

ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 19477—2004

牛 屠 宰 操 作 规 程

Operating procedures of cattle slaughtering

2004-03-16 发布

2004-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

制定本标准是为了规范牛屠宰加工厂(场)的行为,促进行业的技术进步,提高肉类产品质量,保护消费者身体健康。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由河南省漯河双汇实业集团有限责任公司、国家经贸委屠宰技术鉴定中心负责起草,内蒙古远大肉牛产业开发公司参加起草。

本标准主要起草人:王玉芬、王永林、王巧玲、赵建生、刘桂珍、王贵际、张新玲、刘虎成。

牛 屠 宰 操 作 规 程

1 范围

本标准规定了牛屠宰各工序的操作要求。

本标准适用于中华人民共和国境内的各类活牛屠宰厂(场)。

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。

(59)商卫联字第 399 号文《肉品卫生检验试行规程》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

牛屠体 beef body

牛屠宰、放血后的躯体。

3.2

牛胴体 beef carcass

牛屠体去皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器(母牛去乳房)的躯体。

3.3

二分体牛肉 half carcass

将牛胴体沿脊椎中线纵向锯(劈)成两半的胴体。

3.4

四分体牛肉 quarter

将二分体牛肉从第十一(十二)至第十二(十三)肋骨间按自然弧线横截成前后两部分,有前四分体(四分体牛前)和后四分体(四分体牛后)。

3.5

内脏 offal

3.5.1

白内脏

牛的胃、肠、脾。

3.5.2

红内脏

牛的心、肝、肺、肾。

3.6

四分体牛前(前四分体) forequarter

将牛胴体横截成四分体后的前段部位牛肉。

3.7

四分体牛后(后四分体) hindquarter