ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

DB

地　方　标　准

DB XX/ XXXXX—XXXX

骆驼肉分割技术规范

Cutting technical specification of camel meat

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

内蒙古自治区市场监督管理局　　发 布

前　　言

本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由　　归口。

本文件起草单位：内蒙古中哈骆驼研究院、内蒙古农业大学。

本文件主要起草人：吉日木图、斯仁达来、双全、额尔敦木图、明亮、何静、郭富城

骆驼肉分割技术规范

1 范围

本文件规定了骆驼肉分割的术语和定义、技术要求、胴体分割方法及标签、标志、包装、储存和运输。

本文件适用于骆驼屠宰加工企业。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体驼肉 camel whole carcass

骆驼经宰杀放血后，除去皮、头、蹄、尾、内脏生殖器(母骆驼去除乳房)后的躯体部分。(骆驼半胴体结构图参见附录A)。

3.2

鲜胴体驼肉 fresh camel whole carcass

未经冷却或冻结处理的胴体驼肉。

3.3

冷却胴体驼肉 fresh camel carcass

经冷却处理，其后腿肌肉深层中心温度在0℃～4℃的胴体驼肉。

3.4

冻胴体驼肉 fresh camel whole carcass

经冻结处理，其后腿肌肉深层中心温度不高于-15℃的胴体驼肉。

3.5

二分体 side

将宰后的整骆驼胴体沿脊柱中线纵向切成的两片。

3.6

四分体 quarter

在第5肋至7肋，或第11肋至第12肋骨间将二分体切开后得到的前、后两个部分。

3.7

分割骆驼肉 camel meat cuts

依据骆驼胴体形态结构和肌肉组织分布进行分割，得到的不同部位的肌肉（骆驼胴体分割图见附录B，分割骆驼各肌肉名称对照表见附录C）。

3.8

里脊 tender loin

取自骆驼胴体腰部腹侧带有完整里脊头的净肉。

3.9

外脊 strip loin

取自骆驼胴体第6腰椎外横截至第11-第12胸椎椎窝中间处垂直横截，沿背腰最长肌下缘切开的净肉，主要是背腰最长肌。

3.10

眼肉 rib eye

取自骆驼胴体第 6 胸椎到第 11～第 12 胸椎间的净肉。前端与上脑相连，后端与外脊相连，主要包括背阔肌、背腰最长肌等。背阔肌呈扇形，以腱膜起始于胸腰筋膜，向前可达第 5 胸椎棘突，在第 9 肋间隙变为肌质，并向下汇聚止于肱骨的大圆肌粗隆。

3.11

上脑 high rib

取自骆驼胴体最后颈椎到第6胸椎间的净肉。前端在最后颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背腰最长肌、斜方肌、菱形肌等。斜方肌扁平，直接位于肩胛间区和肩胛冈前背侧皮下，以腱膜起始于第6颈椎至第9胸椎之间的项韧带和椎骨棘突上方的背中线，肌纤维向下汇聚，以腱膜止于肩胛冈。

3.12

辣椒条 chuck tender

位于肩胛骨外侧，从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉，主要是岗上肌。岗上肌分为外侧部和前部，外侧部起始于岗上窝和肩峰附近岗下窝的毗邻区，止于大结节的前部。前部起始于肩胛骨的前缘，并在此处与外侧部融合，止于小结节的前部。

3.13

胸肉 brisket

位于胸部，主要包括胸深升肌和胸横肌等。

3.14

臀肉 rump

位于后腿外侧靠近股骨近端，主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等。臀中肌起始于髂骨翼的弓形面，接近髂嵴，分浅部和深部。浅部止于大转子顶端，还有一部分附着于大转子后面，止于大转子的前外侧面。臀深肌，骆驼的臀深肌比其它家畜的宽而强大，起始于髂骨翼、髂骨体和坐骨棘止于大转子前面的粗糙区。

3.15

米龙 topside

位于后腿内侧（胫骨侧），主要包括股薄肌、内收肌、半膜肌等。半膜肌起始于坐骨弓的腹侧缘，止于股骨内侧上。

3.16

骆驼霖 knuckle

位于股骨前面及两侧，被阔筋膜张肌覆盖，主要是臀股四头肌。

3.17

大黄瓜条 outside flat

位于后腿外侧，起始于股二头肌与半腱肌之间的肌间隔及坐骨结节的背外侧和腹侧面与荐结节韧带。主要是臀股二头肌。分为两部分，前部大，后部小。前部的肌纤维朝向前腹侧，大部分止于阔筋膜。在远端形成强大的腱膜，止于股骨外侧髁和胫骨及胫骨前缘。后部小的起始于坐骨结节腹侧面和分隔两部分的筋膜。其腱膜含有弹性组织，展开附着于跟腱和小腿筋膜。还伸入趾深屈肌与趾外侧伸肌之间而附着于胫骨上半部的外侧面。

3.18

小黄瓜条 eye round

位于臀部，沿臀股二头肌边缘取下的形如管状的净肉，主要是半腱肌。在半膜肌外侧起始于坐骨结节的腹侧面，肌腹呈卵圆形，以两个腱膜止于跟腱和胫骨前缘的内侧面。在后者止点下方有一滑膜囊。

3.19

腹肉 thin flank

位于腹部，主要包括肋间内肌、肋间外肌和腹外斜肌等。肋间外肌位于相邻肋间浅层，为吸气肌，肋间内肌为呼气肌，较发达，分布范围较大，肌纤维走向前腹侧，除背侧有少数肋间外肌肌束外，最后两个肋间隙仅有肋间内肌。

3.20

腱子肉 shin/shank

腱子肉分前后肢两部分。骆驼前肢腱取自骆驼前小腿肘关节至腕关节外净肉，包括腕桡侧伸肌、指总伸肌、指内侧伸肌、指外侧伸肌和腕尺侧伸肌等。后肢骆驼腱取自骆驼后小腿膝关节至跟腱外净肉，包括腓肠肌、趾伸肌和趾屈肌等。

4 技术要求

4.1 胴体分割要求

4.1.1 二分体分割要求

将骆驼去除前后驼峰后的胴体沿脊椎中线纵向切成两片(见表 A.1)。

4.1.2 普通四分体分割要求

在第 11 肋至第 12 肋，或第 5 肋至第 7 肋骨间将二分体横截后得到的前、后两个部分(见表 A. 1)。

4.2 分割肉分割要求

4.2.1 里脊分割要求

分割时先剥去肾周脂肪，然后沿耻骨前下方把里脊剔出，再由里脊头向里脊尾，逐个剥离腰椎横突，即可取下完整的里脊，里脊分粗修里脊(修去里脊表层附带的脂肪，不修去侧边)和精修里脊(修去里脊表层附带的脂肪，同时修去侧边)。里脊包括腰大肌和腰小肌。

4.2.2 外脊分割要求

分割步骤如下：(1)沿最后腰椎切下；(2)沿背腰最长肌腹壁侧从髂肋肌上缘分离；(3)在第 11～第 12 胸肋处切断背腰最长肌；(4)逐个从腰椎、胸椎处剥离(见表 B.1)。

4.2.3 眼肉分割要求

后端在第11～第12胸椎处，前端在第5～第6胸椎处。分割时先从胸椎剥离，抽出筋腱，从髂肋肌上缘分离在背腰最长肌腹侧距离为9 cm～10 cm处切下(见表B.1)。

4.2.4 带骨眼肉分割要求

分割时不剥离胸椎，稍加修整即为带骨眼肉(见表B.1)。

4.2.5 上脑分割要求

其后端在第5～第6胸椎处，与眼肉相连，前端在最后颈椎后缘。分割时剥离胸椎，去除筋腱，在背腰最长肌腹侧从髂肋肌上缘分离（见表B.1）。上脑含背腰最长肌、斜方肌和菱形肌。

4.2.6 胸肉分割要求

在剑状软骨处，随胸肉的自然走向剥离，修去部分脂肪即成胸肉(见表 B.1)。胸肉含降胸肌、横胸肌和胸深肌。

4.2.7 肩部肉分割要求

位于肩胛骨内外侧、肱骨部，沿冈下窝、肩胛骨内侧面剥离到肱骨远端，含有冈下肌、三角肌、肩胛下肌、大圆肌、臂三头肌、臂二头肌、臂肌等（见表 B.1)。

4.2.8 辣椒条分割要求

位于肩胛骨外侧，从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉(见表B.)。辣椒条指为冈上肌。

4.2.9 臀肉分割要求

位于后腿外侧靠近股骨近端，沿髂骨剥离取下的净肉(见表 B. 1)。臀肉主要含臀中肌、臀深肌。

4.2.10 米龙分割要求

沿股骨内侧从半腱肌与臀股四头肌边缘取下的净肉(见表 B. 1)。米龙含股薄肌、缝匠肌、内收肌和耻骨肌。

4.2.11 骆驼霖肉分割要求

当米龙和臀肉取下后，能见到长圆形肉块，沿自然肉缝分割，得到一块完整的净肉(见表B.1)，主要为股四头肌。

4.2.12 小黄瓜条分割要求

沿股二头肌边缘取下的净肉，为半腱肌，分割时可按小黄瓜条的自然走向剥离(见表B. 1)。

4.2.13 大黄瓜条分割要求

与小黄瓜条紧紧相连，为股二头肌，剥离小黄瓜条后大黄瓜条就完全暴露，顺着肉缝自然走向剥离，便可得到一块完整的四方形肉块(见表B.1)。

4.2.14 腹肉分割要求

分无骨肋排和带骨肋排，含肋腹肉、肋排、驼腩。一般包括2根～3根肋骨(见表B. 1)。

4.2.15 腱子肉分割要求

腱子分为前、后肢两部分，前肢骆驼腱从尺骨端下刀，剥离骨头，后肢骆驼腱从胫骨近端下刀，剥离骨头取下(见表B.1)。

5 标签、标志、包装、储存和运输

5.1 标签、标志

5.1.1 包装标签应符合 GB 7718 的规定，包装储运图示标志应符合 GB 191 和 GB/T 6388 的规定。

5.1.2 分割加工厂加工生产的分割骆驼肉，应在包装上注明。

5.2 包装

5.2.1 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 9681、GB 9687、GB 9688 和 GB 9689 的规定。

5.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装箱应完整、牢固，底部应封牢。

5.2.3 包装箱内分割骆驼肉应排列整齐，每箱内分割驼肉应大小均匀。定量包装箱内允许有一块补加肉。

5.3 储存

5.3.1 冷却分割驼肉应储存在 0℃～4℃、相对湿度 85%～90%的环境中，肉块中心温度保持在 0℃～4℃。

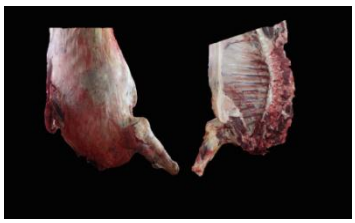
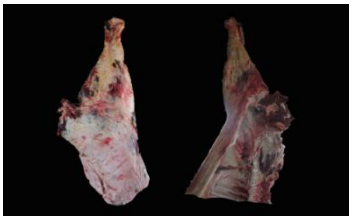
5.3.2 冷冻分割驼肉应储存在－18℃以下、相对湿度 95%以上的环境中，肉块中心温度保持在－15℃以下。

5.4 运输

按GB 20799-2016规定执行。

附　录　A
（规范性）
胴体分割示意图

表 A.1 胴体分割示意图

	1. 二分体 将骆驼胴体去除前、后驼峰后，沿脊椎中线纵向切成两片（见表 B.1）
 	2. 普通四分体 将骆驼胴体去除前、后驼峰后，在第 11 肋至第 12 肋，或肋第 5 肋至第 7 肋骨间将二分体横截后得到的前、后两个部分（见表 B.1）

附　录　B
（规范性）
鲜肉分割示意图

表 B.1 鲜肉分割示意图

	1.1 里脊（tenderloin） 别名驼柳、菲力。图为里脊局部图。分割方法：首先剥去肾脂肪，然后沿耻骨的前下方把里脊头剔出，再由里脊头向里脊尾，逐个剥离腰椎横突，取下完整的里脊。 里脊在西餐中以烤驼里脊肉排为主，中餐以炒为主。
	1.2 外脊（strip loin） 别名西冷。图为背腰最长肌。分割方法：首先沿最后腰椎切下，然后沿眼肌腹壁一侧从髂肋肌上缘分离，再在第 9～10 胸肋处切断胸椎，逐个沿胸、腰椎剥离。 外脊在西餐中以烤驼排食用，中餐熘炒食用。
	1.3 眼肉（rib eye） 别名莎郎。图为腰背最长肌。分割方法：眼肉的一端与外脊相连，另一端在第 5～6 胸椎处。剥离胸椎，在眼肌腹侧距 8cm—10cm 切下。 眼肉在西餐中以烧烤食用。
	1.4 上脑（high rib） 图为斜方肌。其后端在第 5～6 胸椎处，与眼肉相连，前端在最后颈椎后缘。分割方法：分割时剥离胸椎，去除筋腱，在背最长肌腹侧从髂肋肌上缘分离。 眼肉肉质细嫩多汁，脂肪交杂均匀，有好看的大理石花纹，口感绵软，入口即化，脂肪低而蛋白质含量高，是涮火锅的首选，也可煎，炸和烧烤。
	1.5 肩肉（chuck） 位于肩胛骨内外侧、肱骨部，沿冈下窝、肩胛骨内侧面剥离到肱骨远端，含有冈下肌、三角肌、肩胛下肌、大圆肌、臂三头肌、臂二头肌、臂肌等。 肩肉的间隙脂肪含量较多，肉质鲜嫩，适合焖制、炖、煮汤。

	1.6 辣椒条（chuck tender） 别名辣椒肉、嫩肩肉、小里脊。图为冈上肌。分割方法：位于肩胛骨外侧，从肱骨头与肩胛骨结节处紧贴冈上窝取出的形如辣椒状的净肉。 辣椒条结实而富有弹性，纤维较细，口感滑嫩，适合烧烤、炖、焖，也是咖喱驼肉的上选。
	1.7 胸肉（brisket） 别名胸口肉、前胸肉。图为胸横肌。分割方法：在剑状软骨处随胸肉的自然走向剥离，修去部分脂肪。主要是胸大肌。 胸肉纤维稍粗，并有一定的脂肪覆盖，肉味甘甜胶质含量较高，适合炖、煮汤，煮制的话口感较嫩，肥而不腻。
	1.8 臀肉（rump） 别名臀腰肉、尾扒、尾龙扒。图为臀中肌。分割方法：沿着髂骨分割，也可沿着被锯开的盆骨外缘分割。 臀肉适宜熘炒，不宜酱制。西餐常用作烤驼排，也是制作火腿的上等原料。
	1.9 米龙（topside） 别名针扒。图为股薄肌。分割方法：沿半膜肌边缘自然走向剥离，含股薄肌、缝匠肌、内收肌和耻骨肌。 米龙中餐可熘炒，西餐可烤制驼排，可作酱烧肉产品，是制作火腿的原料之一。
	1.10 驼霖肉（knuckle） 别名和尚肉、驼霖。图为臀股四头肌。分割方法：沿股二头肌边缘、股骨背侧分离得到一块完整的膝圆肉。 膝圆肉在中餐中以熘炒食用较好；西餐以烤驼排食用；也是加工火腿的上乘原料。

	1.11 大黄瓜条（outside flat） 别名烩扒。又称会驼扒。图为臀股二头肌。分割方法：分割时沿半腱肌上端至髋骨结节处与脊椎平直切断的下部精肉。大黄瓜条在修整时，应去除脂肪、肌膜、疏松结缔组织和肉夹层筋腱，不得将肉块分解而去除筋腱。保持肉质新鲜，形态完整。 大黄瓜条肉质较为粗旷，但纤维分布均匀，口感很好，嫩、酥营养丰富，富有嚼劲却丝毫不黏牙。主要用来做驼扒，风味十足，异常美味。
	1.12 小黄瓜条（eye round） 别名鲤鱼管、小条，又称鲤鱼管。图为半腱肌。分割方法：小黄瓜条位于驼股部，沿臀股二头肌边缘分割而出，肉块形如管状。 小黄瓜条常常用于火锅，西餐驼扒切片。
	1.13 腹肉（thin flank） 别名肋腹肉、肋排、肋条肉。图为腹壁肌。分无骨肋排和带骨肋排。一般包括 2 根～3 根肋骨。 腹肉适合炖、酱制，肥而不腻。
	1.13 腱子肉（shin/shank） 别名驼展、金钱展、小腿肉。图为腓肠肌。分割方法：驼腱子肉分前、后肢，一峰骆驼共有 4 块，其中前腱从尺骨端下刀，剥离骨头，后腱从胫骨近端下刀，剥离骨头取下。 驼腱子肉常常用于红烧或酱制，切成片食用味道。