

DB 44

汕尾市地方标准

DB4415/T XXXX—2024

陆丰黄牛胴体生产与分割技术规程

Code of practice of carcass production and segmentation of Lufeng Cattle

（报批稿）

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 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 陆丰黄牛 1

 3.2 胴体生产 1

 3.3 胴体分割 1

4 胴体生产 1

 4.1 宰前管理 1

 4.2 击晕 2

 4.3 放血 2

 4.4 去头 2

 4.5 去尾 2

 4.6 挂牛 2

 4.7 去前蹄 2

 4.8 剥后腿皮 2

 4.9 去后蹄 2

 4.10 转挂 2

 4.11 结扎肛门 2

 4.12 剥皮 2

 4.13 开胸 2

 4.14 去内脏 2

 4.15 胴体劈半 2

 4.16 胴体修整 3

 4.17 喷淋清理 3

 4.18 过磅称重 3

 4.19 风冷降温 3

5 胴体分割 3

 5.1 胴体分割要求 3

 5.2 二分体分割要求 3

 5.3 四分体分割要求 3

 5.4 精细分割肉分割要求 3

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。

请注意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技术规程

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、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的具体实施。

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。

- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割术语和定义

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陆丰黄牛 Lufeng cattle

陆丰黄牛是我国华南地区特有的地方品种，主要产区位于汕尾市陆丰市。该品种具有耐高温高湿、耐粗饲、肉质优良且风味独特、抗病能力强等优良特性。陆丰黄牛于 2017 年被列入《广东省畜禽遗传资源保护名录》。

3.2

胴体生产 carcass production

陆丰黄牛经击晕、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、劈半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。

3.3

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 胴体生产

4.1 宰前管理

4.1.1 屠宰前应向当地动物卫生监督机构申报检疫，按照 GB 18393、GB 12694 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。

4.1.2 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 24 h，

禁水不少于 12 h。

4.1.3 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。

4.1.4 送宰牛应进行编号，按照顺序赶送，并做好记录。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 去头

在枕骨和第一颈椎间垂直分离头身。

4.5 去尾

沿着尾椎与荐椎连接处割下牛尾。

4.6 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。

4.7 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。

4.8 剥后腿皮

从跗关节起，用刀沿后腿内侧中线向上至尾根部挑开牛皮，顺着挑破的牛皮，向左右两侧剥离后腿整片牛皮。

4.9 去后蹄

沿跗关节节点，切断连接关节的韧带和皮肉，做好标记后放入指定容器。

4.10 转挂

用滑轮吊钩先后钩住牛的两条后腿，用提升装置将牛屠体送到轨道上。

4.11 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。

4.12 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。

4.13 开胸

从胸软骨处下刀，沿胸中线向下贴着气管和食管边缘，切开胸腔和颈部。

4.14 去内脏

以先取白脏后取红脏的顺序，按照 GB/T 19477 的规定进行操作。

4.15 胴体劈半

用锯（刀）从牛后腿中间的耻骨连接处自上而下匀速地沿着牛的脊柱中线将牛胴体锯（劈）成二个体。锯（劈）过程中应不断喷淋清水，不宜锯（劈）偏斜，锯（劈）断面应整齐，避免损坏牛胴体。

4.16 胴体修整

取出锯（劈）后留下的脊髓、内腔脂肪等副产物放入指定容器内。修去胴体表面的淤血、甲状腺、淋巴结、污物和浮毛等，保持肌膜和胴体的完整。

4.17 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。

4.18 过磅称重

将清洗干净的胴体进行称量，并进行记录。

4.19 风冷降温

分割车间的温度应符合 GB/T 17237 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 3 m/s~5 m/s。

5 胴体分割

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

5.1 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。

5.2 二分体分割要求

将牛胴体沿脊柱中线对称切开两个等分体。

5.3 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。

5.4 精细分割肉分割要求

5.4.1 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。

5.4.2 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。

5.4.3 肩肉（匙仁）

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。

5.4.4 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。

5.4.5 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。

5.4.6 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。

5.4.7 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。

5.4.8 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。

5.4.9 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。

5.4.10 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。

5.4.11 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。

5.4.12 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。

5.4.13 肋条肉

位于牛肋骨间的呈长条状的净肉，主要是肋间内肌。

5.4.14 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。

5.4.15 腹肉

位于牛腹部，主要包括肋间外肌、肋间内肌、腹外斜肌。

5.4.16 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。

5.4.17 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。

5.4.18 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。

5.4.19 三角尾扒

位于后腿外侧，主要是臀骨二头肌。

5.4.20 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。

5.4.21 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。

5.4.22 牛后腱（后牛展）

位于后小腿部，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。
