

ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17238—1998

鲜、冻分割牛肉

Fresh and frozen beef, cuts

1998-03-02 发布

1998-10-01 实施

国家技术监督局 发布

前 言

制定本标准参考了日本牛分割肉枝引规格、前苏联分割牛肉标准、美国牛肉分割法及其部位肉名称和对港牛分割肉标准。分割牛肉的产品名称有许多外来语及习惯用语,这次为实现术语标准化,都以学名命名。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部消费品流通司归口。

本标准起草单位:全国肉类工业科技情报站。

本标准主要起草人:庄志尧、赵吉林、魏春耕、王津生、李气清、王贵际、陈斐莹。

本标准委托国内贸易部消费品流通司负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB/T 17238—1998

鲜、冻分割牛肉

Fresh and frozen beef, cuts

1 范围

本标准规定了分割牛肉的定义、产品分类、技术要求、分割和冷加工要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜四分体带骨牛肉,按部位分割、加工的产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2708—94 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
- GB/T 4456—84 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 6388—86 运输包装收发货标志
- GB/T 6543—86 瓦楞纸箱
- GB 7718—94 食品标签通用标准
- GB 9681—88 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687—88 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688—88 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689—88 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB/T 9960—88 鲜、冻四分体带骨牛肉

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 分割牛肉 cut beef
鲜四分体带骨牛肉,经剔骨、按部位分割而成的肉块。
- 3.2 后小腿肉(牛展) behind shank hind shank
从牛后膝关节至跟腱处割下的净肉,包括腓肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌。
- 3.3 股内肉(针扒) boneless beef topside
沿缝匠肌前缘连接间膜处割下的净肉,包括股弯肌(股薄肌)、缝匠肌和半膜肌。
- 3.4 臀部肉(烩牛扒) gluteus rump roast
沿半腱肌上端至髌骨结节处,与脊椎平直割下的下部净肉,包括半腱肌和股二头肌。
- 3.5 膝圆肉(和尚头) boneless beef knuckle
沿股四头肌与半腱肌连接间膜处割下的股四头净肉。