

ICS 67. 120. 10
B 45
备案号: 37196—2012



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10747—2012

牛肉及牛副产品流通分类与代码

Circulated classification and codes of beef and by-products

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类原则与方法	2
5 代码结构和编码方法	2
6 编码表	2

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所。

本标准主要起草人：孙宝忠、张松山、金社胜、李欢、方芳、刘璇、李海鹏、温晓辉。

牛肉及牛副产品流通分类与代码

1 范围

本标准规定了牛肉及牛副产品的分类原则及方法、代码结构、编码方法、分类与代码。
本标准适用于牛肉及牛副产品生产、统计、采购、销售、出口、研发等环节。

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 7635.1 全国主要产品分类与代码 可运输类产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19480 肉与肉制品术语

NY/T 676 牛肉等级规格

3 术语和定义

GB/T 17238、GB/T 19480、NY/T 676 界定的及以下术语和定义适用于本文件。

3.1

脖肉 neck

取自前 1/4 胴体,是由第一根肋骨前沿直切,并经由第 7 颈椎和第一胸椎结合处取得。去除骨、软骨、暴露的肌腱和颈韧带。

3.2

肩肉 Shoulder

由前 1/4 胴体沿肋骨与肩胛骨之间的自然缝分割取得。位于肱骨后面,肩胛棘下方,由臂三头肌群的大部分组成。

3.3

板腱 blade oyster

位于肩胛骨外侧,主要是冈下肌。

3.4

T 骨排 T-bone steak

由后四节腰椎以及内侧的里脊肉和外侧的外脊肉组成。

3.5

带骨前腱子肉 bone-in forequarter shin-shank

分割自前 1/4 胴体腿部,由伸肌群、屈肌群组成。沿胸肉剥离线经臂三头肌和臂二头肌直至肱骨远端(包括桡骨、尺骨)的相关肌肉。

3.6

带骨后腱子肉 bone-in hindquarter shin-shank

分割自后 1/4 胴体腿部,由伸肌群、屈肌群组成。经膝关节切开,不去除胫骨、跗骨。

3.7

胸脯连体 flank & brisket

由牛腹肉和牛脯连成的一块分割肉。

4 分类原则与方法

4.1 牛肉流通的分类原则是以其产品特性、加工属性和特征工艺等为分类依据，与国内已有的相关分类标准相协调，兼顾企业在管理和使用上的要求以及在流通领域的稳定性、惟一性的特点进行分类。

4.2 采用线分类法。

5 代码结构和编码方法

5.1 代码结构

本标准采用层次码，代码分三个层次。各层次命名分别为部类、大类以及小类。分类代码结构见图 1。

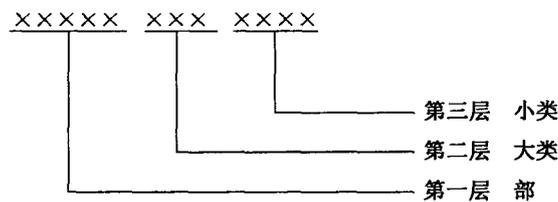


图 1 分类代码结构

5.2 编码方法

代码采用顺序码，用阿拉伯数字表示。代码用 12 位数字表示。第一层用五位数字表示，由 21111、21112、21119 组成；第二层由三位数表示，由 010-599 组成，具体代码含义同 GB/T 7635.1；第三层由四位数表示，由 0001-9999 组成。分类代码仅表示该类产品在本地体系中的位置和代号，排列次序与其重要性无关。

6 编码表(见表 1)

表 1 编码表

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21111 鲜或冷却肉用牛肉 21112 冻牛肉	011/胴体大牛肉	
	101/胴体小牛肉	
	201/胴体犊牛肉	
	301/胴体乳牛肉	
	401/胴体黄牛肉	
	451/胴体水牛肉	
	501/胴体牦牛肉	

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21111 鲜或冷却肉用牛肉 21112 冻牛肉	012/带骨大牛肉 102/带骨小牛肉 202/带骨犊牛肉 302/带骨乳牛肉 402/带骨黄牛肉 452/带骨水牛肉 502/带骨牦牛肉	0001 1/2 胴体
		0100 前 1/4 胴体
		0200 后 1/4 胴体
		0101 带骨腹肉
		0102 带骨前腱子肉
		0201 T 骨排
		0202 带骨外脊
		0203 带骨后腱子肉
		9001 带骨腱子肉
		9999 其他
	013/去骨大牛肉	
	103/去骨小牛肉	
	203/去骨犊牛肉	
	303/去骨乳牛肉	
	403/去骨黄牛肉	
	453/去骨水牛肉	
	503/去骨牦牛肉	
		1001 脖肉
		2001 肩肉
		2002 辣椒条
		2003 板腱
		2004 前腱子
		3001 上脑
		3002 眼肉
		3003 外脊
		3004 里脊
	014/分部位分割大牛肉	4001 牛腩
	104/分部位分割小牛肉	4002 胸肉
	204/分部位分割犊牛肉	4003 腹肉
	304/分部位分割乳牛肉	4004 牛肋条肌
	404/分部位分割黄牛肉	5001 臀肉
	454/分部位分割水牛肉	5002 米龙
	504/分部位分割牦牛肉	5003 牛霖
	5004 小黄瓜条	
	5005 大黄瓜条	
	5006 后腱子肉	
	9001 胸脯连体	
	9002 腱子肉	
	9003 牛肉馅	
	9999 其他	

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)	
21111 鲜或冷却肉用牛肉	205/小包装犊牛肉		
	205/小包装犊牛肉		
	305/小包装乳牛肉		
	405/小包装黄牛肉		
	455/小包装水牛肉		
	505/小包装牦牛肉		
	015 小包装大牛肉		
	105 小包装小牛肉		
21112 冻牛肉	015/ 冻牛肉片 105/冻肥牛片	0001 肥牛 1 号	
		0002 肥牛 2 号	
		0003 肥牛 3 号	
		0004 肥牛 4 号	
	016/小包装大牛肉		
106/小包装小牛肉			
21119 鲜、冷却或冻的牛可食用 内脏及牛头等	011/牛头 012/牛脑 012/牛脑 013/牛舌 014/牛心 015/牛肺 016/牛肝 017/牛肚 018/牛百叶 021/牛腰 022/牛肠 023/牛尾 024/牛蹄筋 099/其他	第一位编码	后三位编码
		0 鲜或冷却 1 冻	
			010 大牛
			100 小牛
			200 犊牛
			300 乳牛
			400 黄牛
			450 水牛
			500 牦牛