

# 汕尾市地方标准《陆丰黄牛胴体生产与分割》编制说明

## （征求意见稿）

### 一、工作简况

任务来源于汕尾市市场监督管理局，下达文件为《汕尾市市场监督管理局关于批准下达2023年度（第二批）汕尾市地方标准制修订计划项目的通知》（汕市监标准〔2023〕3号），下达时间为2023年11月。

本文件由广东省农业科学院动物科学研究所牵头，汕尾市农业科学院、陆丰市百健种养有限公司参与，3家单位共同起草完成。其中，广东省农业科学院动物科学研究所负责项目统筹、协调与组织工作，负责标准文本和编制说明的起草和修改，并负责对外征求意见和收集整理意见。汕尾市农业科学院参与文本起草，并对文本的起草和修改提供技术性意见。陆丰市百健种养有限公司参与文本起草，并提供试验牛用于胴体生产与分割。

### 二、立项的必要性

广东省各级政府和科研单位一直以来关注陆丰黄牛的保护，该品种牛于1976年被收录到《广东畜禽遗传资源汇编》，2004年广东省质量技术监督局发布了由广东省汕尾市畜牧局和陆丰市畜牧局共同起草的广东省地方标准-陆丰黄牛（DB/T 44198-2004），2017和2018年，先后被列入《广东省畜禽遗传资源保

护名录》和《广东省地方畜禽遗传资源志》，2022年12月8日，汕尾市市场监督管理局发布了由汕尾市农业科学院和广东省农业科学院动物科学研究所共同起草的汕尾市地方标准-陆丰黄牛繁殖技术规程（DB4415/T 16-2022）。近年来，我省肉牛养殖以从传统小而散的放牧养殖模式发展到放牧散养与规模化集中育肥相结合的多层次肉牛生产体系，这为当前高值化肉品生产奠定了产业基础。陆丰黄牛是我国华南地区特有的地方品种，具有肉品质好、屠宰率高等优良特征，可作为高值化肉品生产的理想材料。前期由于缺少科学规范的热胴体生产与分割技术体系的建设，陆丰黄牛高值化利用受到严重制约。

本技术标准的制定将为陆丰黄牛肉品高值化利用提供技术规范，可有效提高该品种的市场开发利用价值，促进该品种牛全产业链生产模式的构建，实现本地肉牛产业可持续发展。

### **三、编制过程**

#### **（一）成立标准起草工作组，制定工作方案**

由广东省农业科学院动物科学研究所牵头，联合汕尾市农业科学院、陆丰市百健种养有限公司等单位专业人员成立标准起草工作组。制订工作方案，明确目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等，同步开始标准的研制工作。

#### **（二）收集相关资料，开展调研**

工作组前期已对陆丰黄牛屠宰加工企业展开了充分调研，包括品种表型鉴定、宰前管理、击晕、放血、去头、去尾、挂

牛、去前蹄、剥后腿皮、去后蹄、转挂、结扎肛门、剥皮、开胸、去内脏、胴体劈半、胴体修整、喷淋清理、过磅称重、风冷降温等胴体生产、胴体和精细化分割要求等。此外工作组人员常年从事陆丰黄牛屠宰生产、精细化分割、质量品控等相关工作，技术基础雄厚。

2024 年 1 月开始，工作组开始收集与中国地方品种牛胴体生产与分割相关的标准、资料等，经整理分析发现，目前全国诸多省份已根据地方品种的特征制定了地方品种牛的胴体生产与分割标准，例如《DB53/T 447.11-2022云岭牛 第11部分：胴体生产、评定及分割技术》、《DB61/T 1489.18-2021 秦川牛生产技术规范 第18部分：屠宰分割》、《DB65/T 3794-2015 新疆褐牛胴体分级与分割》、《DB63/T 1784—2020 牦牛胴体分割》等。以上标准均是针对特定地方品种牛的胴体和肉质特征制定相应的胴体生产、分级与分割标准，不符合、不适用于陆丰黄牛的胴体和肉质特征，无法作为指导陆丰黄牛胴体生产与分割的技术标准。

2004年广东省质量技术监督局发布了由广东省汕尾市畜牧局和陆丰市畜牧局共同起草的广东省地方标准-陆丰黄牛（DB/T 44198-2004），规定了陆丰黄牛的品种特性、品种标准、外貌评级标准等；2022年汕尾市市场监督管理局发布了由汕尾市农业科学院和广东省农业科学院动物科学研究所共同起草的汕尾市地方标准-陆丰黄牛繁殖技术规程（DB4415/T 16-

2022），该规程规定了繁殖用牛选择、配种和分娩管理等。这两项标准仅适用于陆丰黄牛的品种鉴定、外貌等级鉴定、繁殖技术管理等方面，不适用于胴体生产与分割。

为此，项目组前期开展陆丰黄牛品种特征、屠宰管理、胴体精细化分割等方面的信息采集，通过测定代表性肌肉组织的肉品质指标，确定了陆丰黄牛不同肌肉组织之间存在显著差异，进而说明开展陆丰黄牛胴体生产与分割具有重要的产业意义。

### （三）标准起草

2024年1月-2024年8月，标准起草工作组对已有工作基础进行梳理总结，并检索国家标准、行业标准及地方标准，查阅大量相关资料，并对这些标准和资料进行了系统分析。在收集资料和实地调研的基础上，经过分析研究，确定了本文件的结构框架，进行标准的编写，并进行多次内部研讨和修改。

### （四）技术研讨

2024年8月3日，3家参编单位共计15人参加了汕尾市地方标准《陆丰黄牛胴体生产与分割》研讨会，编写组并对标准内容提出了宝贵建议和意见，进一步确保了内容的科学性、广泛性和实用性。

## 四、标准编制原则，标准框架、主要内容及其确定依据

### （一）编制原则

本文件在起草过程中，主要遵从以下原则：

#### 1、保持标准先进性

结合我国国情采用国内先进标准，在充分调查研究的基础上，认真分析国内同类技术规程标准的水平，在预期可达到的条件下，积极地把高要求的技术内容纳入标准，提高整体水平。

## 2、遵从实际原则

标准起草过程中，根据陆丰黄牛品种特征，热鲜肉体分割和市场消费习惯等实际情况，并采集组织样本进行测定，确保标准的实用性和科学性。

## 3、与其他标准的协调一致原则

标准在起草过程中，充分调研了国内现有的国家、行业、地方标准等各级标准，在内容、术语上尽量与其他标准保持协调一致。

## （二）标准框架、主要内容

本文件主要结构框架如表 1 所示：

表1 标准结构框架及主要内容

章节序号	标题	主要内容
1	范围	介绍了标准的主要内容，并规定了标准的使用范围。
2	规范性引用文件	列出了标准中所涉及到的引用文件。
3	术语和定义	对描述胴体生产和胴体分割的术语进行定义。
4	品种表型鉴定	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	对宰前管理、击晕、放血、去头、去尾、挂牛、去前蹄、剥后腿皮、去后蹄、转挂、结扎肛门、剥皮、开胸、去内脏、胴体劈半、胴体修整、喷淋清理、过磅称重、风冷降温等胴体生产环节进行规定。
6	胴体分割	对胴体分割要求、二分体分割要求、四分体分割要求、精细分割肉分割要求等胴体分割环节进行规定。

### （三）主要技术指标确定依据

#### 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。

#### 规范性引用文件

引用陆丰黄牛繁殖技术规程（DB 4415/T 16-2022）、畜禽屠宰操作规程 牛（GB/T 19477-2018）、畜禽屠宰加工卫生规范（GB 12694-2016）、鲜、冻分割牛肉（GB/T 17238-2022）、牛胴体及鲜肉分割术语和定义（GB/T 27643-2011）、牛羊屠宰产品品质检验规程（GB 18393-2001）、畜类屠宰加工通用技术条件术语和定义（GB/T 17237-2008）等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。

陆丰黄牛表型鉴定是通过品种主要外貌：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。综合陆丰黄牛繁殖技术规程（DB 4415/T 16-2022）中规定的繁殖特征，保证屠宰用牛为纯种陆丰黄牛。

在胴体生产中，参考了畜禽屠宰加工卫生规范（GB 12694-2016）、牛羊屠宰产品品质检验规程（GB 18393-2001）和畜禽屠宰操作规程 牛（GB/T 19477-2018），结合陆丰黄牛体型特征、热鲜肉的消费特点，规范了适合热胴体生产的审评术语，如宰前管理、击晕、放血、去头、去尾、挂牛、去前蹄、剥后腿皮、去后蹄、转挂、结扎肛门、剥皮、开胸、去内脏、胴体劈半、胴体修整、喷淋清理、过磅称重、风冷降温等，有助于清晰认识陆丰黄牛屠宰处理和热胴体生产的各个环节。

在胴体分割中，参考了牛胴体及鲜肉分割术语和定义（GB/T 27643-2011）和鲜、冻分割牛肉（GB/T 17238-2022）

中关于胴体分割的内容，在精细分割肉分割要求中，根据陆丰黄牛实际的生产需求，规定了主要分割部位，这包括：脖肉、肩峰、上脑、眼肉、肩肉、板腱（匙柄）、辣椒条（牛前柳）、牛前腱（前牛展）、金钱腱、胸肉、肋条肉、牛腩、腹肉、里脊（牛柳）、外脊（西冷）、米龙（针扒）、臀肉（尾龙扒）、大黄瓜条（烩扒）、三角尾扒、小黄瓜条、牛霖（膝圆）、牛后腱（后牛展）。

因此，结合生产和工作上的实践经验，规定了胴体生产与分割的细节要素。

## **五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系**

本文件依据《标准化法》、《中华人民共和国畜牧法》、《中华人民共和国动物防疫法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规的要求制订，引用文件符合现行法律、法规和国家有关强制性标准的要求，现行有效。本文件在现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准基础上的进一步补充与细化，更适用于汕尾市陆丰黄牛，为胴体生产与分割提供技术依据，与现行法律法规、强制性国家标准及相关行业标准要求没有冲突。

## **六、标准有何先进性或特色性**

本文件制定过程中，工作组调研了陆丰黄牛屠宰分割各环节，采集代表性的肌肉部位进行分析，收集了相关的审评术语，前期工作充分并累积了大量数据。本文件的制订，细分了胴体



屠宰与分割的技术要求，用术语建立对胴体生产与分割的各个环节。同时，建立利于肉品生产与推广的标准，规范陆丰黄牛肉品消费市场，进一步帮助地方政府提升陆丰黄牛的产业价值，为后期地方特色牛肉品牌建设提供评价依据，进而全面促进汕尾市肉牛产业的高质量发展。

## **七、标准调研、研讨情况**

工作组经过长期的实地调研、生产实践和实验分析，掌握了陆丰黄牛胴体生产与分割的描述术语。各起草单位认真审核标准草案，不断完善标准相关内容。

2024年8月3日组织了工作组现场技术研讨会，各单位代表/专家各抒己见，对标准提出了专业中肯的修改建议，现已逐步完善。

本文件起草过程中无重大意见分歧。

## **八、涉及专利的有关说明**

无。

## **九、贯彻标准的要求和措施建议**

基于汕尾市急需面向市场的陆丰黄牛胴体生产与分割的标准，用于陆丰黄牛肉品品控和产品规范，建议尽快发布实施。

标准起草小组

2024年9月27日