

团 体 标 准

平凉红牛胴体分级
(煎烤用途)

Quality grading for Pingliang red cattle carcass

(For pan-fried purpose)

(征求意见稿)

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

× × × × 发布

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。

本文件由 提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院北京畜牧兽医研究所，平凉红牛研究院，平凉市牛产业开发办公室，石家庄学院，崇信伊顺祥清真牛业有限责任公司，甘肃旭康食品有限公司、郑州大学

本文件主要起草人：魏萌、孙宝忠、张军民、雷元华、胡俊伟、钱聪、赵立平、程强、许春燕、李浩、段蕊、谢鹏、张松山、刘晓畅、张琰翔、汤超华、张长庆、李敬。

平凉红牛胴体分级（煎烤用途）

1 范围

本文件规定了适用煎烤用途的平凉红牛胴体分级的评定要求、评定方法。
本文件适用于平凉红牛胴体分级（煎烤用途）。

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(包括所有的修改单)适用于本文件。

NY/T 676 牛肉等级规格

3 术语和定义

NY/T 676 确定的及以下术语和定义适用于本文件。

4 评定要求

4.1 产量分级

胴体产量分级以胴体重与脂肪覆盖程度综合评定分为 S、A、B 级

4.2 质量分级

4.2.1 大理石花纹评定

选取左侧胴体第 6 肋至第 7 肋间，背最长肌横切面进行评定。按照大理石纹等级图谱评定背最长肌横切面处等级。大理石花纹共分 1、2、3、4 四个等级。附录 B 大理石纹等级图给出的是每级中纹理的最低标准。

斑块型大理石花纹

肌内脂肪沉积呈现单体大理石花纹面积大于 0.5cm² 的斑块状。

斑点型大理石花纹

肌内脂肪沉积呈现单体大理石花纹面积小于 0.5cm² 的斑点状。

4.2.2 肉色评定

肉色由浅至深分为 1-6 级，选取左侧胴体第 6 肋至第 7 肋间，背最长肌横切面进行评定。肉色的判定依据附录 C.1。

4.2.3 脂肪色评定

脂肪色由浅至深分为 1-6 级，选取左侧胴体第 6 肋至第 7 肋间，背最长肌横切面进行评定。脂肪色的判定依据附录 C.2。

4.2.4 坚挺度评定

在第 6 肋至第 7 肋间背最长肌横切面眼肌内，指压凹陷 0.5cm 后牛肉恢复原状的时间大于 3s 为松软，小于等于 3s 为坚挺。

4.2.5 细致度评定

在第 6 肋至第 7 肋间背最长肌横切面眼肌内，斑块型大理石花纹占据总花纹比例达 30% 以上为粗糙，小于等于 30% 为细腻。

4.2.6 香气评定

室温下指尖捻揉脂肪 5~6 次嗅闻有无香气。

4.2 评定环境要求

胴体分割 0.5h 后，在照度为 660lux 光照条件下进行评定。

5 评定方法

5.1 产量等级评定

按照表1的要求评定，脂肪覆盖程度见附录A。

6 表 1 胴体产量等级评定

等级	胴体重		脂肪覆盖程度
	阉牛	母牛	
S 级	>380kg	>240kg	肩背部完全被脂肪覆盖，臀腿部完全被脂肪覆盖，胸腔内脂肪沉积丰富，整体脂肪覆盖程度达 90% 以上。
A 级	330-380kg	210-240kg	肩背部覆盖脂肪良好，臀腿部脂肪一般，胸腔中有一定脂肪，整体脂肪覆盖程度 80%-90% 之间。
B 级	<330kg	<210kg	肩背部大部分有脂肪覆盖，臀腿部脂肪覆盖薄而少，胸腔内脂肪较少，整体脂肪覆盖程度 70%-80% 之间。

5.2 质量等级评定

以大理石花纹等级作为基础等级，当肉色等级为 2-4 级，脂肪色为 1-3 级，质地坚挺细腻，捻柔脂肪有香气时，则不进行调整。当出现下列情况时胴体质量分级在原有等级基础上下降一个等级：肉色等级为 1 或 5-6 级；脂肪色为 4-6 级；质地松软粗糙；捻柔脂肪基本无香气。（放方法章）

6 综合评定

表 2 平凉红牛胴体综合评定

综合评定		产量等级		
		S 级	A 级	B 级
质量等级	4	特+级	特+级	特+级
	3	特+级	特级	特级
	2	特级	优+级	优+级
	1	优+级	优级	优级

附录 A
(规范性附录)
胴体标准图



S 级

A 级

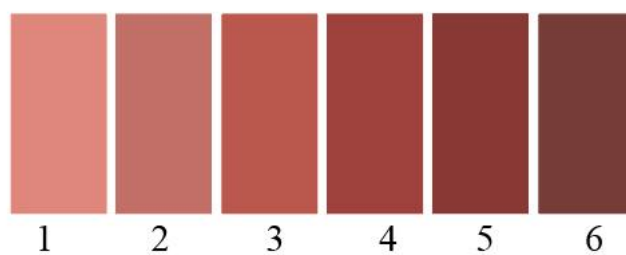
B 级

附录 B
(规范性附录)
大理石花纹等级图谱



附录 C
(规范性附录)
肉色、脂肪色标准图谱

C.1 肉色标准图谱



C.2 脂肪色标准图谱

