

# DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 2564—2016

---

## 辽育白牛胴体分级

Grading for Liaoyu-White Beef Carcass

2016 - 01 - 05 发布

2016 - 03 - 05 实施

辽宁省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准是辽育白牛育肥牛胴体分级的执行总则。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由辽宁省畜牧兽医局提出并归口。

本标准主要起草单位：辽宁省畜牧业经济管理站、雪龙黑牛股份有限公司、沈阳湧鑫牧业有限公司。

本标准主要起草人：张世伟、张丽君、李静、吴蒙、田伟、金双勇、庄洪廷。

# 辽育白牛胴体分级

## 1 范围

本标准规定了辽育白牛胴体分级的基本要求、综合评定方法和综合评定标识等技术内容。  
本标准适用于辽育白牛育肥牛的胴体分级。

## 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，仅所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 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

NY/T 5128 无公害食品 肉牛饲养管理准则

NY/T 676-2010 牛肉等级规格 附录C：脊椎骨骨质化程度示意图

农医发[2010]27号 农业部关于印发《生猪屠宰检疫规程》等4个动物检疫规程 《牛屠宰检疫规程》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 半胴体 (half carcass)

牛只经倒悬挂、宰杀放血后，除去头、皮、蹄、尾、内脏和腔油后，沿脊椎中线纵向锯成二分体中的左半胴体。

### 3.2 生理成熟度 (maturity)

根据半胴体荐椎骨棘突骨化程度评定牛年龄的指标。

### 3.3 胴体综合评定 (carcass comprehensive evaluation)

综合育肥方式、胴体产量等级和胴体品质等级评定出的胴体等级。

## 4 基本要求

### 4.1 牛

经过育肥的阉牛、公牛和母牛。

### 4.2 饲养

饲养应符合NY/T 5128的规定。

#### 4.3 屠宰

屠宰应符合GB/T 19477的规定。

#### 4.4 检疫与品质检验

育肥牛和胴体的检疫和品质检验应符合GB 18393、农医发[2010]27号文中的牛屠宰检疫规程、GB/T 19477和GB/T 17238的相关规定。

#### 4.5 排酸

胴体排酸应符合GB/T 17238中5.2.2.1 胴体冷却的规定。

### 5 评定方法与标准

#### 5.1 胴体等级评定方法

综合育肥方式、胴体产量等级和胴体品质等级3项指标综合评定。

##### 5.1.1 育肥方式划分

按阉牛、公牛和母牛3种牛所采用的育肥方式分别划分为I、II、III类。表1为育肥方式划分标准。

表1 育肥方式划分标准

育肥方式	划分标准
I	阉牛育肥
II	公牛育肥
III	母牛育肥

##### 5.1.2 胴体产量等级划分

根据屠宰率指标将产量等级由高到低划分为A、B、C三个等级。表2为产量等级划分标准。

表2 产量等级划分标准

产量等级	屠宰率
A	屠宰率 $\geq$ 55%
B	55% $>$ 屠宰率 $>$ 53%
C	屠宰率 $\leq$ 53%

##### 5.1.3 胴体品质等级评定

###### 5.1.3.1 肉质等级评定

###### 5.1.3.1.1 评定方法

半胴体排酸后在660lx白炽灯照明下,观测第5肋至第6肋间背最长肌横切面,分别与附录A、附录B的评级图谱进行比对评定大理石花纹、肌肉色、脂肪色等级。

观测荐椎骨棘突与附录C的评级图谱进行比对，评定生理成熟度等级。

### 5.1.3.1.2 等级评定标准

#### 5.1.3.1.2.1 大理石花纹等级标准

大理石花纹等级由高到低划分为4、3、2、1四个等级。附录A为大理石花纹评级图谱的最低标准。

#### 5.1.3.1.2.2 生理成熟度等级标准

生理成熟度由低到高划分为A、B、C三个等级。附录C为生理成熟度等级标准对照图（部分引自NY/T 676-2010 牛肉等级规格 附录C：脊椎骨骨质化程度示意图）。

#### 5.1.3.1.2.3 肌肉色等级标准

肌肉色按颜色由浅至深划分为1、2、3、4四个等级，其中2、3级的肌肉色最好。附录B.图B.1为肌肉色评级图谱。

#### 5.1.3.1.2.4 脂肪色等级标准

脂肪色按颜色由浅至深划分为1、2、3、4四个等级，其中1、2级的脂肪色最好。附录B图B.2为脂肪色评级图谱。

#### 5.1.3.1.2.5 肉质等级标准

肉质等级先综合大理石花纹和生理成熟度2项指标由高到低划分为4、3、2、1四个等级（附录D为肉质等级划分标准），再结合肌肉色等级、脂肪色等级对肉质等级进行调整，当肌肉色等级为1、4级或者脂肪色等级为3级、4级时，肉质等级下降一个等级，最低等级为1级。

### 5.1.3.2 皮下脂肪覆盖度等级评定

观测半胴体皮下脂肪覆盖情况，对照皮下脂肪覆盖度等级划分标准，将皮下脂肪覆盖度等级分为为好(G)和差(P)二个等级。当胴体由肩胛至坐骨结节布满皮下脂肪，允许在股骨及肋骨部有肌膜露出，整个胴体表面的皮下脂肪覆盖度75%以上时，皮下脂肪覆盖度（等级为好(G)；否则为差(P)（详见表3）。

表3 皮下脂肪覆盖度等级划分标准

等级	标准
好(G)	胴体由肩胛至坐骨结节布满皮下脂肪，允许在股骨及肋骨部有肌膜露出，整个胴体表面的皮下脂肪覆盖度75%以上。
差(P)	胴体由肩胛至坐骨结节没有连续的皮下脂肪覆盖。整个胴体表面的皮下脂肪覆盖度75%以下。

### 5.1.3.3 胴体品质等级评定

胴体品质评定以肉质等级指标为主，参考皮下脂肪覆盖度等级指标进行调整。当皮下脂肪等级为G（好）级时，胴体品质等级为肉质等级；皮下脂肪等级为P（差）级时，胴体品质等级为肉质等级下降1级，最低为1级。

## 5.2 胴体综合等级评定标准

综合育肥牛育肥方式、胴体产量等级和胴体品质等级3项指标将胴体等级划分为36个等级。表4为胴体等级评定标准。

表4 胴体等级划分标准

育肥方式	产量等级	胴体品质等级	胴体综合等级
I (阉牛)	A	4	IA4
		3	IA3
		2	IA2
		1	IA1
	B	4	IB4
		3	IB3
		2	IB2
		1	IB1
	C	4	IC4
		3	IC3
		2	IC2
		1	IC1
II (公牛)	A	4	IIA4
		3	IIA3
		2	IIA2
		1	IIA1
	B	4	IIB4
		3	IIB3
		2	IIB2
		1	IIB1
	C	4	IIC4
		3	IIC3
		2	IIC2
		1	IIC1
III (母牛)	A	4	IIIA4
		3	IIIA3
		2	IIIA2
		1	IIIA1
	B	4	IIIB4
		3	IIIB3
		2	IIIB2
		1	IIIB1
	C	4	IIIC4
		3	IIIC3
		2	IIIC2

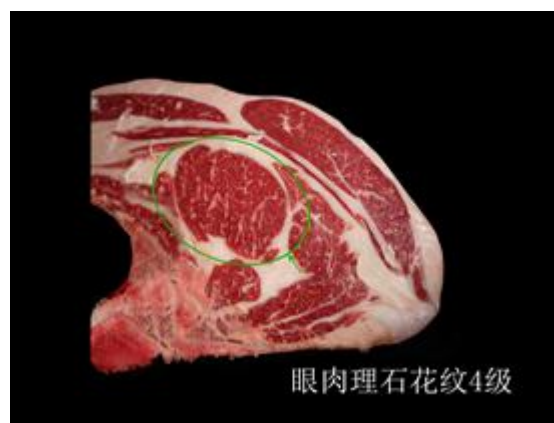
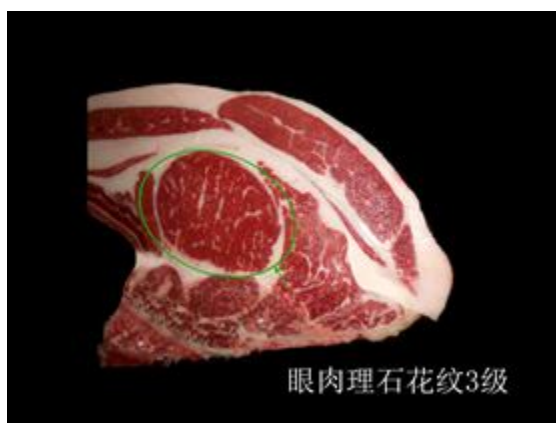
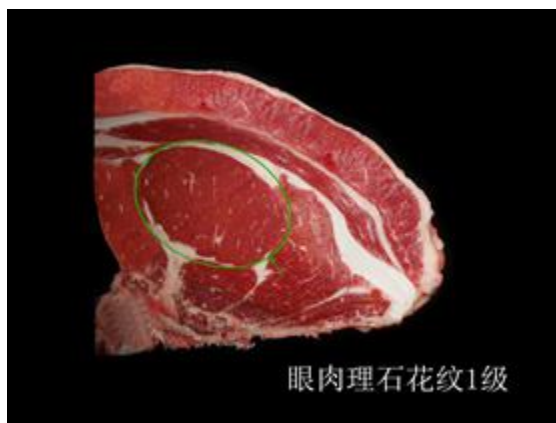
		1	IIIC1
--	--	---	-------

## 6 标识使用方法

在育肥牛半胴体表面，根据评定的胴体等级加贴胴体综合等级标签；分割时，根据标签上的等级，对每块分割肉加贴同样的胴体综合等级标签。

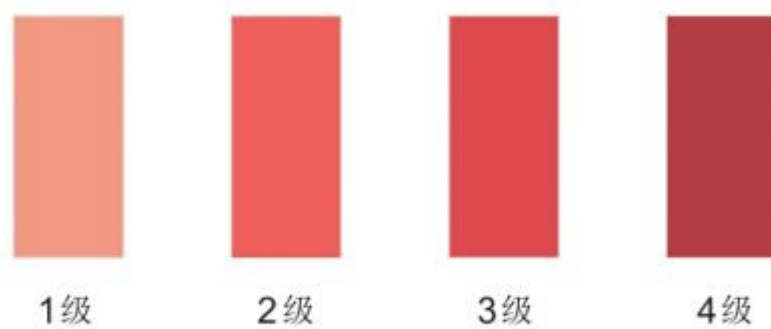
附录 A  
(规范性附录)  
大理石花纹评级图谱

本附录给出的大理石花纹图谱是纹理的最低标准。

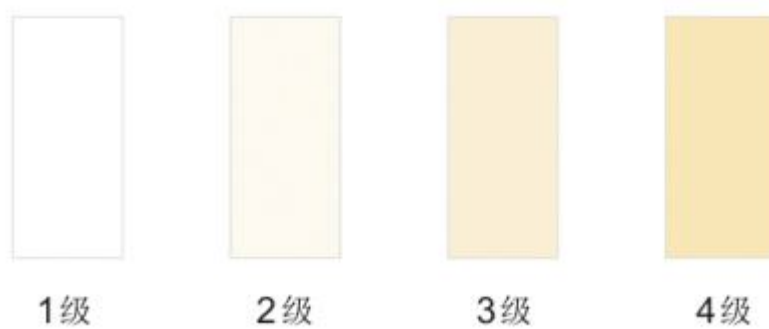




附录 B  
(规范性附录)  
肌肉色和脂肪色评级图谱



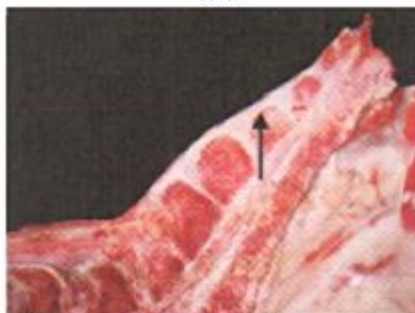
图B.1 肌肉色等级图谱



图B.2 脂肪色等级图谱

附录 C  
(规范性附录)  
生理成熟度评级图谱

荐椎



A级 完全分离



B级 部分愈合



C级 基本愈合

附 录 D  
(规范性附录)  
肉质等级划分标准

大理石花纹等级	生理成熟度等级		
	A(12—24月龄)	B(24—36月龄)	C(36月龄以上)
4	肉质等级4级		肉质等级3级
3	肉质等级3级		肉质等级2级
2	肉质等级2级		肉质等级1级
1			

注：图中的颜色仅用于肉质等级区分。