

# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 畜禽肉质量分级 牛肉

Quality Grading for Livestock and Poultry Meat: Beef

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。  
本标准由中华人民共和国农业农村部提出。  
本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。  
本标准起草单位：。  
本标准主要起草人：。

# 畜禽肉质量分级 牛肉

## 1 范围

本文件规定了牛胴体及分割肉质量分级的术语和定义、分级原则、质量分级、评定方法。  
本文件适用于我国黄牛、肉牛及其杂交后代的牛肉质量分级。

## 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。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 复合包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

大理石花纹 marbling

反映牛肉中肌肉脂肪含量和分布的指标

### 3.2

胴体 carcass

牛经宰杀放血后，除去皮、头、蹄、尾、内脏后剩下的部分（保留肾周脂肪和腹腔脂肪）。

### 3.3

## 分割肉 primal cuts

从牛胴体上剥离下来的大块肉，如外脊、眼肉、上脑等。

### 3.4

## 质量分级 quality grading

根据牛肉肌内脂肪（大理石花纹）丰富度、肉色、脂肪颜色、分割肉大小和外观来确定的胴体或分割肉的质量等级。

## 4 分级原则

牛肉的质量分级应符合GB/T 37061的要求。

## 5 质量分级

### 5.1 技术指标分级

#### 5.1.1 大理石花纹分级

大理石花纹共分为5、4、3、2和1五个等级。附录D大理石花纹等级图给出的是每级中纹理的最低标准。

#### 5.1.2 肉色分级

肉色按颜色深浅分为八个等级，附录E.1规定了八个等级的肉色，其中4、5两级的肉色最好。

#### 5.1.3 脂肪色分级

脂肪色按颜色深浅分为八个等级，附录E.2规定了八个等级的脂肪色，其中1、2两级的脂肪色最好。

### 5.2 牛肉质量分级

#### 5.2.1 牛胴体的质量分级

根据大理石花纹等级，将牛胴体的质量分为特级、优级、良好级和普通级。

#### 5.2.2 外脊、眼肉和上脑的质量分级

根据大理石花纹、肉色及脂肪色的等级和分割肉的大小，将外脊、眼肉和上脑的质量分为S级、A级、B级和C级。

#### 5.2.3 里脊的质量分级

根据分割肉的大小，将里脊的质量分为S级、A级、B级和C级。

#### 5.2.4 辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、大黄瓜条、小黄瓜条、牛霖、腹肉和腱子肉的质量分级

根据分割肉的外观和肉色等级，将辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、大黄瓜条、小黄瓜条、牛霖、腹肉和腱子肉的质量分为优级和普通级。

## 6 评定方法

### 6.1 评定要求

胴体分割0.5h后，在为660lx照明的条件下进行评定。

### 6.2 技术指标的评定方法

#### 6.2.1 大理石花纹评定

选取第5肋至第7肋间，或第11肋至第13肋间背最长肌横切面进行评定，按照大理石花纹等级图谱评定背最长肌横切面处等级。

#### 6.2.2 肉色评定

观察背最长肌横切面处肌肉的颜色，按图 E.1 判断等级。

#### 6.2.3 脂肪色评定

观察背最长肌横切面处肌肉脂肪和皮下脂肪的颜色按照图 E.2 判断等级。

### 6.3 牛肉质量等级的评定方法

#### 6.3.1 牛胴体质量等级的评定

牛胴体质量等级按附录 A 评定，同时结合肉色和脂肪色对等级进行适当的调整。当肉色等级为3级~7级，脂肪色等级为1级~4级时，胴体质量等级不进行调整；当肉色等级为1级、2级或8级，或脂肪色等级为5级~8级时，胴体质量等级降低一个等级。

#### 6.3.2 外脊、眼肉和上脑质量等级的评定

外脊、眼肉和上脑的质量分级等级评定按附录 B 进行。大理石花纹、肉色和脂肪色等级评定与牛胴体质量等级的评定相同。

#### 6.3.3 里脊质量等级的评定

里脊的质量等级按附录 B 评定。

#### 6.3.4 辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、大黄瓜条、小黄瓜条、牛霖、腹肉和腱子肉质量等级的评定

辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、大黄瓜条、小黄瓜条、牛霖、腹肉和腱子肉质量等级按附录 C 评定。

## 7 标志、包装、贮存、运输

### 7.1 标志

7.1.1 胴体质量等级、分割肉质量等级的具体标志见附录 F。

7.1.2 内外包装标志按 GB 191、GB/T 6388 和 GB 7718 的规定执行。

### 7.2 包装

7.2.1 应使用符合 GB 9683 和 GB 9687 规定的包装材料。

7.2.2 印刷油墨无毒，不应向内容物渗透。

7.2.3 应标明相应的等级。

### 7.3 贮存

冷却牛肉在 0℃~4℃贮存，冻牛肉在-18℃冻存，库温 24 h 升降幅度不超过 1℃。

### 7.4 运输

按照 GB/T 20799 的规定执行。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**牛胴体等级图**

大理石花纹等级	肉色、脂肪色等级	
	肉色等级：3级~7级 脂肪色等级：1级~4级	肉色等级：1级、2级或8级 脂肪色等级：5级~8级
5级（丰富）	<b>特级</b>	<b>优级</b>
4级（较丰富）		
3级（中等）	<b>优级</b>	<b>良好级</b>
2级（少量）		
1级（微量）	<b>良好级</b>	<b>普通级</b>

## 附录 B (规范性附录)

### 外脊、眼肉、上脑和里脊分级方法

分割肉名称	级别	大小要求	感官要求
外脊	S级	≥3.5 kg	大理石花纹等级：4~5级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污。
	A级	≥3.5 kg	大理石花纹等级：3级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污。
	B级	—	大理石花纹等级：2级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污。
	C级	—	大理石花纹等级：1级；腹面无碎肉、血污。
眼肉	S级	≥3.0 kg	大理石花纹等级：4~5级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	A级	≥3.0 kg	大理石花纹等级：3级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	B级	—	大理石花纹等级：2级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	C级	—	大理石花纹等级：1级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
上脑	S级	≥3.0 kg	大理石花纹等级：4~5级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	A级	≥3.0 kg	大理石花纹等级：3级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	B级	—	大理石花纹等级：2级；肉色等级：3级~7级；脂肪色等级：1级~4级；无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
	C级	—	大理石花纹等级：1级；无碎肉、血污；无多余筋膜、腱膜和肌膜。
里脊	S级	≥1.8 kg	无多余筋膜，背面无多余脂肪，里脊头完整无损。
	A级	1.5 kg ~ 1.8 kg	无多余筋膜，背面无多余脂肪，里脊头完整无损。
	B级	1.3 kg ~ 1.5 kg	无多余筋膜，背面无多余脂肪，里脊头完整无损。
	C级	≤1.3 kg	无多余筋膜，背面无多余脂肪，里脊头完整无损。



## 附录 C (规范性附录)

### 除外脊、眼肉、上脑和里脊外的其他分割肉分级方法

分割肉名称	级别	感官要求
辣椒条	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状；无筋膜和血管，肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。
胸肉	优级	经过精修，无刀伤，无血污，表面无碎肉；肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有碎肉、骨渣，肉色等级为8级。
臀肉	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状；无筋膜和血管，肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。
米龙	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状；无筋膜和血管，肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。
牛霖	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状；无筋膜和血管，肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。
大黄瓜条	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状；无筋膜和血管，肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。
小黄瓜条	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状；无筋膜和血管，肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。
腹肉	优级	经过精修，无刀伤，无血污，肌肉和脂肪间隔有序，肉厚为4cm以上；肉色等级为3级~7级，前侧面有大理石花纹。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，有肉屑、软骨；背面有多余脂肪，前侧面几乎没有大理石花纹。
腱子肉	优级	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然形状，无筋膜和血管；肉色等级为3级~7级。
	普通级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，有少量筋膜和血管，肉色等级为8级。

附录 D  
(规范性附录)  
牛肉大理石花纹评级参考图谱



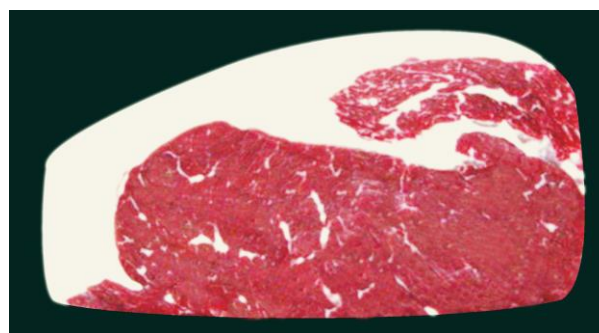
5级



4级



3级

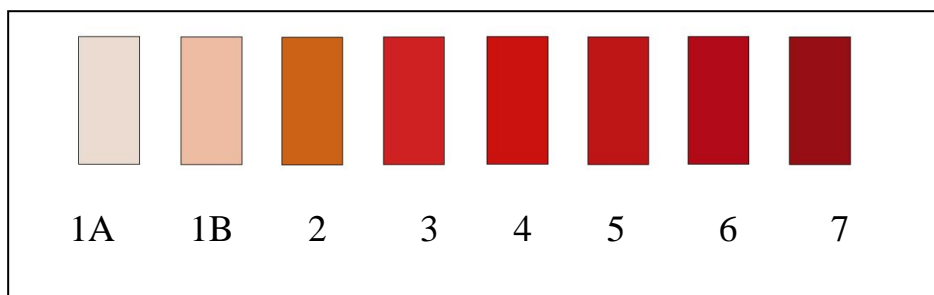


2级

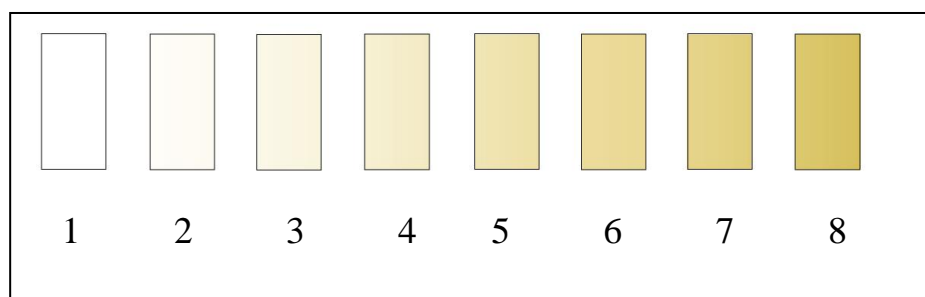


1级

附录 E  
(规范性附录)  
肉色和脂肪色评级图谱



图E.1牛肉颜色等级图



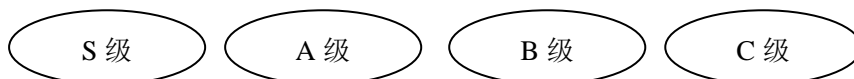
图E.2脂肪颜色等级图

附录F  
(规范性附录)  
胴体和分割肉质量等级标志

F.1 胴体质量等级标志



F.2 外脊、眼肉、上脑和里脊等级标志



F.3 除外脊、眼肉、上脑和里脊外的其他分割肉等级标志

