

苏淮猪胴体分级分割

Grading and fabrication of carcasses of Suhuai pigs

2018 - 01 - 01 发布

2018 - 03 - 01 实施

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规定起草。

本标准由南京农业大学提出。

本标准由中国畜产品加工研究会归口。

本标准起草单位：南京农业大学、江苏省食品集团有限公司、中国农业科学院农产品质量检测与标准化研究所。

本标准主要起草人：周光宏、徐幸莲、李春保、黄瑞华、张楠、汤晓艳、张万刚

本标准于 2018 年 01 月 01 日第一次发布。

使用本标准应征得发布单位同意。

苏淮猪胴体分级分割

1 范围

本标准规定了苏淮猪胴体分级分割的术语与定义、基本要求、等级规格和评价方法、带骨猪肉分割要求、去骨猪肉分割要求。

本标准适用于苏淮猪胴体分级分割。

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。

GB9959.1 鲜、冻片猪肉

NY/T 1759 猪肉等级规格

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 苏淮猪 Suhuai pigs

苏淮猪是大白公猪与新淮母猪杂交二代中选择黑猪组建零世代基础群，经7个世代选育形成的猪新品种。

3.2 猪胴体 Pork carcass

活猪放血后，去除皮（或毛）、头、蹄、尾、内脏及生殖器后得到的躯体。

3.3 肉色 meat color

胴体表面或分割肉横截面的颜色。

3.4 肌肉质地 muscle texture

肌肉的坚实程度。

3.5 脂肪色 fat color

皮下脂肪或肌间脂肪的颜色。

3.6 背膘厚度 backfat thickness

在第6~7肋骨处，背最长肌表面覆盖的皮下脂肪最大厚度。

3.7 胴体质量分级 carcass quality grading

根据胴体背膘厚度、脂肪色、肉色及肌肉质地进行等级划分。

4 基本要求

原料、分割、加工符合国家标准GB9959.1要求。猪胴体骨骼图见附录A，分割图见附录B。

5 胴体分级技术要求

5.1 胴体等级规格

参照 NY/T 1759，根据胴体的背膘厚度、肉色、脂肪色及肌肉质地，将胴体质量等级分为三个等级，具体要求应符合附录 C 的规定。若有一项指标不符合要求，等级降一级。

5.2 评定方法

6.2.1 胴体外观。通过目测法进行评定。

6.2.2 肉色。通过目测或比色卡进行评定。

6.2.3 肌肉质地。采用手触法进行评定。

6.2.4 脂肪色。通过目测或比色卡进行评定。

6.2.5 背膘厚度。用直尺进行测量，单位为 mm。

6 胴体分割技术要求

6.1 二分体。

将猪胴体沿脊柱中线纵向切成两片，又称半胴体、白条（示意图见附录 D）。

6.2 六分体。

将猪半胴体横切成前中后三段（示意图见附录 D）。

7 带骨猪肉分割要求

7.1 后腿

俗称四号肉，从二分体腰荐结合处直切至腹肋肉的腹侧得到的后半部分，去除腹肋肉、淋巴结、腺体、外周脂肪和腱尖（见附录 E）。

7.2 中段

从二分体腰荐结合处直切至腹肋肉的腹侧、再从第 5~6 肋骨间直切至胸骨出得到的中间部分（见附录 E）。

7.3 胸腹肉

从第 1 胸肋结合处沿背切线切除方切肩肉和前腿，再沿脊柱长轴方向经腹肋肉切至腹股沟浅淋巴结处所得的部分（见附录 E）。从第 5、6 肋间直切可得到腹肉和部分胸肉。

7.4 通脊排

从第1颈椎处沿背切线切至腰荐结合处所得的背侧部分（见附录E）。

7.5 背腰脊排

俗称三号肉，从二分体第6腰椎切至髂骨头，再切至腹肋肉的腹侧；在指定的肋骨处沿脊柱垂直方向切断椎骨，切除前四分之一；沿脊柱长轴方向距外脊腹侧指定距离处切开，切除胸腹肉所得的部分。在第13胸椎处垂直切断后可得前后两部分，分别是背脊排和腰脊排（见附录E）。

7.6 带骨臀腰肉

从后腿距髌关节指定距离处垂直切割所得的前半部分（见附录E）。

7.7 带骨上脑

俗称带骨梅肉。从方切肩肉中剔除肩胛骨及其所附肌肉后所得的部分，包括肋骨、胸椎和附着的肌肉（见附录E），根据需要确定保留肋骨数量（宜为5~6根）。

7.8 全肋排

沿肋骨边缘切开，再沿肋骨和椎骨结合处切断所得的部分（见附录E）。

7.9 仔排

将全肋排沿腹侧切割线切除胸腹肉后，经修整所得的部分（见附录E）。

7.10 方切肩肉

俗称一号肉，从前段第三、四颈椎之间切除槽头肉，再从第一胸肋结合处沿脊柱长轴方向切除胸肉和前腱子后所得的部分（见附录E）。

7.11 后蹄膀

俗称后肘。从后腿膝关节处直切得到的部分，包括胫骨及所附肌肉（见附录E）。

7.12 后蹄

从后腿膝关节处直切得到的蹄爪部分（见附录E）。

7.13 前蹄膀

俗称前肘。将前段沿肋骨与表层肌肉之间、肩胛骨腹侧与肌肉之间的自然缝隙切开所得到的部分，包括肩胛骨、肱骨、桡骨、尺骨以及附着的肌肉（见附录E）。

7.14 前蹄

从前腿腕关节处直切得到的蹄爪部分（见附录E）。

8 去骨猪肉分割要求

8.1 大黄瓜条和小黄瓜条

沿半腱肌股骨边缘取下的长而宽的肉块，即大黄瓜条，主要是臀股二头肌。沿臀股二头肌边缘取下的形如条状肉块，即小黄瓜条，主要是半腱肌（见附录 F）。

8.2 膝圆

俗称和尚头。沿股骨前面及两侧分割下来肉块，主要是臀股四头肌（见附录 F）。

8.3 米龙

俗称拳头肉。从后腿外侧剥离得到的肉块，主要包括半膜肌、股薄肌等（见附录 F）。

8.4 臀腰肉

俗称底板净肉。从后腿外侧靠近股骨一端剥离得到的肉块，主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌等（见附录 F）。

8.5 里脊

从半胴体腰椎腹侧和髂骨背侧剥离后得到的肉块，包括腰大肌和腰小肌（见附录 F）。

8.6 上脑

俗称梅肉。取自猪半胴体倒数第 1 颈椎至第 6 胸椎间的肉块，前端为倒数第一颈椎后缘，后端与眼肉相连，主要包括背最长肌、斜方肌等（见附录 F）。

8.7 背腰脊

位于腰椎、胸椎棘突和横突上，起于倒数第一颈椎后缘，止于腰荐结合处，主要为背最长肌（见附录 F）。

8.8 外脊

从通脊第 10 胸椎处切开所得的后半部分肉块（见附录 F）。

8.9 五花肉

由带骨胸腹肉（7.3）剔骨后得到的产品。

附录A
(资料性附录)
猪胴体骨骼图

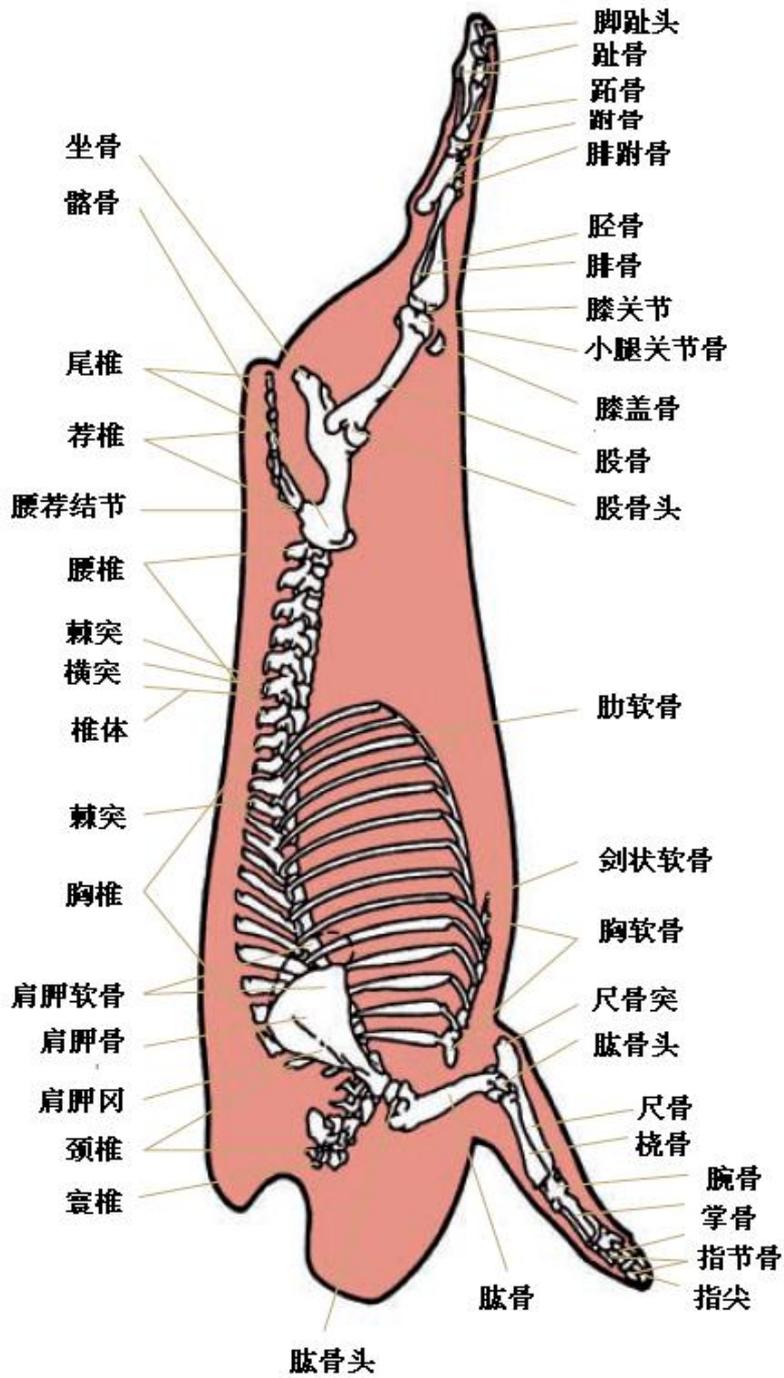
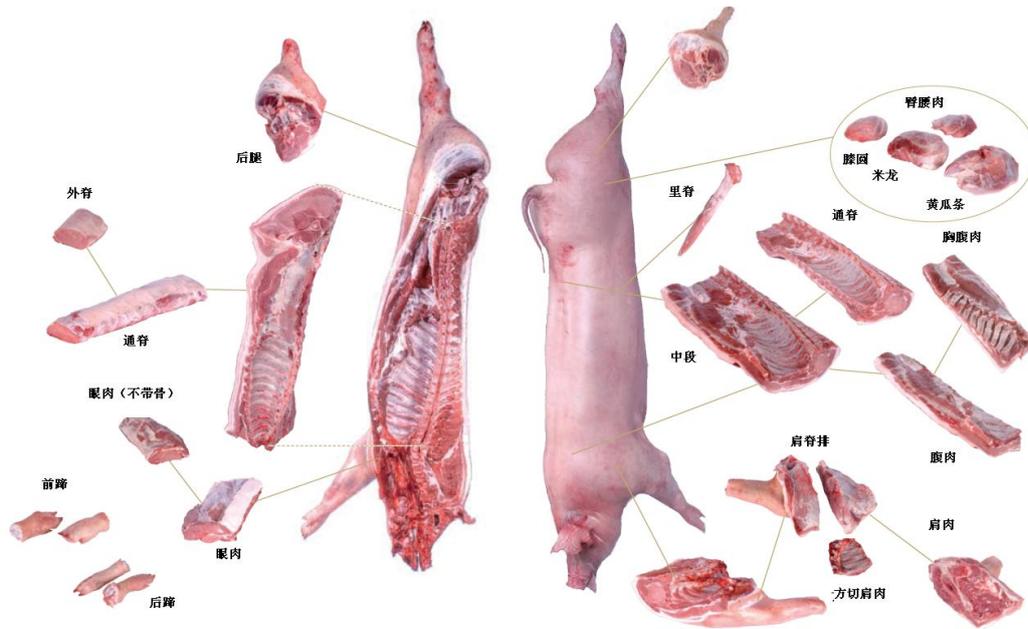


图 A 猪胴体骨骼图

附录 B
(规范性附录)
猪胴体分割图



图B 猪胴体分割图

附录C
(规范性附录)

表 C.1 胴体等级评定标准

	I级	II级	III级
胴体外观	整体形态美观、匀称,肌肉丰满,无淤血、无断骨,表皮光洁	整体形态较美观、较匀称,肌肉丰满,少量淤血或出血斑点、无断骨,表皮较光洁	整体形态和匀称性一般,肌肉较丰满或一般,有明显的淤血或出血斑点,或有断骨,或猪毛残留量较多
肉色	鲜红色、光泽鲜亮	深红色或色泽较淡、光泽一般	暗红色或苍白色,光泽较差
肌肉质地	坚实,纹理致密	较为坚实,光泽较好	坚实度和纹理致密度都较差
脂肪色	白色,光泽好	白色或略带黄色,光泽较好	淡黄色,光泽较差
背膘厚度	[20, 35) mm	[35,40) mm	≥40mm或<20 mm

(规范性附录)
表D.1 猪胴体

编号	名称	分割示意图	真实图片
6.1	胴体		
6.2	六分体		

附录 E
 (资料性附录)
 表 E.1 带骨分割猪肉示意图

编号	名称	分割示意图	真实图片
7.1	后腿		
7.2	中段		
7.3	胸腹肉		
7.4	通脊排		

表 E.1 (续)

7.5	脊排		
7.6	带骨臀腰肉		
7.7	带骨上脑		
7.8	全肋排		
7.9	仔排		

表 E.1 (续)

7.10	方切肩肉		
7.11	后蹄膀		
7.12	后蹄		
7.13	前蹄膀		

7.14	前蹄		
------	----	---	--

CAAPP

附录 F
 (资料性附录)
 F.1 去骨分割猪肉

编号	名称	分割示意图	真实图片
8.1	大黄瓜条和小黄瓜条		
8.2	膝圆		
8.3	米龙		
8.4	臀腰肉		

表 F.1 (续)

8.5	里脊		
8.6	上脑		
8.7	背腰脊		
8.8	外脊		