

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—202X

代替 NY/T3388-2018、NY/T3389-2018、
NY/T3390-2018和NY/T3391-2018

畜禽肉分类

Classification of livestock and poultry 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)

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。

本文件代替 NY/T 3388—2018（SB/T 10746—2012）《猪肉及猪副产品流通分类与代码》、NY/T 3389—2018（SB/T 10747—2012）《牛肉及牛副产品流通分类与代码》、NY/T 3390—2018（SB/T 10748—2012）《羊肉及羊副产品流通分类与代码》、NY/T 3391—2018（SB/T 10749—2012）《禽肉及禽副产品流通分类与代码》，与 NY/T 3388—2018、NY/T 3389—2018、NY/T 3390—2018、NY/T 3391—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了术语和定义（见第3章，NY/T 3388—2018、NY/T 3389—2018、NY/T 3390—2018和NY/T 3391—2018的第3章）；

——更改了分类原则与方法（见第4章，NY/T 3388—2018、NY/T 3389—2018、NY/T 3390—2018和NY/T 3391—2018的第4章）；

——删除了代码结构和编码方法（见NY/T 3388—2018、NY/T 3389—2018、NY/T 3390—2018和NY/T 3391—2018的第5章）；

——增加了分类（见第5章）。

——删除了编码表（见NY/T 3388—2018、NY/T 3389—2018、NY/T 3390—2018和NY/T 3391—2018的第6章）；

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

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。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2012年首次发布为SB/T 10746—2012、SB/T 10747—2012、SB/T 10748—2012、SB/T 10749—2012；

——2018年将标准编号调整为NY/T 3388—2018（SB/T 10746—2012）、NY/T 3389—2018（SB/T 10747—2012）、NY/T 3390—2018（SB/T 10748—2012）和NY/T 3391—2018（SB/T 10749—2012）。

——本次为第一次修订。

畜禽肉分类

1 范围

本文件规定了畜禽肉的分类原则及其分类。
本文件适用于畜禽肉的生产、经营和检验等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 19480 肉与肉制品术语

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224界定的以及下列的术语和定义适用于本文件。

3.1

畜禽肉 livestock and poultry meat

畜禽屠宰后所得可食部分的统称。包括胴体、分割肉、头、蹄、尾、内脏等。

4 分类原则

按畜禽种类、畜禽品种、屠宰时月龄、畜禽肉加工工艺、畜禽肉产品种类进行分类。

5 分类

5.1 按畜禽种类分类

分为猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鹿肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等。

5.2 按畜禽品种分类

5.2.1 按品种分类牛肉可分为黄牛肉、牦牛肉、水牛肉等。

5.2.2 按品种分类羊肉可分为山羊肉和绵羊肉。

5.2.3 按品种分类鸡肉可分为白羽鸡肉、黄羽鸡肉等。

5.2.4 按品种分类鸭肉可分为白羽鸭肉、麻鸭肉等。

5.3 按屠宰时月龄分类

5.3.1 按猪屠宰时月龄可分为乳猪肉和猪肉。

5.3.2 按牛屠宰时月龄可分为犊牛肉(6月龄以内)、小牛肉(12月龄以内)、牛肉(通常18月龄以上)等。

5.3.3 按羊屠宰时月龄可分为羔羊肉(12月龄以内)和大羊肉。

5.4 按畜禽肉加工工艺分类

可分为热鲜肉、冷却肉(冷鲜肉)、冷冻肉:

a) 热鲜肉: 屠宰或分割后未经冷却处理的鲜肉;

b) 冷却肉（冷鲜肉）：经冷却工艺处理，使肉的中心温度降至 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，并在贮运过程中始终保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的生鲜肉；

c) 冷冻肉：在低于 -28°C 环境下，将肉的中心温度降至 -15°C 以下，并在 -18°C 以下的环境中储存的肉。

5.5 按畜禽肉产品种类分类

5.5.1 猪肉

可分为二分体猪肉、六分体猪肉、八分体猪肉、分割猪肉和可食用猪副产品：

a) 二分体猪肉：包括带皮片猪肉（带皮猪白条）、去皮片猪肉（去皮猪白条）、去皮及皮下脂肪片猪肉（猪红条）；

b) 六分体猪肉：包括前段、中段、后段；

c) 八分体猪肉：包括前段、后段、大排、带骨中方；

d) 分割猪肉：包括带骨分割猪肉如猪前腿、猪后腿、猪通排、猪肋排等；去骨分割猪肉如颈背肌肉、前腿肌肉、大排肌肉、后腿肌肉、小里脊肉、五花肉、猪腹肋肉、脊膘和肥膘等；

e) 可食用猪副产品：包括猪头、猪舌、猪耳、猪心、猪肝、猪肺、猪腰、猪肚、猪肠、猪蹄、猪尾、猪板油、猪血等。

5.5.2 牛肉

5.5.2.1 按分割可分为二分体牛肉、四分体牛肉、分割牛肉和可食用牛副产品：

a) 二分体牛肉；

b) 四分体牛肉：包括横切四分体、枪型四分体等；

d) 分割牛肉：包括带骨分割牛肉如肩胛部肉、前腿部肉、肋脊部肉、胸腹部肉、胸膈连体、后腿部肉等；去骨分割牛肉如脖肉、牛上脑、眼肉、牛里脊、牛外脊、牛肩肉、牛板腱、辣椒条、牛腱子肉、牛腩、米龙等；

e) 可食用牛副产品：包括牛头、牛舌、牛心、牛肝、牛肾、牛肚、牛肠、牛蹄、牛尾、牛鞭、牛宝等。

5.5.2.2 按背最长肌内脂肪沉积可分为脂肪型牛肉和瘦肉型牛肉：

a) 脂肪型牛肉；

b) 瘦肉型牛肉。

5.5.3 羊肉

可分为羊胴体（羊白条）、二分体羊肉、四分体羊肉、分割羊肉和可食用羊副产品：

a) 羊胴体（羊白条）：包括去皮白条、带皮白条；

b) 二分体羊肉：包括横切二分体、纵切二分体；

c) 四分体羊肉；

d) 分割羊肉：包括带骨分割羊肉如羊脖、羊脊骨、羊肋排、羊前腿、羊后腿等；去骨分割羊肉如羊上脑、羊腩、羊里脊、羊外脊、羊臀肉、膝圆、大黄瓜条、小黄瓜条、米龙等；

e) 可食用羊副产品：包括羊头、羊脑、羊舌、羊眼、羊心、羊肝、羊肺、羊肾、羊蹄、羊尾、羊鞭、羊宝、羊血等。

5.5.4 驴肉

可分为二分体驴肉、四分体驴肉、分割驴肉和可食用驴副产品：

a) 二分体驴肉：包括前后二分体、左右二分体；

b) 四分体驴肉；

c) 分割驴肉：包括带骨分割驴肉如驴脊骨、带骨肋排等；去骨分割驴肉如颈肉、驴上脑、驴肋肉、驴里脊、驴外脊、驴腹肉（腩肉）、膈肌（护心肉）、驴前腿肉、驴前腱子肉、驴后腿肉、驴后腱子肉、小黄瓜条、大黄瓜条等；

d) 可食用驴副产品：包括驴头、驴心、驴肝、驴肺、驴肾、驴肚、驴肠、驴蹄、驴尾、驴鞭、驴宝、驴膘油、驴血等。

5.5.5 鹿肉

可分为鹿胴体、二分体鹿肉、四分体鹿肉、分割鹿肉和可食用鹿副产品：

a) 鹿胴体；

b) 二分体鹿肉；

c) 四分体鹿肉；

d) 分割鹿肉：包括脖肉、肩部肉、背腰肉、臀腰肉、腱子肉、腹肉、肋排、胸肉等；

e) 可食用鹿副产品：包括鹿头、鹿茸、鹿心、鹿肝、鹿筋、鹿尾、鹿血等。

5.5.6 兔肉

可分为兔胴体（兔白条）、分割兔肉、可食用兔副产品：

a) 兔胴体（兔白条）；

b) 分割兔肉：包括带骨兔肉如兔前腿、兔后腿、兔排、兔骨架等；去骨兔肉如整张兔肉、腰内肌肉、兔腰背肉、兔腩等；

c) 可食用兔副产品：包括兔头、兔心、兔肝、兔胃、兔肾、兔睾丸等。

5.5.7 鸡肉

可分为鸡胴体（白条鸡）、半片鸡、分割鸡肉、可食用鸡副产品：

a) 鸡胴体（白条鸡）：带头带爪白条鸡、带头去爪白条鸡（中装鸡）、去头去脖去爪白条鸡（西装鸡）、去头带爪白条鸡等；

b) 半片鸡：鸡胴体一分为二；

c) 分割鸡肉：包括翅类、胸肉类、腿肉类、脖肉类等；

d) 可食用鸡副产品：包括鸡头、鸡嗦囊、鸡腺胃、鸡心、鸡肝、鸡胗、鸡肠、鸡爪、鸡骨架、鸡锁骨、鸡膝软骨、鸡胸软骨、鸡油、鸡血等。

5.5.8 鸭肉

可分为鸭胴体（白条鸭）、半片鸭、分割鸭肉、可食用鸭副产品：

a) 鸭胴体（白条鸭）：包括带头带爪白条鸭、去头去脖去掌白条鸭（西装鸭）等；

b) 半片鸭：鸭胴体一分为二；

c) 分割鸭肉：包括翅类、胸肉类、腿肉类、脖肉类等；

d) 可食用鸭副产品：包括鸭头、鸭舌、鸭天堂、鸭腺胃食管、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭掌、鸭骨架、鸭胸软骨、鸭锁骨、鸭油、鸭血等。

5.5.9 鹅肉

可分为鹅胴体（白条鹅）、半片鹅、分割鹅肉、可食用鹅副产品：

a) 鹅胴体（白条鹅）：包括带头带爪白条鹅、去头去脖去掌白条鹅（西装鹅）等；

b) 半片鹅：鹅胴体一分为二；

d) 分割鹅肉：包括翅类、胸肉类、腿肉类、脖肉类等；

c) 可食用鹅副产品：包括鹅头、鹅舌、鹅腺胃、鹅心、鹅肝、鹅胗、鹅肠、鹅掌、鹅骨架、鹅油等。

农业行业标准《畜禽肉分类》（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

近年来，随着我国畜禽养殖业和肉类加工业的快速发展，畜禽肉产品加工工艺不断创新，种类日益丰富。畜禽肉作为我国城乡居民重要的动物蛋白来源，其科学合理的分类体系是保障肉类产品质量安全、促进产业规范化发展的基础性工作。当前我国畜禽肉分类标准体系尚不完善，本次修订的4项标准是2012年制定，于2018年仅修改了标准文号，标准文本内容没有变化。该系列标准已经实施9年，标龄过长，其中很多要求已经不适应当前畜禽屠宰行业需要且与现行标准之间存在交叉重复，亟需进行整合修订。因此，建立一套科学、系统、可操作性强的现代畜禽肉分类标准体系，已成为推动产业高质量发展、保障产品质量安全、促进市场规范运行的迫切需求。修订后本标准将着力构建多维度、多层次的分类框架，为行业管理、质量监管和市场交易提供更加完善的技术依据。

根据农质标函〔2024〕71号《农业农村部农产品质量安全监管司关于下达2024年农业国家标准和行业标准制修订项目计划的通知》，对《猪肉及猪副产品流通分类与代码》（NY/T 3388-2018）、《牛肉及牛副产品流通分类与代码》（NY/T 3389-2018）、《羊肉及羊副产品流通分类与代码》（NY/T 3390-2018）、《禽肉及禽副产品流通分类与代码》（NY/T 3391-2018）进行修订，修订后标准名称为《畜禽肉分类》。本标准由中华人民共和国农业农村部提出，全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口，项目编号为NYB-24319。由中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、中国肉类协会等单位负责标

准编制工作。

（二）主要工作过程

1. 起草阶段

（1）项目启动，成立标准起草小组。接到农业农村部农产品质量安全监管司《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）后，2024 年 6 月中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）牵头组织召开标准编写启动会，成立标准起草组，制定标准工作计划，明确参加起草单位和人员及其职责分工，研讨标准框架和提纲，确定标准编制工作进度安排及要求。

（2）收集、查阅资料，编制标准讨论稿。2024 年 7 月-2025 年 7 月起草组人员开展行业调研，并收集整理国内外畜禽肉产品分类相关标准及技术资料，讨论标准关键技术内容，编制标准讨论稿。

（3）开展调研、验证以及研讨，进一步修改标准文本。2025 年 8 月 5 日，起草组组织召开标准研讨会，研讨标准技术要点，进一步完善文本内容，形成标准征求意见讨论稿。

2. 征求意见阶段

2025 年 10 月 10 日，项目主持单位组织召开征求意见稿审查会，并根据专家意见对标准文本和编制说明进行了修改完善，提交全国屠宰加工标准化技术委员会广泛征求意见。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）标准修订原则

标准修订过程中，深入分析总结国内畜禽肉产品现状，密切联系企业生产

实际，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广，本标准的修订遵循以下三个原则：

一是科学性原则。参考相关法律、法规、标准和文献资料，结合我国实际的畜禽肉产品的种类以及分类，科学地确定标准文本框架与修订的技术要点和内容。

二是适用性原则。与我国现行的法律、法规、标准相协调一致，标准内容便于实施，易于被其他标准或文件所引用，确保标准的适用性。

三是先进性原则。标准在补充完善行业内畜禽分割产品分类的基础上，删除部分淘汰的产品种类与分类，进一步提升我国畜禽屠宰企业畜禽产品加工分割以及市场流通规范化。

（二）主要内容的依据

原系列标准的“分类代码”在实际生产中应用较少，不再适应当前畜禽屠宰行业的需要，且与现行的部分标准衔接不够紧密，为确保标准的适用性，修订后删除流通代码的相关内容，采用列项的方式对畜禽肉产品进行分类。

修订后本标准主要包括以下内容：

1. 范围

原四项标准范围主要规定了猪、牛、羊、禽肉及相关副产品的分类与对应的流通代码，用于生产、统计、采购、销售、出口、研发等环节。修订后扩大涵盖的畜禽种类范围，相较于猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅肉外还增加了驴肉、鹿肉、兔肉用于生产、经营和检验等，以满足市场需求。

2. 术语定义

因标准整体框架与分类维度与原四项标准不同，原标准中术语定义均删除。修订后直接引用GB/T 19480《肉与肉制品术语》以及NY/T 3224《畜禽屠宰术语》

的术语定义，用于对分类的产品名称进行界定，既精简标准内容，也便于标准内容之间的有效衔接。同时参考GB/T 19480-2004《肉与肉制品常用术语》的2.1.1补充畜禽肉的术语定义。

3. 分类原则

原标准中猪肉、牛肉、羊肉、禽肉的分类原则均以产品特性、加工属性和特征工艺为主要依据，修订后结合目前产业现状以及各企业实际产品结构，重新整合修改为按照畜禽种类、畜禽品种、屠宰时月龄、畜禽肉加工工艺和畜禽肉产品种类对畜禽肉进行详细分类。

GB/T 20001.3《标准编写规则 第3部分：分类标准》的6.1中规定分类方法包括线分类法、面分类法和混合分类法。原标准各分类具有层级关系，因此均采用线分类法，修订后畜禽肉产品主要基于现有市场种类进行多种维度分类，因此此处删除分类方法。

4. 分类

（1）按畜禽种类

根据目前市场畜禽肉种类，分为猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鹿肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等。

（2）按畜禽品种

牛肉、羊肉主要参考原标准NY/T 3389《牛肉及牛副产品流通分类与代码》以及NY/T 3390《羊肉及羊副产品流通分类与代码》中编码表的第二层进行分类。同时，根据企业反馈意见以及市场目前产品分类，鸡肉按品种可分为白羽鸡肉、黄羽鸡肉等；鸭肉可分为白羽鸭肉、麻鸭肉等。

（3）按屠宰时月龄

《澳洲肉品手册》（Handbook of Australian Meat）第七版中牛肉按照屠宰的月龄分为几类，包括“周岁牛肉”为18月龄以内；“青年牛肉”为30月龄以内；“中年牛肉”为42月龄以内等。参考国外牛肉的月龄分类方式，结合我国实际情况，按屠宰时月龄的维度将牛肉分为犊牛肉、小牛肉以及牛肉。参考原标准以及GB/T 9961《鲜、冻胴体羊肉》，按羊屠宰时月龄可分为羔羊肉和大羊肉。同时，根据GB 19480-2025《肉与肉制品术语》和调研相关企业对相应月龄进行规定。

（4）按畜禽肉加工工艺

根据市场产品不同的加工工艺方式将畜禽肉分为热鲜肉、冷却肉（冷鲜肉）和冷冻肉，相关解释分别引用了GB/T 19480《肉与肉制品术语》中3.1.2、3.1.3以及3.1.4的术语定义。

（5）按畜禽肉产品种类

“按畜禽肉产品种类”的分类维度主要是对各屠宰企业生产加工现状、市场和客户的需求进行梳理后，对实际产品进行分类区分。

修订后猪肉分为二分体猪肉、六分体猪肉、八分体猪肉、分割猪肉和可食用猪副产品五大类。主要参考GB/T 40466《畜禽肉分割技术规程 猪肉》、GB/T 9959.3《鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》、GB/T 9959.4《鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品》等标准，并列举了部分产品。

根据市场消费和精深加工需求，参考GB/T 17238《鲜、冻分割牛肉》等标准，牛肉按分割可分为二分体牛肉、四分体牛肉、分割牛肉和可食用牛副产品；按背最长肌肌内脂肪沉积的程度将可分为脂肪型牛肉和瘦肉型牛肉。

羊肉可分为羊胴体（羊白条）、二分体羊肉、四分体羊肉、分割羊肉和可食用羊副产品，主要参考GB/T 9961《鲜、冻胴体羊肉》、NY/T 1564《畜禽肉分割技术规程 羊肉》、GB/T 40468《羊副产品》等标准。

驴肉、鹿肉以及兔肉为修订后新增的相关分类。参考NY/T 3743《屠宰操作规程 驴》、NY/T 4636《鲜、冻驴肉及副产品》、《畜禽肉分割技术规程 驴肉》（征求意见稿）等标准，在符合解剖学特点和驴肉分割过程中便于具体生产操作前提下，将驴肉分为驴胴体、二分体驴肉、四分体驴肉、分割驴肉和可食用驴副产品；参考NY/T 4271《畜禽屠宰操作规程 鹿》、NY 317《鹿副产品》以及T/CAAA 043《分割鹿肉》等标准将鹿肉分为鹿胴体、二分体鹿肉、四分体鹿肉、分割鹿肉和可食用鹿副产品；参考GB/T 17239《鲜、冻兔肉及副产品》的产品种类将兔肉分为兔胴体（兔白条）、分割兔肉、可食用兔副产品。

在原标准NY/T 3391《禽肉及禽副产品流通分类与代码》编码表的基础上，参考GB/T 24864《鸡胴体分割》、NY/T 3741《畜禽屠宰操作规程 鸭》、NY/T 4270《畜禽肉分割技术规程 鹅肉》等标准，对鸡肉、鸭肉、鹅肉进行详细分类，同时调研相关企业的产品类型，列举了部分分割肉产品以及可食用副产品。

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

修订后本标准主要对畜禽肉的分类原则以及具体分类进行规定。在修订过程中，中国肉类协会组织对不同畜禽种类、不同规模的会员单位进行行业调研，按照拟定的标准条款内容，已在本标准起草单位进行验证分析，结果表明，本领域相关企业的产品结构与类型能够满足标准规定，标准文本准确性和实用性较高。

（二）技术经济论证、预期的经济效果

1. 经济效益

通过统一分类标准，减少屠宰加工、仓储物流、销售等环节中的沟通误差，降低因分类混乱导致的原料浪费，提升产业链效率；优化仓储物流管理，提高冷库、冷链运输的利用率，降低因分类不清、存储不当导致的损耗；促进肉类产品分类，实现优质优价，增加高附加值产品的市场占比，提升企业利润空间。

2. 社会效益

本标准的执行通过科学分类引导肉类产业标准化发展，推动科学养殖、精细化屠宰等，提高畜禽产品品质，为监管部门提供统一的分类监管依据。通过分类优化冷链物流能耗，降低碳排放，增加社会效益效果显著，促进全产业链协作。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准主要根据我国畜禽肉生产实际制定，未采用国际和国外先进标准。

五、以国际标准为基础的起草情况

本标准未以国际标准为基础起草。

六、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本标准修订农业行业标准，与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致，没有矛盾或冲突。

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)

建议在标准发布后组织行业培训与宣贯，推动标准落地实施。

十、其他应予说明的事项

无。

标准编写组

2025 年 11 月