

广东省农业科学院动物科学研究所

粤农科动科函〔2024〕14号

关于征求汕尾市地方标准 《陆丰黄牛胴体生产与分割》（征求意见稿） 意见的函

各农业主管部门、肉牛养殖企业、科研机构的各位专家：

为推进汕尾市肉牛产业的稳定发展，以广东省农业科学院动物科学研究所为主导，在充分调研、查阅相关资料、信息采集、分析和验证的基础上，制定了《陆丰黄牛胴体生产与分割》（征求意见稿），现特向您们征求意见，请结合汕尾市陆丰黄牛肉品生产和消费的实际情况，提出宝贵修改意见和建议。请于2024年10月30日前，将修改意见和建议以书面形式反馈给标准起草小组。

专此函致，请予支持为盼。

附件：《陆丰黄牛胴体生产与分割》（征求意见稿）

广东省农业科学院动物科学研究所

2024年9月29日

（联系人：童雄，联系电话：13570340180，联系邮箱：

tongxiong@gdaas.cn）

ICS 65. 020
CCS B 44

DB44

汕 尾 市 地 方 标 准

DB4415/T XX—XXXX

陆丰黄牛胴体生产与分割

Carcass production and segmentation of Lufeng Cattle

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

汕尾市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
3.1 胴体生产 carcass production.....	4
3.2 胴体分割 carcass segmentation.....	4
4 品种表型鉴定	4
5 胴体生产	5
5.1 宰前管理	5
5.2 击晕	5
5.3 放血	5
5.4 去头	5
5.5 去尾	5
5.6 挂牛	5
5.7 去前蹄	5
5.8 剥后腿皮	5
5.9 去后蹄	5
5.10 转挂	5
5.11 结扎肛门	5
5.12 剥皮	5
5.13 开胸	6
5.14 去内脏	6
5.15 胴体劈半	6
5.16 胴体修整	6
5.17 喷淋清理	6
5.18 过磅称重	6
5.19 风冷降温	6
6 胴体分割	6
6.1 胴体分割要求	6
6.2 二分体分割要求	6
6.3 四分体分割要求	6
6.4 精细分割肉分割要求	6

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。

本文件由汕尾市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院动物科学研究所、汕尾市农业科学院、陆丰市百健种养有限公司。

本文件主要起草人：童雄、李大刚、金金、曾舒阮、吕晓慧、闵力、张志飞、黄显涉、刘诚刚、梁曦

陆丰黄牛胴体生产与分割

1 范围

本文件规定了陆丰黄牛胴体生产与分割的术语和定义、胴体生产操作流程及要求 and 胴体精细化分割操作等技术要求。

本文件适用于陆丰黄牛胴体生产与分割等级评定。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

DB 4415/T 16-2022 陆丰黄牛繁殖技术规程

GB/T 19477-2018 畜禽屠宰操作规程 牛

GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉

GB/T 27643-2011 牛胴体及鲜肉分割术语和定义

GB 18393-2001 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 17237-2008 畜类屠宰加工通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 胴体生产 carcass production

陆丰黄牛经击晕、放血、去头、剥皮、修整和清洗后得到的胴体，进而以获取胴体中的牛肉和相关副产物。

3.2 胴体分割 carcass segmentation

根据陆丰黄牛胴体和肉品质特征，对胴体不同肉块进行精细化分割。

4 品种表型鉴定

陆丰黄牛的表型鉴定应符合：基础毛色以黑褐色和黄褐色为主；鼻镜、眼睑和蹄均为黑褐色，角色以黑褐色为主；头小且长窄，额面较平，口较方正，鼻镜颇宽；以短钝角、铃铛角和毛笋角为主；肩峰凸起特征明显，颈垂和胸垂较大，无脐垂；尻长适中，尻部稍斜，臀端适中或较窄。尾帚以黑褐色为主，少数尾帚顶部夹杂褐黄毛发，尾长至飞节点或以下；被毛均为贴身短毛，额部无长毛、局部无卷毛，额面和躯体上常有旋毛；公牛睾丸发育后阴囊表皮或底部呈现黑褐色特征；母牛阴户皮肤为黑褐色。陆丰黄牛的繁殖方案应符合 DB 4415/T 16-2022 的规定。通过表型鉴定和繁殖方案，保证屠宰用牛为纯种陆丰黄牛。

5 胴体生产

5.1 宰前管理

5.1.1 屠宰前应向当地动物卫生监督机构申报检疫，按照 GB 18393-2001、GB 12694-2016 和《牛屠宰检疫规程》等进行检疫和检验，检测结果合格后即可屠宰。

5.1.2 牛进入待宰间后，应当保障牛体适宜的温湿度，禁止人为鞭打和刺激。宰前禁食不少于 24h，禁水不少于 12h。

5.1.3 宰前应用清水清洗牛体，以减少牛体应激并去除体表污物；清水水温应根据季节温度来调节。

5.1.4 送宰牛应进行编号，按照顺序赶送，并做好记录。

5.2 击晕

将待宰牛牵引至保定装置进行保定，固定好头部后，选取眼睛与对侧牛角两条连线的交叉点击晕牛只。

5.3 放血

用消毒后的刀具，从牛喉部下刀，横向切断气管、食管和血管进行放血，沥血时注意疏通栓塞处血块，以排净体内积血。

5.4 去头

在枕骨和第一颈椎间垂直分离头身。

5.5 去尾

沿着尾椎与荐椎连接处割下牛尾。

5.6 挂牛

用扣脚链扣紧牛的一只后小腿，启动提升机匀速提升，然后悬挂到轨道上。

5.7 去前蹄

从腕关节下刀，割断连接关节的韧带和皮肉，去除前蹄。

5.8 剥后腿皮

按照 GB/T 19477-2018 的规定执行。

5.9 去后蹄

按照 GB/T 19477-2018 的规定执行。

5.10 转挂

按照 GB/T 19477-2018 的规定执行。

5.11 结扎肛门

在肛门四周划开与之相连接的组织使直肠脱离屠体，用塑料袋包住肛门，并用结扎套套住放入腹腔。

5.12 剥皮

按照从后腿、胸腹、颈部、前腿的顺序进行剥皮，可应用机械设备进行扯皮。

5.13 开胸

按照 GB/T 19477-2018 的规定执行。

5.14 去内脏

以先取白脏后取红脏的顺序，按照 GB/T 19477-2018 的规定进行操作。

5.15 胴体劈半

按照 GB/T 19477-2018 的规定执行。

5.16 胴体修整

按照 GB/T 19477-2018 的规定执行。

5.17 喷淋清理

用压力水枪对胴体从上至下进行冲洗，清洗胴体表面内脏污染物和血污等杂质。

5.18 过磅称重

将清洗干净的胴体进行称量，并进行记录。

5.19 风冷降温

将分割车间的温度应符合 GB/T 17237-2008 中热胴体分割加工环境的要求 (20℃以下)，配合制风设备对胴体进行风冷降温，风速控制在 0~5m/s。

6 胴体分割

牛胴体分割方法应符合 GB/T 27643-2011 和 GB/T 17238-2022 的规定。

6.1 胴体分割要求

牛经宰杀放血后，去头、皮、尾、蹄、内脏（保留肾脏及周围脂肪）、生殖器官及周围脂肪、母牛的乳房及周围脂肪的躯体部分。

6.2 二分体分割要求

将牛胴体沿脊柱中线对称切开的两个等分体。

6.3 四分体分割要求

采用枪形四分体分割方法，一端沿着腹直肌与臀部轮廓处切开，平行于脊柱走向，切至第 6~7 根肋骨间，或第 12~13 肋骨间，横切后得到的前、后部位，分别为枪形前、后四分体。

6.4 精细分割肉分割要求

6.4.1 脖肉

自颈椎外围剔下的包围颈椎的净肉，主要包括斜方肌、菱形肌、胸头肌等。

6.4.2 肩峰

肩颈部凸起的肌肉组织，主要包含颈斜方肌、胸斜方肌。自脖肉上部和上脑上部分剥离下的净肉。

6.4.3 上脑

自最后颈椎到第 6 胸椎与第 7 胸椎椎窝中间处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉。主要包括背最长肌、斜方肌等。

6.4.4 眼肉

自第 6 胸椎与第 7 胸椎中间处第 12 胸椎与第 13 胸椎椎窝中间处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉。主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

6.4.5 肩肉

从肩胛骨两侧割下的净肉，主要包括三角肌、肩胛下肌、臂三头肌、前臂筋膜张肌等。

6.4.6 板腱（匙柄）

位于肩胛骨外侧，紧贴冈下窝的长方形净肉，主要是冈下肌。

6.4.7 辣椒条（牛前柳）

位于肩胛骨外侧，从肱骨与肩胛骨结合处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉，主要包括冈上肌。

6.4.8 牛前腱（前牛展）

位于前小腿部位，沿肘关节至腕关节分离出的净肉，主要包括腕桡侧伸肌、指外侧伸肌、腕桡侧屈肌、腕尺侧屈肌等。

6.4.9 金钱腱

位于肱骨前面，自牛前腱分离出的净肉，主要是臂二头肌。

6.4.10 胸肉

从胸骨柄沿着胸骨直至剑状软骨，去除胸骨、肋软骨后的部位，位于胸部，主要包括胸深肌、胸浅肌等。

6.4.11 肋条肉

位于牛肋骨间的呈长条状的净肉，主要是肋间内肌。

6.4.12 牛腩

位于牛胴体腹部软腹壁，沿背最长肌边缘至第 13 根肋骨处分割下的净肉，主要包括腹外斜肌、腹内斜肌、腹横肌、腹直肌等。

6.4.13 腹肉

位于牛腹部，主要包括肋间外肌、肋间内肌、腹外斜肌。

6.4.14 里脊（牛柳）

从腰内侧沿耻骨前下方顺着腰椎紧贴横突取下的带有完整里脊头的净肉，主要包括腰大肌、髂肌。

6.4.15 外脊（西冷）

自第 12 胸椎至第 13 胸椎椎窝中间处至第 6 腰椎处垂直横截，沿背最长肌下缘切开的净肉，主要包括背最长肌。

6.4.16 米龙（针扒）

位于胴体后腿内侧的净肉，主要包括半膜肌、内收肌、缝匠肌等。

6.4.17 臀肉（尾龙扒）

位于胴体后腿外侧靠近股骨端的净肉，主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等。

6.4.18 大黄瓜条（烩扒）

位于后腿外侧，沿半腱肌股骨外缘取下的长而宽大的净肉，主要是臀骨二头肌。

6.4.19 三角尾扒

位于后腿外侧，主要是臀骨二头肌。

6.4.20 小黄瓜条

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。

6.4.21 牛霖（膝圆）

位于股骨前及两侧，被阔筋膜张肌覆盖，即沿股骨直至膝盖骨，取下的一块近似椭圆形的净肉，主要是臀股四头肌。

6.4.22 牛后腱（后牛展）

位于后小腿部位，沿胫骨与股骨结节处剥离胫骨所得的净肉，主要包括腓肠肌、趾长伸肌、趾浅屈肌、趾深屈肌等。