

CS

点击此处添加中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/SAAV XXXXX—2024

蜀宣花牛屠宰分割及胴体等级评价规程

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

四川省畜牧兽医学会

发 布

目 录

前 言	II
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 宰前评定	4
5 胴体分割	3
6 胴体等级评价	5
7 标识、记录与追溯	5
7.1 标识要求	7
8 包装、贮存和运输	8
9 卫生控制	8
附 录 A（资料性附录）	7
A. 蜀宣花牛胴体分割部位详细界限描述	7
附 录 B（规范性附录）	9
B.胴体等级评价记录表	9

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专利识别的责任。

本文件由四川省畜牧兽医协会提出并归口。

本文件起草单位：四川省畜牧科学研究院

本文件主要起草人：易军、王巍、马晓琴、方东辉、邓小东、阿果约达、陈晓云、陈莹、曹瑞娟、付茂忠。

本文件为首次发布。

蜀宣花牛屠宰分割及胴体等级评价规程

1 范围

本文件规定了蜀宣花牛宰前评定和处理、胴体分割、胴体等级评定、标识、记录、包装、贮存、运输和卫生要求。

本文件适用于以蜀宣花牛的鲜、冷胴体为原料，按部位分割加工及其胴体等级评定操作。

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；凡是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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 40945 畜禽肉质量分级规程
- GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉
- NY/T 2828 蜀宣花牛
- NY/T 676 牛肉等级规格
- NY/T 2836 肉牛胴体分割规范
- DB5117/T 98 蜀宣花牛育肥牛生产操作规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蜀宣花牛

蜀宣花牛原产于四川省宣汉县，采用宣汉牛、西门塔尔牛和荷斯坦牛杂交培育而成的乳肉兼用型品种，对我国南方高温高湿气候环境具有较好的适应性。

3.2 胴体等级评定

对产量等级评定结果和肉质等级评定结果进行综合评定，其中产量等级评定结果根据出成率评定，肉质等级评定结果根据大理石花纹、肉色、脂肪颜色进行评定。

4 宰前评定

4.1 品种鉴定

符合NY/T 2828规定的蜀宣花牛品种特征。

4.1 宰前检疫

应按GB/T 19477和GB 18393的规定实施宰前检疫，内容包括临床检查、检疫证明查验等。

4.2 健康状况评定

由官方兽医或执业兽医进行宰前健康评估，应符合DB5117/T 98相关要求，检疫中发现的疑似病牛按照GB 16548的规定进行处理。

4.3 宰前处理

宰前12 h~24 h停止饲喂，宰前3 h停止喂水。宰前2 h~4 h让牛只静养。

5 胴体分割

5.1 环境控制

分割车间环境温度应 $\leq 12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，相对湿度60 %~80 %。车间环境清洁作业应按照标准GB/T 40945执行。

5.2 工具设备

分割刀具、砧板等设备采用食品级材质，使用前经清洗、消毒处理，避免交叉污染。设备定期维护、校准，确保分割精度和操作安全。

5.3 分割要求

分割时应沿肌间隙操作，保持肌肉块的完整性，减少切割损耗。分割产品表面应平整、无明显刀痕、无杂质。

5.4 分割部位

分割按照GB/T 27643规定执行。

6 胴体等级评价

6.1 产量等级评定

根据净肉率，将产量等级划分为优、良、中、合格四级，应符合表1的规定。

表 1 蜀宣花牛胴体产量等级划分

产量等级	出成率基准值（R）	判定描述
优	$R \geq 47\%$	产肉性能优良
良	$45\% \leq R < 47\%$	产肉性能良好
中	$43\% < R < 45\%$	产肉性能中等
合格	$\leq 43\%$	产肉性能达标

6.2 肉质等级评定

以胴体横切面第 12 肋至第 13 肋间背最长肌横切面为评定部位，冷却后，于光线均匀且光照强度 ≥ 660 lux 条件下评定。计算大理石花纹、肌肉色泽、脂肪色泽三项指标的平均值并四舍五入取整。

6.2.1 大理石花纹

对照蜀宣花牛大理石花纹图板（图 1）进行评定，评价等级为 1 至 5 级，5 级最优。

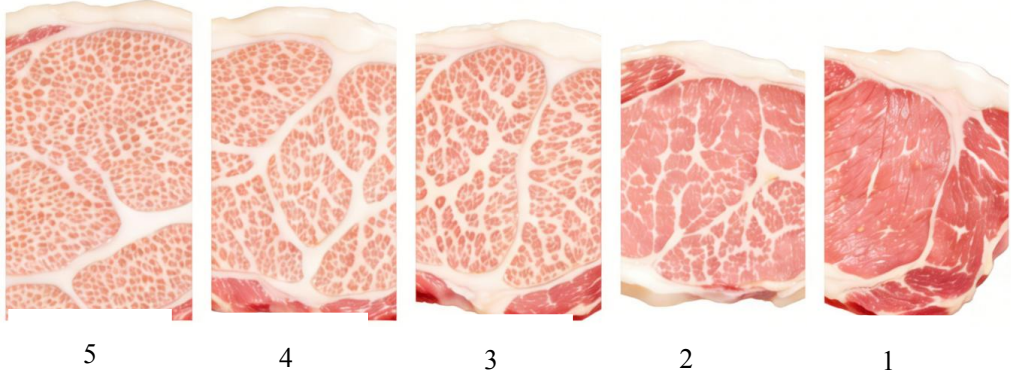


图 1 蜀宣花牛大理石花纹图板

6.2.2 肌肉色泽

根据图 2 进行肌肉色泽评定，评价等级为 1 至 5 级，5 级最优。



图 2 蜀宣花牛肌肉色泽评定图

6.2.3 脂肪色泽

根据图 3 进行脂肪色泽评定，评价等级为 1 至 5 级，5 级最优。

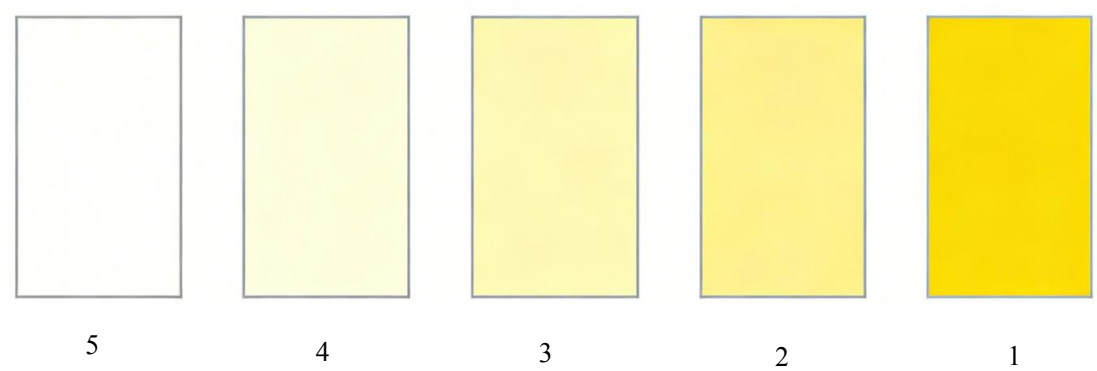


图 3 蜀宣花牛脂肪色泽评定图

6.3 胴体综合等级评定

胴体综合等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 蜀宣花牛胴体综合等级规格

产量等级	肉质等级			
	5	4	3	2
优	优 5	优 4	优 3	优 2
良	良 5	良 4	良 3	良 2
中	中 5	中 4	中 3	中 2
合格	合格 5	合格 4	合格 3	合格 2

6.4 计算机辅助评估

在进行大理石花纹、肉色及脂肪色等级评定时，除专家人工感官比对检验外，可采用经过验证的计算机视觉与图像分析算法进行辅助评估，以提升评定结果的客观性与一致性。相关算法及硬件系统在使用前需经标准比色板和参考图谱校准，确保其输出结果与本标准要求保持统计学一致。

7 标识、记录与追溯

7.1 标识要求

每个分割产品或包装单元应粘贴标识，内容包括产品名称、品种（蜀宣花牛）、胴体等

级、分割部位、生产日期、保质期、生产企业名称及地址、联系方式、产品标准号。

标识应清晰、牢固，不易脱落，符合食品安全标识管理规定。

7.2 记录内容

记录应包括宰前健康检查记录、体重测定记录、屠宰日期、胴体等级评价记录、分割加工记录、产品检验记录、销售流向记录等。

7.3 追溯体系

建立产品追溯体系，通过标识编码实现从养殖、屠宰、分割到销售的全流程追溯。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装要求

包装材料应符合食品级要求，无异味、无污染，具有良好的阻隔性和保鲜性。

鲜胴体分割产品采用透气包装，冷胴体分割产品可采用真空包装或气调包装，包装应密封、平整，无破损。

8.2 贮存要求

鲜胴体及鲜分割产品贮存温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，保质期 $\leq 72\text{ h}$ 。

冷冻分割产品贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，保质期不超过 12 个月。

8.3 运输要求

运输工具应清洁、卫生，无异味、无污染，运输前经消毒处理。

鲜品运输温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冻品运输温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 以下，全程保持温度稳定，避免剧烈颠簸。鲜品运输时间 $\leq 24\text{ h}$ ，冻品 $\leq 48\text{ h}$ 。

9 卫生控制

屠宰、分割、包装场所每日清洁 1 次，贮存场所每周清洁 2 次，消毒剂应符合食品安全要求，避免残留。

操作人员应持有效健康证明上岗，不得佩戴首饰、手表等物品，禁止在工作场所饮食、吸烟，操作前应洗手消毒。

屠宰、分割、包装、贮存设备应定期清洗、消毒、维护，保持设备完好、清洁，无油污、无残留。清洗消毒记录应留存，保存期限不少于 2 年。