

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXX-202X

畜禽肉分割技术规程 驴肉

Code of practice for livestock and poultry meat fabrication—Donkey meat

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

畜禽肉分割技术规程 驴肉

1 范围

本文件确立了驴肉分割程序，规定了整体分割、前二分体分割、后二分体分割、左二分体分割、右二分体分割、四分体分割等阶段的操作指示，描述了各阶段操作的追溯方法。

本文件适用于驴肉及带骨驴肉的分割加工。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3743 畜禽屠宰操作规程 驴

3 术语和定义

NY/T 3224 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料要求

4.1 用于屠宰的驴应符合 GB/T 20575 的相关要求，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫证明。

4.2 驴的屠宰操作应符合 NY/T 3743 的相关要求，屠宰后的驴胴体（带皮/不带皮）按照 NY/T 3743 的规定进行修整。

5 分割车间基本要求

5.1 分割车间应包括胴体预冷间、分割剔骨间、产品冻结库、包装间、产品存储库、包装材料间、磨刀间、工器具清洗及存储间、更衣室、卫生间及空调或控温设备等，分割车间人流、物流管理应符合 GB 12694 的规定。

5.2 胴体预冷间温度应为 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。分割剔骨间温度应控制在 $< 12^{\circ}\text{C}$ ，产品冻结库温度应 $< -28^{\circ}\text{C}$ ，产品存储库温度应 $< -18^{\circ}\text{C}$ 。

5.3 生产过程中与产品直接接触的材料应符合 GB 4806.1 等的要求。

6 分割方式

6.1 热分割

以屠宰后未经预冷处理的驴胴体为原料进行分割，从分割到产品入库应 $\leq 2\text{ h}$ 。连续分割过多产品时应边分割边入库。

6.2 冷分割

以屠宰后经预冷处理的驴胴体为原料进行分割，冷却驴肉的中心温度应 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ 。以冷冻驴肉为原料进行分割，冻切分割产品温度宜 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ，也可解冻至适宜的温度 ($-2^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$) 进行分割。

7 分割程序及要求

7.1 分割程序

驴胴体（带皮/不带皮）可按程序进行整体分割，分为二分体（7.2.1）和四分体（7.2.2）；其中，前二分体分割（7.3）可依次分割出颈肉（7.3.1.1）、上脑肉（7.3.1.2）、肋肉（7.3.2.1）、里脊肉（7.3.2.2）、外脊肉（7.3.2.3）、腹肉（7.3.2.4）、驴脊骨（7.3.3）、带骨肋排（7.3.4）、膈肌（7.3.5）、前腿肉（7.3.6.1）、前腱子肉（7.3.6.2），后二分体分割（7.4）可依次分割出后腿肉（7.4.1）、后腱子肉（7.4.2）、小黄瓜条（7.4.3）、大黄瓜条（7.4.4）。也可根据产品需要分别对左右二分体（7.2.1.2）或由左右二分体（7.2.1.2）进一步分割获得的四分体（7.2.2）按照前二分体分割（7.3）、后二分体分割（7.4）程序进行带骨或不带骨分割（驴脊骨产品除外）。各工序完成后，对各产品进行修整。由各工序操作人员对上道工序转入的产品进行把关，达不到分割加工要求的不准许流入下道工序。

7.2 整体分割

7.2.1 二分体分割

7.2.1.1 前后二分体分割

将驴胴体脊柱末端腰椎和荐椎结合处锯（切）开，获得驴前后二分体。

7.2.1.2 左右二分体分割

将驴胴体沿脊椎中线纵向锯（劈）成的左、右两部片，获得驴左右二分体。

7.2.2 四分体分割

将7.2.1.2获得的左右二分体沿脊柱末端腰椎和荐椎处锯（切）开，将左右二分体横截成两半，前半部分称为前四分体，后半部分称为后四分体，获得驴前后四分体。

7.3 前二分体分割

7.3.1 颈肉分割

7.3.1.1 颈肉去骨分割

沿脖背侧中间划开，剔出两侧寰椎，沿寰椎分别向两侧3厘米处至颈椎末端取出颈髂及板筋，再顺次剔出颈椎骨；紧贴胸骨切至胸骨柄前缘，再将左右胸壁肌肉切至肋软骨结合处，取其上部净肉并连带将颈椎骨穴白内肉剔出去骨驴肉，获得颈肉。

7.3.1.2 上脑肉分割

剥离胸颈椎，在颈肉中背最长肌腹侧最前颈椎末端向后距离15厘米处切下，获得上脑肉。

7.3.2 肋部肉去骨分割（含脊肋腩）

7.3.2.1 肋肉分割

将肋扇内侧沿肋骨外末端向与脊椎连接方向划开筋膜，将肋骨逐个剔出，获得肋肉。

7.3.2.2 里脊肉分割

沿腰内侧耻骨下方紧贴腰椎横突，沿着腰椎切下腰椎腹侧面和髂骨外侧附着的条状嫩肉，获得里脊肉。

7.3.2.3 外脊肉分割

前端起至颈肉切断处，后端至腰荐椎结合处，沿背最长肌下缘垂直横截切开，获得外脊肉。

7.3.2.4 腹肉分割（腩肉）

沿肋部下缘，割下全部腹部肉。

7.3.3 驴脊骨分割

沿脊椎平行方向，从脖颈背部中线左右两侧各3cm左右，自胸腔第一根肋骨沿胸椎与肋骨连接边缘截断每根肋骨，分割出颈椎、胸椎至腰椎整条脊柱。

7.3.4 带骨肋排分割

自胸腔第一根肋骨沿胸椎与肋骨连接边缘切断每根肋骨，从断骨缝隙处切开与脊骨连接的肉，切除软肋骨及腹部肉、护心肉（竖膈肌），沿肋骨将胸部有关肌肉切下，获得带骨肋排。

7.3.5 膈肌分割（护心肉）

沿体腔前壁周边将其从体腔连接部割断，完整取下，获得膈肌（护心肉）。

7.3.6 前腿去骨分割

7.3.6.1 前腿肉（含前腱子肉）

将前腿自腋窝处沿肩胛骨周边下刀从前二分体上剥离。从前腿骨腕部开始，沿桡骨、肱骨（臂骨）、肩胛骨贴骨连续剥离，获得前腿肉。

7.3.6.2 前腱子肉

沿前腿肘关节向腕关节处沿结缔组织膜走向连续剥离，获得前腱子肉。

7.4 后二分体分割

7.4.1 后腿肉

从后腿骨跗部开始沿胫骨、腓骨、股骨、髌骨方向贴骨连续剥离，获得后腿肉。

7.4.2 后腱子肉

从胫骨上端开始，沿后腿膝关节至跟腱外侧沿结缔组织膜走向连续剥离，获得后腱子肉。

7.4.3 小黄瓜条

分割后腱子肉后，小黄瓜条直接外漏，按肌肉束条自然走向，沿结缔组织膜小心剥离，获得小黄瓜条。

7.4.4 大黄瓜条

分割小黄瓜条后，大黄瓜条与小黄瓜条紧紧相连外漏，沿结缔组织膜顺向小心剥离，获得大黄瓜条。

7.5 左右二分体、四分体分割

除驴脊骨外，参照前二分体分割（7.3）和后二分体分割（7.4）程序及要求。

7.6 修整

修去分割驴肉表面的淤血、可见及浅表淋巴结、伤肉、骨茬、多余油脂及其他杂质。

8 标识、包装、储存与运输

8.1 标识

标签与标识应符合 NY/T 3383 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 等的规定。

8.2 包装

8.2.1 按品种、级别等进行包装，包装应符合 NY/T 3383 的规定。外包装材料为纸箱的应符合 GB/T 6543 的相关要求，外包装材料为编织袋的应符合 GB/T 8946 的相关要求。

8.2.2 包装间温度应取 10℃ ~ 12℃，冷却肉包装滞留时间不宜超过 30 min。

8.2.3 分割后的产品入库前进行异物检查，剔除金属等异物。未经包装（裸装）的产品应有必要的安全防护，盛装容器应不渗水，不含有毒、有害和放射性物质，容易清洗消毒与运输。

8.3 储存

8.3.1 应按照标示的储存温度要求($0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 或 $< -18^{\circ}\text{C}$)置于专用冷库中，产品出库应遵循“先进先出”的原则。

8.3.2 储存库应保持清洁、整齐、通风、防霉变、定期消毒，避免与有毒、有害、易挥发的物品混合储存，其它相关管理要求按照NY/T 3225的有关规定。

8.4 运输

产品运输应按照GB/T 20575 和GB 20799的相关规定。出货前应确认包装良好，装卸过程中不应损害其外包装。

9 追溯方法

9.1 在执行第7章所规定的各个阶段的程序指示过程中，记录并保存以下内容：

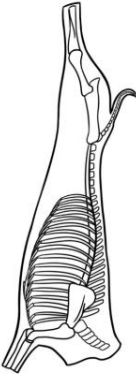
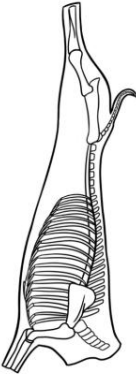
- 执行各个阶段程序指示的人员姓名；
- 操作时间段；
- 执行的具体操作内容；
- 不合格产品的处理情况。

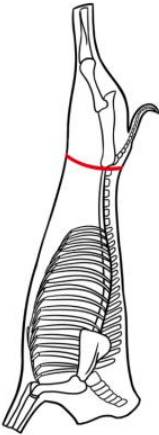
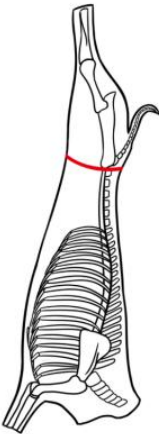
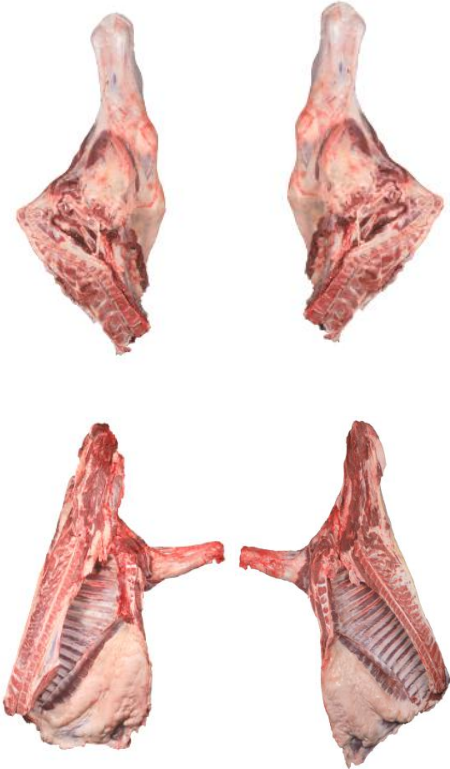
9.2 记录保存期限不应少于保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

附 录 A
(资料性)
驴胴体分割示意表

表A.1列出了驴胴体分割产品名称、分割部位示意图及产品图例。

表A.1驴胴体分割示意表

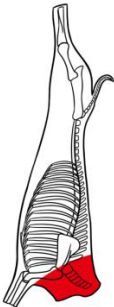
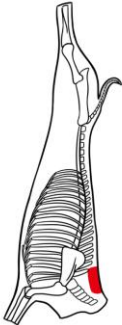
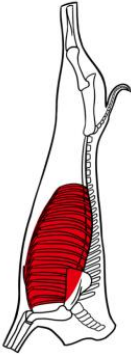
序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
1	驴胴体	屠宰后的驴 去内脏、头、 蹄、尾、剥皮		
2	左右二分体	将驴胴体沿 脊柱中线锯 (切)成左右 两半		

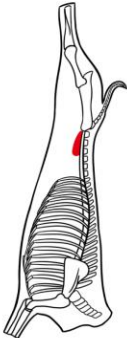
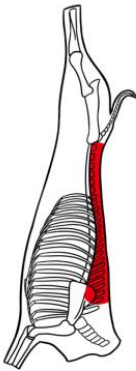
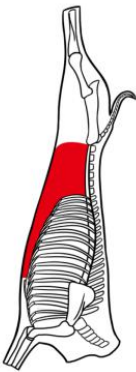
3	前后二分体	将驴胴体脊柱末端腰椎和荐椎结合处锯（切）开		
4	四分体	在左右二分体基础上，将驴胴体脊柱末端腰椎和荐椎结合处锯（切）开		

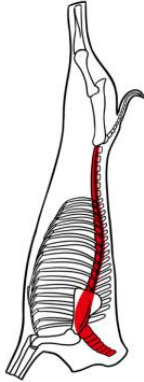
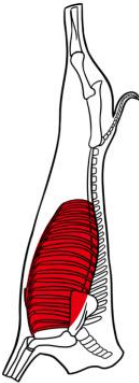
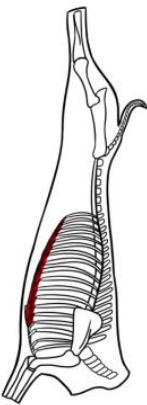
附 录 B
(资料性)
驴肉分割示意表

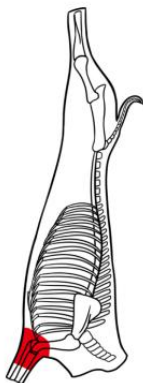
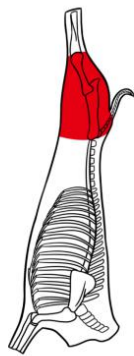
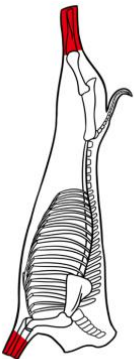
表B.1列出了驴肉分割产品名称、分割部位示意图及产品图例。

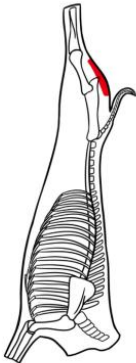
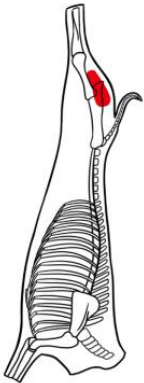
表B.1驴肉分割示意表

序号	名称	产品描述	分割部位示意图	产品图例
1	颈肉	位于脖颈处，包括颈菱形肌、夹肌、颈下锯肌、胸头肌、肩胛舌骨肌、头长肌等		
2	上脑肉	位于颈肉中，在背最长肌腹侧前端向后15厘米处左右		
3	肋肉	位于胸腹腔外侧，包括筋膜及筋膜覆盖的脂肪、背阔肌、肋间外肌、肋间内肌、上锯肌、胸下锯肌、髂肋肌		

4	里脊肉	位于腰内侧耻骨下方，包括腰大肌、腰小肌		
5	外脊肉	位于胸椎至腰椎间脊柱外沿，包括背最长肌、表面脂肪和皮下筋膜		
6	腹肉（腩肉）	位于肋部下缘，包括腹外斜肌、腹内斜肌、腹直肌、腹横肌		

7	驴脊骨	整条脊柱，包括颈椎、胸椎、腰椎		
8	带骨肋排	位于脊柱两侧包围胸腹腔，包括肋条骨、胸腹皮肤、胸阔肌、胸下锯肌		
9	膈肌 (护心肉)	位于体腔前壁外侧，主要为膈肌		

10	前腿肉	位于前腿腕至肩关节间，包括肩臂皮肤、冈上肌、冈下肌、三角肌等		
11	后腿肉	位于跗关节至髁关节间，包括股二头肌、臀中肌、半腱肌、半膜肌、臀浅肌、股四头肌、股阔筋膜张肌等		
12	腱子肉	位于腕至肘关节间、膝关节至跟腱间，前腱子肉包括臂肌、腕指间肌等。后腱子肉包括比目鱼肌、腓肠肌、趾跖间肌等		

13	小黄瓜条	位于臀部，沿臀股二头肌结缔组织膜走向剥离管状半腱肌		
14	大黄瓜条	位于臀部，取下小黄瓜条后外露，沿结缔组织膜走向剥离，主要为臀骨二头肌。		

农业行业标准《畜禽肉分割技术规程 驴肉》

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

随着生活水平的提高，人们对肉类产品多样性的需求也越来越高，逐渐在传统的猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅产品外，倾向于脂肪含量低、蛋白含量高的健康品质驴肉。屠宰是驴产品的生产环节，由于屠宰加工规模大小不一、技术工艺高低不同等原因，造成驴产品种类少、质量参差不齐，产品优劣混杂等问题。制定驴肉分割技术规程标准可以填补行业空白，提高我国驴肉屠宰加工行业的标准化操作水平，为规范行业发展起到非常积极的作用；同时可以保障驴产品质量安全，促进高值化的精细分割产品给企业带来良好经济效益。

本标准根据农业农村部农产品质量安全司《关于下达 2024 年农业国家和行业标准制修订项目计划的通知》（农质标函〔2024〕71 号）的要求，由山东健康肉产业联合会和山东省畜产品质量安全中心（山东省畜禽屠宰技术中心）等单位共同承担制定。本标准是在 NY/T 3743-2020《畜禽屠宰操作规程 驴》基础上进一步细化了驴肉分割技术操作，在实际应用中可根据订单客户要求和市场需求情况参照实施。

（二）起草单位

1、主要参加单位

本标准主要起草单位为山东健康肉产业联合会、山东省畜产品质量安全中心（山东省畜禽屠宰技术中心）等。

2、主要成员

略。

（三）主要工作过程

2024年6月20日，由山东健康肉产业联合会牵头组织山东省畜产品质量安全中心（山东省畜禽屠宰技术中心）等单位组成《畜禽肉分割技术规程 驴肉》农业行业标准制定工作组，并召开了标准启动会。会议邀请山东省畜牧兽医局屠宰管理处费聿锋处长现场指导，会议主要内容为①成立起草工作组，初步明确起草单位和人员各自分工，②对标准实施方案进行研讨，确定标准制定目标方向，③依据各单位分工，向各单位提出工作要求，一是严格按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》，GB/T1.2-2020《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写；二是根据制定标准工作有关要求，制定了“五稿”和“三审”工作进度和流程。④编写组半年来在山东东阿黑毛驴牧业科技有限公司屠宰车间以及分割车间多次采集分割驴肉数据，优化操作程序，形成了具有可行性的操作规程，特别是重点制作了附录A表驴胴体分割示意表、附录B驴肉分割示意表，将分割部位示意图和产品图例进行了一一对应标记。⑤同时将形成的标准草案与有关驴肉分割企业车间负责人进行技术交流，并参考当地市场的产品需求，整理出具体技术需求，进一步完善修改标准文本，最终确定了《畜禽肉分割技术规程 驴肉》（工作讨论稿）。⑥2025年1月24日，起草组组织召开征求意见稿审查讨论会，会后汇总整理专家意见形成《畜禽肉分割技术规程 驴肉》（征求意见稿）。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

本标准编制主要依据《中华人民共和国标准化法》及 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》、GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》。

编制标准过程严格按照标准的通用性、适用性、可操作性的原则，尽量与驴通行标准接轨，强化标准的可操作性。根据驴分割加工企业现场操作实际，科学

确定标准框架，并对操作条文逐条进行说明。本标准制定与我国现行有关法律、法规协调一致，便于落实。

(二) 主要内容的依据

有关标准条文的确定与说明，具体如下：

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草

本标准由农业农村部畜牧兽医局提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC516)归口。

本标准主要起草单位:山东健康肉产业联合会等。

本标准主要起草人:暂略。

制定理由:

根据标准编写规范、具体提出和归口单位编写。

标准名称:《畜禽肉分割技术规程 驴肉》

同农业农村部下达任务《禽畜肉分割技术规程》系列标准名称保持一致，具有统一性、系统性、协调性，这样不仅规范标准名称，而且方便查询。

1 范围

本文件确立了驴肉分割程序，规定了整体分割、前二分体分割、后二分体分割、左二分体分割、右二分体分割、四分体分割等阶段的操作指示，描述了各阶段操作的追溯方法。

本文件适用于驴肉及带骨驴肉的分割加工。

制定理由:

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》的规定编写“范围”引导语。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3743 畜禽屠宰操作规程 驴

制定理由：

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》确定本文件的引导语和规范性引用文件原则。

3 术语和定义

NY/T 3224 界定的术语和定义适用于本文件。

制定理由：

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》确定本文件的引导语和规范性引用文件原则。

4 原料要求

4.1 用于屠宰的驴应符合 GB/T 20575 的相关要求，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

4.2 驴的屠宰操作应符合 NY/T 3743 的相关要求，屠宰后的驴胴体（带皮/不带皮）按照 NY/T 3743 的规定进行修整。

制定理由：

与 GB/T 20575《鲜、冻肉生产良好操作规范》规定的操作程序及要求一致，并附带检疫合格证明；驴的屠宰应符合 NY/T 3743《畜禽屠宰操作规程 驴》，根据屠宰企业实际生产工艺，按需对胴体进行修整，保障原料的质量。

5 分割车间基本要求

5.1 分割车间应包括胴体预冷间、分割剔骨间、产品冻结库、包装间、产品存储库、包装材料间、磨刀间、工器具清洗及存储间、更衣室、卫生间及空调或控温设备等，分割车间人流、物流管理应符合 GB 12694 的规定。

5.2 胴体预冷间温度应为 0℃～4℃。分割剔骨间温度应控制在 <12℃，产品冻结库温度应 <-28℃，产品存储库温度 <-18℃。

5.3 生产过程中与产品直接接触的材料应符合 GB 4806.1 等的要求。

制定理由：

参考了 GB/T 19479《畜禽屠宰良好操作规范 生猪》中 5.1.13 的规定，即

分割车间应包括胴体预冷间、分割剔骨间、产品冷却间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间和空调设备间。

参考 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》的规定，车间内各加工区应按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及检疫检验要求。

参考 GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》中规定了冷却肉及冷藏食用副产品装运前应将产品中心温度降低至 0℃-4℃。

参考 GB/T 20575《鲜、冻肉生产良好操作规范》中规定：冷剔骨分割时环境温度不应高于 12℃。规定需要进行热分割的应直接从屠宰车间转到分割车间，应立即进行分割、包装和快速冷却或经快速冷却、剔骨分割和包装，操作过程应符合过程控制程序的要求，剔骨分割间的温度不应超过 15℃。

参考 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中则主要规定了应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。预冷设施温度控制在 0℃-4℃；分割车间温度控制在 12℃以下；冻结间温度控制在-28℃以下；冷藏储存库温度控制在-18℃以下。

参考 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中规定了生产冷冻产品时，应在 48h 内使肉的中心温度达到-15℃以下后方可进入冷藏储存库。

参考 GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》中规定了冻肉及冷冻食用副产品装运前应将产品中心温度降低至-15℃及其以下的温度；

参考 GB/T 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》，生产过程中与产品直接接触的材料应符合上述要求。

6 分割方式

6.1 热分割

以屠宰后未经预冷处理的驴胴体为原料进行分割，从分割到产品入库应 ≤ 2 h。连续分割过多产品时应边分割边入库。

6.2 冷分割

以屠宰后经预冷处理的驴胴体为原料进行分割，冷却驴肉的中心温度应 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ；以冷冻驴肉为原料进行分割，冻切分割产品温度宜 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ，也可解冻至适宜的温度($-2^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$)进行分割。

制定理由：

GB/T 17237《畜类屠宰加工通用技术条件》中 5.9 规定：热分割加工环境温度应控制在 20°C 以下，冷分割加工环境温度应控制在 12°C 以下。

采集热分割完成到入库时间，宜在 2h 以下，符合驴屠宰加工实际时间，又能满足缩短屠宰入库时间要求。

冷分割增加了冻品分割和解冻后分割两种类型。

7 分割程序及要求

7.1 分割程序

驴胴体（带皮/不带皮）可按程序进行整体分割，分为二分体（7.2.1）和四分体（7.2.2）；其中，前二分体分割（7.3）可依次分割出颈肉（7.3.1.1）、上脑肉（7.3.1.2）、肋肉（7.3.2.1）、里脊肉（7.3.2.2）、外脊肉（7.3.2.3）、腹肉（7.3.2.4）、驴脊骨（7.3.3）、带骨肋排（7.3.4）、膈肌（7.3.5）、前腿肉（7.3.6.1）、前腱子肉（7.3.6.2），后二分体分割（7.4）可依次分割出后腿肉（7.4.1）、后腱子肉（7.4.2）、小黄瓜条（7.4.3）、大黄瓜条（7.4.4）。也可根据产品需要分别对左右二分体（7.2.1.2）

或由左右二分体（7.2.1.2）进一步分割获得的四分体（7.2.2）按照前二分体分割（7.3）、后二分体分割（7.4）程序进行带骨或不带骨分割（驴脊骨产品除外）。各工序完成后，对各产品进行修整。由各工序操作人员对上道工序转人的产品进行把关，达不到分割加工要求的不准许流入下道工序。

7.2 整体分割

7.2.1 二分体分割

7.2.1.1 前后二分体分割

将驴胴体脊柱末端腰椎和荐椎结合处锯（切）开，获得驴前后二分体。

7.2.1.2 左右二分体分割

将驴胴体沿脊椎中线纵向锯（劈）成的左、右两部片，获得驴左右二分体。

7.2.2 四分体分割

将 7.2.1.2 获得的左右二分体沿脊柱末端腰椎和荐椎处锯（切）开，将左右二分体横截成两半，前半部分称为前四分体，后半部分称为后四分体，获得驴前后四分体。

7.3 前二分体分割

7.3.1 颈肉分割

7.3.1.1 颈肉去骨分割

沿脖背侧中间划开，剔出两侧寰椎，沿寰椎分别向两侧 3 厘米处至颈椎末端取出颈髂及板筋，再顺次剔出颈椎骨；紧贴胸骨切至胸骨柄前缘，再将左右胸壁肌肉切至肋软骨结合处，取其上部净肉并连带将颈椎骨穴臼内肉剔出去骨驴肉，获得颈肉。

7.3.1.2 上脑肉分割

剥离胸颈椎,在颈肉中背最长肌腹侧最前颈椎末端向后距离 15 厘米处切下,获得上脑肉。

7.3.2 肋部肉去骨分割(含脊肋腩)

7.3.2.1 肋肉分割

将肋扇内侧沿肋骨外末端向与脊椎连接方向划开筋膜,将肋骨逐个剔出,获得肋肉。

7.3.2.2 里脊分割

沿腰内侧耻骨下方紧贴腰椎横突,沿着腰椎切下腰椎腹侧面和髂骨外侧附着的条状嫩肉,获得里脊肉。

7.3.2.3 外脊分割

前端起至颈肉切断处,后端至腰荐椎椎结合处,沿背最长肌下缘垂直横截切开,获得外脊肉。

7.3.2.4 腹肉分割(腩肉)

沿肋部下缘,割下全部腹部肉。

7.3.3 驴脊骨分割

沿脊椎平行方向,从脖颈背部中线左右两侧各 3cm 左右,自胸腔第一根肋骨沿胸椎与肋骨连接边缘截断每根肋骨,分割出颈椎、胸椎至腰椎整条脊柱。

7.3.4 带骨肋排分割

自胸腔第一根肋骨沿胸椎与肋骨连接边缘切断每根肋骨,从断骨缝隙处切开发与脊骨连接的肉,切除软肋骨及腹部肉、护心肉(竖膈肌),沿肋骨将胸部有关肌肉切下,获得带骨肋排。

7.3.5 膈肌分割(护心肉)

沿体腔前壁周边将其从体腔连接部割断，完整取下，获得膈肌（护心肉）。

7.3.6 前腿去骨分割

7.3.6.1 前腿肉（含前腱子肉）

将前腿自腋窝处沿肩胛骨周边下刀从前二分体上剥离。从前腿骨腕部开始，沿桡骨、肱骨（臂骨）、肩胛骨贴骨连续剥离，获得前腿肉。

7.3.6.2 前腱子肉

沿前腿肘关节向腕关节处沿结缔组织膜走向连续剥离，获得前腱子肉。

7.4 后二分体分割

7.4.1 后腿肉

从后腿骨跗部开始沿胫骨、腓骨、股骨、髌骨方向贴骨连续剥离，获得后腿肉。

7.4.2 后腱子肉

从胫骨上端开始，沿后腿膝关节至跟腱外侧沿结缔组织膜走向连续剥离，获得后腱子肉。

7.4.3 小黄瓜条

分割后腱子肉后，小黄瓜条直接外漏，按肌肉束条自然走向，沿结缔组织膜小心剥离，获得小黄瓜条。

7.4.4 大黄瓜条

分割小黄瓜条后，大黄瓜条与小黄瓜条紧紧相连外漏，沿结缔组织膜顺向小心剥离，获得大黄瓜条。

7.5 左右二分体、四分体分割

除驴脊骨外，参照前后二分体分割程序及要求。

7.6 修整

修去分割驴肉表面的淤血、可见及浅表淋巴结、伤肉、骨茬、多余油脂及其他杂质。

制定理由：

起草组到工厂实地调研，依据企业实际生产中的分割和加工经验确定了分割方式，依据驴肉主要消费市场和较大的驴肉加工客户进行调查确定了主要产品类型。毛驴胴体的整体分割分为二分体分割和四分体分割，但以二分体或四分体形式作为产品出售的极少。因剔骨线高度较低，屠宰厂多按前后二分体分割作为前处理以降低吊挂长度，将前后二分体分别吊挂于轨道上在一定条件下排酸后，再按部位剔骨、分割；采取前后二分体的方式还能确保驴脊骨完整，可分割产生高附加值的“驴蝎子”产品。本标准依据驴屠宰厂多年积累的客户需求经验确定了分割方式，获得的 14 大类分割产品也是市场需求的主流产品。本标准引用畜禽屠宰相关国标、规范、术语，结合毛驴骨骼、肌肉等解剖学知识，参照国内主要段类、骨类、部位肉、肉膘等产品分割方法，制定出详细的分割技术操作规程，确保了标准中分割技术的科学、公正、合法。

8.标识、包装、储存与运输

8.1 标识

标签与标识应符合 NY/T 3383 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 等的规定。

8.2 包装

8.2.1 按品种、级别等进行包装，包装应符合NY/T 3383的规定。外包装材料为纸箱的应符合GB/T 6543的相关要求，外包装材料为编织袋的应符合GB/T 8946的相关要求。

8.2.2 包装间温度应取10℃~12℃，冷却肉包装滞留时间不宜超过30 min。

8.2.3 分割后的产品入库前进行异物检查，剔除金属等异物。未经包装（裸装）的产品应有必要的安全防护，盛装容器应不渗水，不含有毒、有害和放射性物质，容易清洗消毒与运输。

制定理由：

畜禽产品属于农产品范畴，畜禽产品的包装和标识应参照《中华人民共和国农产品质量安全法》和《农产品包装和标识管理办法》中相关的规定执行。标识参照 NY/T 3383《畜禽产品包装与标识》、GB/T 191《包装储运图示标志》、GB/T6388《运输包装收发货标志》相关标准要求制定。

包装要求参照 NY/T 3383《畜禽产品包装与标识》相关规定，不仅起到保护产品、预防污染的作用，而且好的包装对产品能起到提升档次和品位的效果，因此按照国家相关标准规定规范了驴肉产品的包装。相应的外包装材料为纸箱的参照 GB/T 6543 的相关要求，外包装材料为编织袋的参照 GB/T 8946 的相关要求。包装间应与分割车间温度一致，在 10℃~12℃之间，包装时间不宜超过 30min，减少微生物繁殖。包装后应对分割产品进行异物检查，提升产品质量安全，避免产品购买商退货，造成大量经济损失。同时应购买者要求，裸装产品也应一定的卫生防护。

8.3 储存

8.3.1 应按照标示的储存温度要求(0℃~4℃或≤-18℃)置于专用冷库中，产品出库应遵循“先进先出”的原则。

8.3.2 储存库应保持清洁、整齐、通风、防霉变、定期消毒，避免与有毒、有害、易挥发的物品混合储存，其它相关管理要求按照NY/T 3225的有关规定。

制定理由：

驴肉产品的储存要求参照农业行业标准 NY/T 3325《畜禽屠宰冷库管理规范》第6章中有关产品加工和贮藏管理的相关要求制定。

8.4 运输

产品运输应按照GB/T 20575 和GB 20799的相关规定。出货前应确认包装良好，装卸过程中不应损害其外包装。

制定理由：

驴肉产品运输要求参照GB/T 20575《鲜、冻肉生产良好操作规范》和GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》的运输等相关标准要求制定。

9 追溯方法

9.1 在执行第7章所规定的各个阶段的程序指示过程中，记录并保存以下内容：

- 执行各个阶段程序指示的人员姓名；
- 操作时间段；
- 执行的具体操作内容；
- 不合格产品的处理情况。

9.2 记录保存期限不应少于保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。

制定理由：

应建立且实施可追溯系统，以确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系。应按规定的期限保持可追溯记录，以便对体系进行评估，使潜在的不安全产品得以处理。可追溯记录应符合法律、法规要求。

三、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

（一）主要试验或验证的分析、综述报告

正在开展中。

（二）技术经济论证、预期的经济效果

以 2021 年我国屠宰驴产品约 2.4 万吨为计算基数，若有一半产品采用本技术规范，则当年分割产品量约 1.2 万吨，因分割产品可在减少次品率和滴水损失等方面具有减损效果（预计可减损 10%），则当年可减损 0.12 万吨，按每吨批发 10 万元计，当年可新增效益 1.2 亿元。随着《禽畜肉分割技术规程 驴肉》实施发布，各省均采纳本规程，驴屠宰加工行业将会取得更多经济效益。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

无。

五、以国际标准为基础的起草情况

目前，国际上没有统一的有关驴肉分割标准。对于国内消费小众的驴肉分割产品的分类应依据我国人们消费习惯进行确定，避免过分强调精细分割的产品在消费端无市场。

六、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。本标准的内容涉及下列现

行国家强制性和推荐性标准：GB/T 191《包装储运图示标志》、GB/T 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、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/T 8946《塑料编织袋通用技术要求》、GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB/T 20575《鲜、冻肉生产良好操作规范》、GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》、NY/T 3224《畜禽屠宰术语》、NY/T 3225《畜禽屠宰冷库管理规范》、NY/T 3383《畜禽产品包装与标识》、NY/T 3743《畜禽屠宰操作规程 驴》等标准规范。根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》制定，确保了本标准在发布后符合现行有关法律、法规和国家标准要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

一是扩大标准宣贯。加强对于驴屠宰企业贯标，提升标准引用度，带动小众肉品分割在驴行业扩大影响力；行业管理部门在出台行业政策前应能引尽引此类标准，强化标准突出地位。

二是扩大《畜禽肉分割技术规程 驴肉》在企业端应用与推动相应分割产品在市场端消费。驴肉作为特色产品，具有蛋白质含量高、脂肪含量低，备受消费者青睐，驴屠宰产品正逐渐走进千家万户。因此应采用驴产品品鉴推介、驴文化推介等不同宣传引导方式，使下游食品和餐饮企业通过品牌获得更好的溢价，加快相应分割产品认可度，扩大驴屠宰加工企业贯标主动性。

十、其他应予说明的事项

无。