ICS 65.020.30
B 41

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/ XXXXX—XXXX

驴屠宰质量安全控制技术规范
第 3 部分：屠宰分割

Technical specification of quality and safety control for donkey slaughter

PartⅢ：Splitting

（报批稿）

本稿完成日期：2022 年 月

XXXX－XX－XX发布 XXXX－XX－XX实施

辽 宁 省 市 场 监 督 管 理 局 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。

本文件的制定，旨在确立驴屠宰分割相关要求。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口管理。

本文件起草单位：辽宁省农业发展服务中心、山东东阿黑毛驴牧业科技有限公司、山东省农业科学院。

本文件主要起草人：

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862。

标准起草单位通讯地址：辽宁省动物及产品检疫中心（沈阳市沈河区万柳塘路105号甲），联系电话024-24229579。

驴屠宰质量安全控制技术规范 第3部分：屠宰分割

1 范围

本标准规定了驴屠宰分割的基本要求、分割部位及方法、修整、包装、标志、储存与运输等。

本标准适用于辽宁省境内驴的屠宰分割。

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。

GB2707 鲜冻畜肉卫生标准

NY_T 3743-2020 畜禽屠宰操作规程 驴

GB 7718-2011 预包装食品标签通则

GB T 6388-1986 运输包装收发货标志

GBT191-2008 包装储运图示标志

GB/T 20799-2014 鲜冻肉运输条件

3 基本要求

3.1 原料驴应来自非疫区，健康状况良好，附有动物检疫合格证明。

3.2 屠宰操作按照NY-T 3743的规定执行，包括致昏、吊挂、宰杀放血、剥皮或浸烫脱毛、去头蹄、去生殖器、肛门结扎、取内脏、胴体修整、冷却等工艺。

3.3 用于分割的胴体驴肉原料应符合GB2707的规定。

3.4 分割方式分为热分割和冷分割，生产时可根据具体条件选用。

3.4.1 热分割

以屠宰后未经冷却处理的鲜胴体驴肉为原料进行分割，驴的屠宰与分割连续进行，分割间温度不得超过12℃。

3.4.2 冷分割

以冷却胴体驴肉为原料进行分割，驴肉胴体在分割前采用预冷工艺使胴体中心温度达到7℃以下再进行分割。

4 分割部位及方法

4.1 二分体

将驴胴体沿脊椎中线纵向锯（劈）成的两半胴体。

4.2　四分体

从胸椎与腰椎连接处下刀，沿最后一根肋骨外缘与髋骨连接处，将二分体横截成两半，前半部分称为前四分体，后半部分称为后四分体。

4.3　里脊

主要指脊柱腹侧肌中的腰小肌，位于腰椎腹侧面和髂骨外侧，从腰内侧沿耻骨下方沿着腰椎紧贴横突切下，取净肉。

4.4　外脊

主要指背部最长肌，位于胸椎两侧。沿胸椎两侧横突依次锯或砍断肋骨，剔除肋条骨后从最后腰椎起至背17~18胸椎分离净肉。

4.5　颈部肉

主要指颈长肌、胸头肌、胸骨甲状舌骨肌等。沿背最长肌下缘直向颈下切开，将颈椎骨穴臼内肉剔出。

4.6　胸部肉

主要指胸肌、胸斜方肌、斜角肌等。从剑状软骨处下刀，沿胸骨方向，剥离胸肉。

4.7　腹部肉（腩肉）

主要指腹外斜肌、腹内斜肌、腹直肌、腹横肌等。自第11～12肋骨断面处至股四头肌前缘直线切下，上沿腰部外脊下缘切开，割下全部腹部净肉。

4.8　肋部肉

主要指肋间外肌、肋间内肌、髂肋肌等。从第1到第18根肋骨上附着的肉，含外筋膜及筋膜覆盖的脂肪，沿肋骨逐个剥离取净肉。

4.9　腱子肉

主要指驴前腱子和驴后腱子，位于前腿腕关节至肘关节处以及后腿跗关节至膝关节处。前腿腱子：用刀向上划开腱子与腕关节连接韧带，向下连续剥离前腿腱子肉；后腿腱子肉：用刀向上划开腱子与跗关节连接韧带，向下连续剥离前腿腱子肉。

4.10　后腿部肉

主要指后腿股部肌肉，含淋肉、臀股二头肌、半腱肌、半膜肌。从四分体剥离腱子肉后，沿腿骨向下开始下刀，紧贴驴骨表面，连续剥离完整的后腿部肉。

4.11　前腿部肉

主要指肩带肌、肩部肌和前臂部肌。从前四分体肩胛骨外边缘至前腿腋窝处贴内膜完整分离后，沿腿骨向下连续剥离，肩胛骨两侧贴骨剥离。

4.12　膈肌

膈肌也叫护心肉，为驴的横膈肌。沿体腔壁一周将其从体腔连接部割断，取下整个横膈肌肉。

5 修整

5.1 各部位肉的肥膘保留 1.5cm 厚度以下。

5.2 修掉外露的淋巴、血管、伤肉、骨茬、多余的油脂等。

5.3 清理驴毛、碎骨渣、碎皮等。

6 包装、标志、储存与运输

6.1 分割驴肉包装、标志应符合 GB 7718、GB/T 6388 和 GB/T191 等相关标准要求。

6.2 储存与运输应符合 GB/T 20799 等相关标准要求。