

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 676—2003

牛肉质量分级

Beef quality grading

2003-07-30 发布

2003-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G、附录 H、附录 J 为规范性附录，附录 I 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：南京农业大学、中国农业科学院畜牧研究所、全国畜牧兽医总站。

本标准主要起草人：周光宏、孙宝忠、徐幸莲、刘丽、汤晓艳、陈刚、蒋洪茂、许尚忠、南庆贤、仝宝生、王丽哲、高峰。

牛 肉 质 量 分 级

1 范围

本标准规定了优质牛肉的术语和定义、技术要求、评定方法。
本标准适用于我国黄牛和专用肉牛及其杂交后代。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

优质牛肉和普通牛肉 high quality beef and ordinary quality beef

肥育牛按规范工艺屠宰、加工,按 GB 18393 检验合格,品质达到本标准优二级以上(含优二级)的牛肉称为优质牛肉。二级以下的牛肉属于普通牛肉。

3.2

胴体 carcass

牛宰杀放血后,除去皮、头、蹄、尾、内脏后剩下的部分称为胴体。

3.3

二分体和四分体 half carcass and quarter carcass

将屠宰加工后的整只牛胴体沿脊椎中线纵向锯(劈)成两片称为二分体,将二分体从第 12~13 肋骨间横截后称为四分体。

3.4

成熟 ageing or conditioning

牛宰杀后,胴体或分割牛肉在 0℃~4℃无污染环境下吊挂或存放 7 天~10 天,肉的 pH 值回升,嫩度和风味改善的过程(俗称排酸)。

3.5

分割牛肉 primal cut beef

将牛胴体分割成的不同部位的肉块。

3.6

生理成熟度 maturity

根据门齿变化和胴体脊椎骨棘突末端软骨的骨化程度评定牛年龄的指标。

4 技术要求

4.1 胴体质量等级

4.1.1 胴体质量等级主要由大理石花纹和生理成熟度两个因素决定,分为特级、优一级、优二级和普通级(见附录 E)。