

团 体 标 准

平凉红牛分割肉分级
(煎烤用途)

Quality grading for Pingliang red cattle beef cuts
(For pan-fried purpose)

(征求意见稿)

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

× × × × 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。

本文件由 提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院北京畜牧兽医研究所，平凉红牛研究院，平凉市牛产业开发办公室，石家庄学院，崇信伊顺祥清真牛业有限责任公司，甘肃旭康食品有限公司、郑州大学

本文件主要起草人：雷元华、孙宝忠、张军民、魏萌、胡俊伟、钱聪、赵立平、程强、许春燕、段蕊、张琰翔、李浩、张长庆、谢鹏、张松山、刘晓畅、汤超华、李敬

平凉红牛分割肉分级（煎烤用途）

1 范围

本文件规定了平凉红牛分割肉分级（煎烤用途）的评定要求、评定方法、贮存和运输等方面的要求。

本文件适用于平凉红牛分割肉分级（煎烤用途）。

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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

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 贝肉 Shell

沿牛腩上的筋膜分下的一块像贝壳一样的肉块。

3.4

撒撒米 Flank steak

沿牛腩边修下的一块椭圆形肉。

3.5

牛腩片 Flank plate

沿牛腩到牛胸斜修下的一块长条形肉。

3.6

带油臀心 Round eye

位于胴体后腿外侧靠近股骨一端，净肉主要包括臀中肌、臀深肌、股薄肌等。

4 评定要求

4.1 环境要求

胴体分割0.5h后，在照度为660lux光照条件下进行评定。

4.2 评定要求

4.2.1 评定部位分为：上脑、眼肉、西冷、牛柳、肩肉、板腱、辣椒肉、S腹肉、撒撒米、贝肉、牛腩片、针扒、带油臀心、金钱腱。

4.2.2 分级要求

4.2.2.1 表观品质分级

平凉红牛分割肉表观品质分级主要以大理石花纹作为主要评定条件，同时根据肉色、脂肪色对等级调整。

a) 大理石纹评定

选取分割肉横切面或去掉筋膜后表面进行评定。

具有横断切面的部位肉按照横断面花纹等级图谱评定等级。横断面花纹共分1、2、3、4四个等级。附录A1横断面花纹等级图给出的是每级中纹理的最低标准。

无横断切面的部位肉按照表面花纹等级图谱评定等级。表面花纹共分1、2、3、4四个等级。附录A2表面花纹等级图给出的是每级中纹理的最低标准。

b) 肉色评定

选取分割肉横切面或去掉筋膜后表面进行评定。肉色的判定依据附录B.1。

脂肪色评定

选取分割肉横切面或去掉筋膜后表面进行评定。脂肪色的判定依据附录B.2。

当肉色等级为2-4级，脂肪色为1-3级时，则不进行调整。

当出现下列情况时胴体质量分级在原有等级基础上下降一个等级：肉色等级为1或5-6级；脂肪色为4-6级。

4.2.2.2 嫩度评价要求

切取3cm×3cm×2cm的肉块，其中2cm方向为肌纤维方向，用蒸煮袋包裹密封后在80℃水浴中煮制，至中心温度达到70℃后，取出肉块，自然冷却至室温，沿肌纤维方向用直径1.27cm采样器平行取3个肉柱，用剪切力仪测定其剪切力，3次测定取其平均值。

5 评定方法

5.1 表观品质评定

表 1 平凉红牛分割肉表观品质评定（修改 不允许出现斜线）

表观品质级别		肉色、脂肪色	
		肉色等级为 2-4 级且脂肪色为 1-3 级	肉色等级为 1 或 5-6 级或脂肪色为 4-6 级
横切面花纹 或表面花纹	4	IV	III
	3	III	II
	2	II	I
	1	I	—

5.3 嫩度评定

很嫩≤3kg， 3kg<嫩≤4kg， 4kg<一般≤5kg， 韧>5kg。

5.4 品质分级

分为特级、优级、良好级、普通级、等外级。

表 2 平凉红牛分割肉品质分级

综合评定		表观品质级别			
		IV	III	II	I
嫩度 评价	很嫩	特级	优级	良好级	普通级
	嫩	特级	优级	良好级	普通级
	一般	优级	良好级	良好级	普通级
	韧	优级	良好级	普通级	等外级

4 贮存和运输

4.1 贮存

5.3.1 鲜分割牛肉应贮存在 0℃~4℃ 的条件下，贮存期视企业生产水平界定。

5.3.2 冻分割牛肉应贮存在低于-18℃的冷藏库内，贮存期不超过 24 个月。

4.2 运输

产品运输应符合 GB 20799 的要求。

附录 A 1
(规范性附录)
大理石花纹等级图谱



附录 A2
(规范性附录)
表面花纹等级图谱



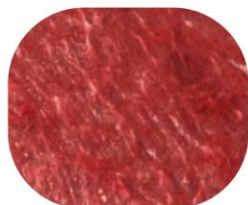
4 级



3 级



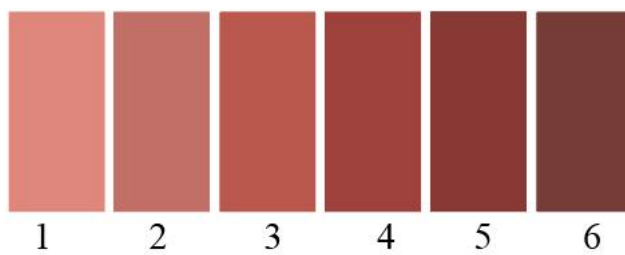
2 级



1 级

附录 B
(规范性附录)
肉色、脂肪色标准图谱

B.1 肉色标准图谱



B.2 脂肪色标准图谱

