

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1759—2009

猪肉等级规格

Grades and specifications for pork

2009-04-23 发布

2009-05-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准附录 A 和附录 B 均为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、南京农业大学、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、江苏雨润食品产业集团有限公司。

本标准主要起草人：郑友民、汤晓艳、周光宏、孙宝忠、李业国、赵宁、闵成军。

猪肉等级规格

1 范围

本标准规定了猪肉等级规格的术语和定义、技术要求、评定方法、标志、包装、贮存与运输。
本标准适用于商品猪胴体和主要分割肉块。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191 包装储运图示标志
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
GB 9959.3 分部位分割冻猪肉
GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

胴体重 carcass weight

经宰杀放血，褪毛，去皮或不去皮，去头、蹄、尾、内脏、板油，修整等一系列工序后的热胴体重量。

3.2

背膘厚度 backfat thickness

胴体6肋~7肋处背中线下脂肪的厚度。

3.3

瘦肉率 lean meat percentage

瘦肉重量占整个胴体重量的百分比。

3.4

胴体外观 carcass appearance

指胴体的整体形态、匀称性、肌肉的丰满程度及脂肪的覆盖情况等外观特性。

3.5

肉色 meat color

肌肉横截面的色泽。

3.6

肌肉质地 muscle texture

肌肉的坚实度和肌肉纹理的致密度。

3.7

脂肪色 fat color

脂肪的色泽。

3.8

皮下脂肪最大厚度 maximum subcutaneous fat thickness

各分割肉块皮下脂肪最厚处的脂肪厚度。

3.9

胴体质量分级 quality grading for carcass

按胴体外观、肉色、肌肉质地、脂肪色等感官质量指标对胴体进行优劣等级划分。

4 技术要求

4.1 屠宰加工要求

参照 GB/T 17236 和 GB/T 17996 的规定执行。

4.2 胴体分级要求

4.2.1 胴体规格等级要求

根据背膘厚度和胴体重或瘦肉率和胴体重两套评定体系,将胴体规格等级从高到低分为 A、B、C 3 个级别。胴体重分为带皮和不带皮 2 种。猪胴体规格等级图见附录 A。

4.2.2 胴体质量等级要求

根据胴体外观、肉色、肌肉质地、脂肪色将胴体质量等级从优到劣分为 I、II、III 3 级,具体要求应符合表 1 的规定。若其中有一项指标不符合要求,就应将其评为下一级别。

表 1 胴体质量等级要求

	I 级	II 级	III 级
胴体外观	整体形态美观、匀称,肌肉丰满,脂肪覆盖情况好。每片猪肉允许表皮修割面积不超过 1/4,内伤修割面积不超过 150 cm ²	整体形态较美观、较匀称,肌肉较丰满,脂肪覆盖情况较好。每片猪肉允许表皮修割面积不超过 1/3,内伤修割面积不超过 200 cm ²	整体形态、匀称性一般,肌肉不丰满,脂肪覆盖一般。每片猪肉允许表皮修割面积不超过 1/3,内伤修割面积不超过 250 cm ²
肉色	鲜红色,光泽好	深红色,光泽一般	暗红色,光泽较差
肌肉质地	坚实,纹理致密	较为坚实,纹理致密度一般	坚实度较差,纹理致密度较差
脂肪色	白色,光泽好	较白略带黄色,光泽一般	淡黄色,光泽较差

4.2.3 胴体综合等级

根据胴体规格等级和胴体质量等级将胴体综合等级分为 AI、AII、AIII、BI、BII、BIII、CI、CII、CIII,其中 AI 为一级,AII、AIII、BI 为二级,BII、BIII、CI 为三级,CII、CIII 为四级,见表 2。

表 2 胴体综合等级表

规 格	质 量		
	I	II	III
A	AI (一级)	AII (二级)	AIII (二级)
B	BI (二级)	BII (三级)	BIII (三级)
C	CI (三级)	CII (四级)	CIII (四级)

4.3 分割肉分级要求

4.3.1 分割肉分割方法

根据 GB 9959.3 将猪胴体分为 4 块：去骨前腿肉、去骨后腿肉、大排、带骨方肉。

4.3.2 去骨前腿肉

根据皮下脂肪最大厚度和分割肉块重将前腿肉分为 A、B、C 3 个等级，见表 3。

表 3 去骨前腿肉等级表

皮下脂肪最大厚度,mm	去骨前腿肉重,kg		
	>8.5	7~8.5	<7
<40	A	B	B
40~50	B	B	C
>50	B	C	C

4.3.3 去骨后腿肉

根据皮下脂肪最大厚度将后腿肉分为 A、B、C 3 个等级，见表 4。

表 4 去骨后腿肉等级表

皮下脂肪最大厚度,mm	去骨后腿肉重,kg		
	>10.4	8.6~10.4	<8.6
<25	A	B	B
25~35	B	B	C
>35	B	C	C

4.3.4 大排

根据皮下脂肪最大厚度将大排分为 A、B、C 3 个等级，见表 5。

表 5 大排等级表

皮下脂肪最大厚度,mm	大排重,kg		
	>5.3	4.4~5.3	<4.4
<30	A	B	B
30~40	B	B	C
>40	B	C	C

4.3.5 带骨方肉

根据皮下脂肪最大厚度将带骨方肉分为 A、B、C 3 个等级，见表 6。

表 6 带骨方肉等级表

皮下脂肪最大厚度,mm	带骨方肉重,kg		
	>6.0	5.0~6.0	<5.0
<20	A	B	B
20~26	B	B	C
>26	B	C	C

5 评定方法

5.1 评定条件

除胴体重外，其余评定指标均为 0℃~4℃预冷 24 h 后的测定结果。

5.2 胴体重

用称量器具称量热胴体的总重量，单位为千克(kg)。

5.3 瘦肉率

通过瘦肉率测定设备测定,单位为百分率(%)。

5.4 背膘厚度

用直尺测量背膘厚度,单位为毫米(mm)。

5.5 胴体外观

通过目测法和标尺测量进行评定。

5.6 肉色

通过目测法或比色卡进行评定。

5.7 肌肉质地

通过手触法和目测法进行评定。

5.8 脂肪色

通过目测法或比色卡进行评定。

5.9 皮下脂肪最大厚度

用直尺进行测定,单位为毫米(mm)。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志

6.1.1 胴体规格等级、胴体质量等级、胴体综合等级、分割肉等级规格的具体标志见附录 B。

6.1.2 内外包装标志按 GB 191、GB/T 6388 和 GB 7718 的规定执行。

6.2 包装

6.2.1 应使用全新的、符合 GB 9683 和 GB 9687 规定的包装材料。

6.2.2 印刷油墨无毒,不应向内容物渗漏。

6.2.3 要标明相应的等级。

6.3 贮存

冷却猪肉在 0℃~4℃贮存,冻猪肉在-18℃贮存,库温 24 h 升降幅度不超过 1℃。

6.4 运输

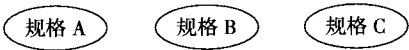
按 GB/T 20799 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
猪胴体规格等级图

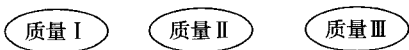
胴体重, kg 背膘厚度, mm/ 瘦肉率, %	>65(带皮) >60(去皮)	50~65(带皮) 46~60(去皮)	<50(带皮) <46(去皮)
<20/ >55			
20~30/ 50~55	B		C
>30/ <50			

附 录 B
(规范性附录)
胴体及分割肉等级规格标志

B.1 胴体规格等级标志



B.2 胴体质量等级标志



B.3 胴体综合等级标志



B.4 分割肉等级规格标志

