 - 10 - 12 发布

2021 - 11 - 13 实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 品质与卫生条件.....	1
5 屠宰.....	1
6 肉块分割与修整操作规范.....	2
7 包装规格.....	3
附录 A（规范性） 秦川牛胴体分切部位图.....	4

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。

DB 61/T1489.1~20—2021《秦川牛生产技术规范》分为以下部分：

- 第1部分：规模养殖场建设
- 第2部分：牛舍建设
- 第3部分：繁殖档案管理
- 第4部分：繁殖
- 第5部分：保种
- 第6部分：选育
- 第7部分：饲养管理
- 第8部分：育肥
- 第9部分：运输
- 第10部分：去势
- 第11部分：青贮饲料调制和使用
- 第12部分：青干草调制
- 第13部分：卫生管理
- 第14部分：疫病防治
- 第15部分：寄生虫病防治
- 第16部分：常见疾病防治
- 第17部分：粪污无害化处理
- 第18部分：屠宰与分割
- 第19部分：牛肉贮存运输
- 第20部分：胴体排酸

本文件为DB 61/T 1489.1~20—2021《秦川牛生产技术规范》的第18部分。

本文件由陕西省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：西北农林科技大学、杨凌职业技术学院、国家肉牛改良中心、现代牛业生物技术与应用国家地方联合工程研究中心、陕西省肉牛工程技术研究中心、陕西师范大学、陕西秦川牛业有限公司。

本文件主要起草人：咎林森、田万强、林清、梅楚刚、刘永峰、王应海。

本文件由西北农林科技大学负责解释。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：西北农林科技大学

电话：029-87091148

地址：陕西省杨凌示范区邠城路3号

邮编：712100

秦川牛生产技术规范 第 18 部分：屠宰分割

1 范围

本文件规定了秦川牛胴体生产与分割的品质和卫生条件、胴体生产、肉块分割与修整、包装规格等要求。

本文件适用于秦川牛屠宰及分割。

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，仅注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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体分割 carcass segmentation

根据胴体不同部位肉质的差异以及市场的需要所进行的肉块分割工艺。

4 品质与卫生条件

4.1 用于屠宰分割的肉牛必须具有产地检疫证明的健康牛。按 GB 12694 规范屠宰加工，并经兽医卫生人员宰前宰后检验合格。

4.2 分割牛肉不得有水肿、脓肿、淤血、伤斑等病变。

4.3 分割牛肉应肉质新鲜，清洁卫生，整形美观，冷冻适宜，无血污、粪污、浑毛、杂质、碎骨、软骨等。

4.4 应修去全部皮下脂肪及切面外露脂肪，修掉板筋、筋腱、筋头及肉表面的大血管、外露淋巴结、疏松结缔组织等，修割应平整美观，不得深修或透腔，保持肌膜、肉块完整。

5 屠宰

5.1 致昏、放血、剥皮按 GB/T 19477 执行。

5.2 去除消化、呼吸、排泄、生殖及循环系统等内脏器官。

5.3 胴体修整内容如下:

- a) 在枕骨与第一颈椎骨之间垂直切过颈部肉将头去除;
- b) 在腕骨与膝关节间切开去除前蹄, 跗骨与跗关节间切开去除后蹄;
- c) 在荐椎和尾椎连接处去掉尾;
- d) 贴近胸壁和腹壁将结缔组织膜分离去除;
- e) 去除肝脏、肾脏脂肪及盆腔脂肪;
- f) 去除乳腺、睾丸、阴茎以及腹部的外部脂肪, 包括腹脂、阴囊和乳腺脂肪。

6 肉块分割与修整操作规范

6.1 四分体带骨分割

6.1.1 从脊椎骨中间将牛体纵向劈开分成二分体。操作时自胴体尾根部开始, 沿脊椎骨正中间直到顶端, 用刀将背部肉割开割透, 再以专用电锯沿脊椎骨正中垂直劈开, 将胴体分成两半。

6.1.2 在第11~12肋骨之间, 用刀将二分体割开形成四分体。

6.2 部位肉的去骨分割

6.2.1 牛柳(里脊)

先剥皮去肾脂肪, 从腰内侧沿耻骨前下方顺着腰椎紧贴横突切割。应修净肌膜等疏松结缔组织和脂肪, 保持肉质新鲜, 形态完整。

6.2.2 西冷(外脊)

先沿最后腰椎切下, 再沿眼肌腹壁侧(离眼肌5 cm~8 cm)切下, 并逐个将胸、腰椎剥离。应去掉筋膜、腱膜和全部肌膜; 保持肉质新鲜, 形态完整(图中为西冷正反面)。

6.2.3 眼肉

主要包括背阔肌、肋最长肌、肋间肌等。其一端与外脊相连, 另一端在第5~6胸椎处。先剥离胸椎, 抽出筋腱, 然后在眼肌腹侧距离为8 cm~10 cm处切下。应去掉筋膜、腱膜和全部肌膜。同时, 保证正上面有一定量的脂肪覆盖。保持肉质新鲜, 形态完整。

6.2.4 上脑

主要包括背最上肌、斜方肌等。其一端与眼肉相连, 另一端在最后颈椎处。分割时剥离胸椎, 去除筋腱, 在眼肌腹侧距离为6 cm~8 cm处切下。应去掉筋膜、腱膜和全部肌膜; 保持肉质新鲜, 形态完整。

6.2.5 胸肉

在剑状软骨处, 随胸肉的自然走向剥离, 取自上部的肉即为牛胸肉。应去净脂肪、软骨、骨渣; 保持肉质新鲜, 形态完整。

6.2.6 肋条肉

即肋骨间的肉, 沿肋骨逐个剥离出的条形肉。应去净脂肪、骨渣; 保持肉质新鲜, 形态完整。

6.2.7 臀肉(尾龙扒)

主要包括半膜肌、内收肌、股薄肌等。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即是臀肉。应去净脂肪、肌膜和疏松结缔组织；保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.8 米龙（针扒）

主要包括臀股二头肌和半腱肌，又分为大米龙、小米龙。分割时沿股骨内侧从臀股四头肌边缘剥离。应去掉脂肪和疏松结缔组织；保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.9 膝圆（霖肉）

主要是臀股四头肌。位于股骨前面及两侧，沿股骨直至膝盖骨，取下近似椭圆形的一块肉即是膝圆。应去净膝盖骨、脂肪及外露的筋腱、筋头，保持肌膜完整无损。保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.10 黄瓜条（烩牛扒）

沿半腱肌上端至髌骨结节处与脊椎平直切断的下部精肉。应去掉脂肪、肌膜、疏松结缔组织和肉夹层筋腱，不得将肉块分解而去除筋腱；保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.11 牛腩

自第11~12肋骨断面处至后腿肌肉前缘直线切下，上沿腰部西冷下缘切开，取其精肉。应必须去掉外露脂肪，淋巴结；保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.12 牛前（颈脖肉）

在第11~12肋断面处，沿背最长肌下缘直向颈下切开，但不切到底，取其上部精肉。应去掉外露血管、淋巴结、软骨及脂肪；保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.13 牛前柳（辣椒条）

主要是三角肌。沿眼肉横切面的前端继续向前分割，可得一圆锥形的肉块，即是牛前柳。应修掉脂肪、肌膜和疏松结缔组织；保持肉质新鲜，形态完整。

6.2.14 牛腱

分为牛前腱和牛后腱。牛前腱取自前腿肘关节至腕关节处的精肉；牛后腱取自后腿膝关节至跟腱的精肉。应去掉脂肪和暴露的筋腱，保持肉质新鲜，形态完整。（图示上为牛前腱，下为牛后腱）

6.3 以上秦川牛胴体部位分割参见附录A图A.1。

7 包装规格

7.1 纸箱要求

外包装纸箱要求坚固、清洁、干燥、无毒、无异味、无破损，应符合GB/T 6543要求。

7.2 分割肉块包装

采用食品级塑料薄膜，应符合GB 4806.7要求，保持原部位肉块形状。

附录 A
 (规范性)
 秦川牛胴体分切部位图

A.1 秦川牛胴体分切部位图见图 A.1

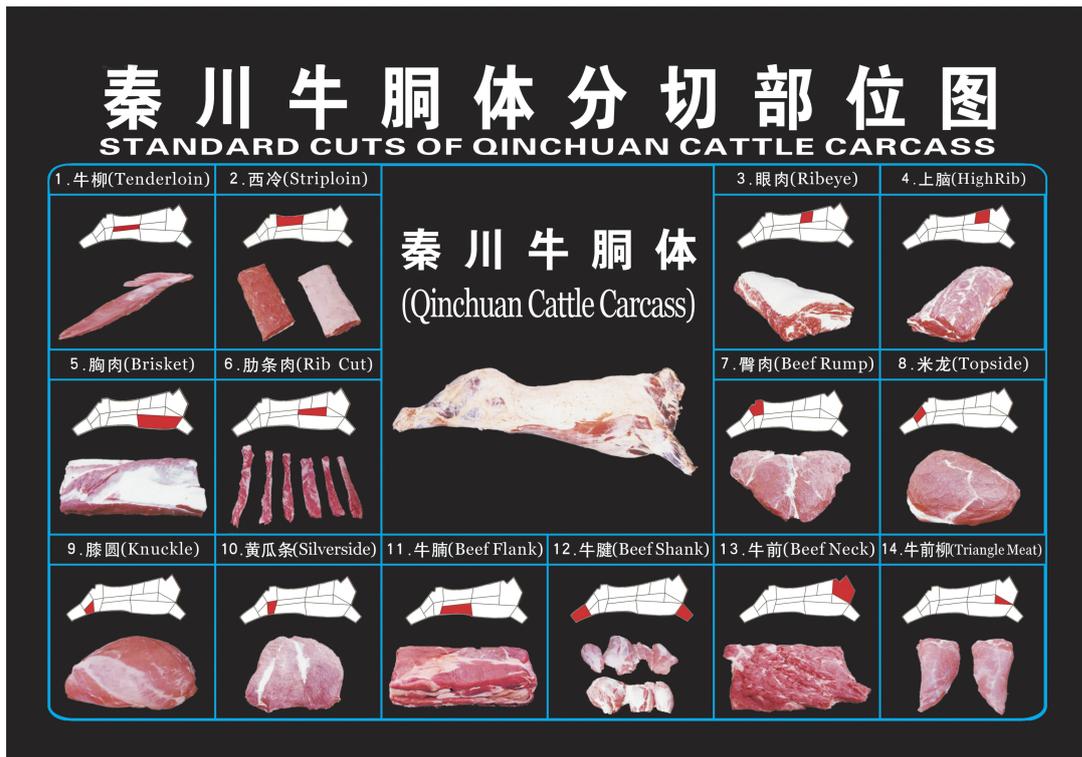


图 A.1 秦川牛胴体分切部位图