



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10656—2012

猪 肉 分 级

Grading standard for pork

2012-03-15 发布

2012-06-01 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 要求 2

5 评定方法 4

6 标志、标签 5

附录 A（资料性附录） 猪胴体分割图 6

附录 B（资料性附录） 分割猪肉名称对照表 7

附录 C（规范性附录） 胴体及分割猪肉等级标志 8

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、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司。

本标准主要起草人：王玉芬、陈松、金社胜、胡新颖、王继鹏、方芳、李欢、温晓辉。

猪肉分级

1 范围

本标准规定了猪肉分级的术语和定义、要求、评定方法、标志、标签。
本标准适用于猪胴体及主要分割部位的分级。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB 12694 肉类加工厂卫生规范
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 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体 carcass

经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

3.2

胴体质量 carcass weight

劈半后胴体未经冷却时的质量。

3.3

背膘 back fat

猪脊背部皮下的脂肪。

3.4

背膘厚度 back fat thickness

第六肋骨和第七肋骨中间平行至第六胸椎棘突前下方位置背膘的厚度。

3.5

瘦肉率 lean meat percentage

瘦肉质量占整个胴体质量的百分比。

3.6

分割猪肉 cut pork

依据猪胴体形态结构和肌肉组织分布进行分割,得到的不同部位的肉块(猪胴体分割图参见附录 A,分割猪肉名称对照表参见附录 B)。

3.7

断面脂肪最大厚度 maximum subcutaneous fat thickness

分割肉块断面处皮下脂肪最厚处的脂肪厚度。

3.8

前腿肌肉 boneless picnic shoulder

从胴体的第五、六肋骨之间平行斩下经剔骨后的前腿部位的肌肉(俗称 2 号肉或Ⅱ号肉)。

3.9

大排肌肉 boneless loin

从胴体的脊椎骨下约 4 cm~6 cm 的肋骨处,平行斩下的脊背部位的肌肉(俗称 3 号肉或Ⅲ号肉)。

3.10

后腿肌肉 boneless leg

从胴体的腰椎与荐椎连接处斩下经剔骨后的后腿部位的肌肉(俗称 4 号肉或Ⅳ号肉)。

3.11

中方肉 belly pork

去大排后的腹肋部位肉,割去奶脯,允许带皮、去皮、带骨、去骨。

4 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

将感官指标、胴体质量、瘦肉率、背膘厚度作为评定指标(其中瘦肉率、背膘厚度可由企业根据自身情况选择 1 项或 2 项),将胴体等级从高到低分为 1、2、3、4、5、6 六个级别,见表 1。

表 1 胴体等级分级表

级别	感官	带皮胴体质量(W) [去皮胴体质量(W)下调 5 kg]	瘦肉率(P)	背膘厚度(H)
1 级	体表修割整齐,无连带碎肉、碎膘,肌肉颜色光泽好,无 PSE 肉。带皮白条表面无修割破皮肤现象,体表无明显鞭伤、无炎症。去皮白条要求体面修割平整,无伤斑、无修透肥膘现象。体型匀称,后腿肌肉丰满	$60\text{ kg} \leq W \leq 85\text{ kg}$	$P \geq 53\%$	$H \leq 2.8\text{ cm}$
2 级		$60\text{ kg} \leq W \leq 85\text{ kg}$	$51\% \leq P < 53\%$	$2.8\text{ cm} < H \leq 3.5\text{ cm}$

表 1 (续)

级别	感官	带皮胴体质量(W) [去皮胴体质量(W)下调 5 kg]	瘦肉率(P)	背膘厚度(H)
3 级	体表修割整齐,无连带碎肉、碎膘,肌肉颜色光泽好,无 PSE 肉。带皮白条表面无修割破皮肤现象,	$55\text{ kg} \leq W \leq 90\text{ kg}$	$48\% \leq P < 51\%$	$3.5\text{ cm} < H \leq 4\text{ cm}$
4 级	体表无明显鞭伤、无炎症。去皮白条要求体面修割平整,无伤斑、无修透肥膘现象。体型较匀称	$45\text{ kg} \leq W \leq 90\text{ kg}$	$44\% \leq P < 48\%$	$4\text{ cm} < H \leq 5\text{ cm}$
5 级	体表修割整齐,无连带碎肉、碎膘,肌肉颜色光泽好。带皮白条表面无明显修割破皮肤现象,体表无明显鞭伤、无炎症。去皮白条要求	$W > 90\text{ kg}$ 或 $W < 45\text{ kg}$	$42\% \leq P < 44\%$	$5\text{ cm} < H \leq 7\text{ cm}$
6 级	体面修割平整,无伤斑、无修透肥膘现象	$W > 100\text{ kg}$ 或 $W < 45\text{ kg}$	$P < 42\%$	$H > 7\text{ cm}$

4.3 分割猪肉分级要求

猪胴体的 4 个部位肉包括:带皮带脂(或去皮带脂)前腿肌肉、带皮带脂(或去皮带脂)后腿肌肉、带皮带脂(或去皮带脂)大排肌肉、带皮带骨(或带皮去骨、去皮带骨、去皮去骨)中方肉。

部位肉可以进行分级,并根据市场需求进行细分割,具体要求由企业结合市场自行确定。

4.3.1 带皮带脂(或去皮带脂)前腿肌肉

根据断面脂肪最大厚度分为三个等级,见表 2。

表 2 带皮带脂(或去皮带脂)前腿肌肉脂肪厚度分级表

级别	断面脂肪最大厚度(H)
1 级	$H \leq 2.5\text{ cm}$
2 级	$2.5\text{ cm} < H \leq 3.5\text{ cm}$
3 级	$H > 3.5\text{ cm}$

4.3.2 带皮带脂(或去皮带脂)后腿肌肉

根据断面脂肪最大厚度分为三个等级,见表 3。

表 3 带皮带脂(或去皮带脂)后腿肌肉脂肪厚度分级表

级别	断面脂肪最大厚度(H)
1 级	$H \leq 2.5\text{ cm}$
2 级	$2.5\text{ cm} < H \leq 3.5\text{ cm}$
3 级	$H > 3.5\text{ cm}$

4.3.3 带皮带脂(或去皮带脂)大排肌肉

根据断面脂肪最大厚度分为三个等级,见表4。

表4 带皮带脂(或去皮带脂)大排肌肉脂肪厚度分级表

级别	断面脂肪最大厚度(H)
1级	$H \leq 2.5$ cm
2级	2.5 cm $< H \leq 3.5$ cm
3级	$H > 3.5$ cm

4.3.4 带皮带骨(或带皮去骨、去皮带骨、去皮去骨)中方肉

根据断面脂肪最大厚度分为三个等级,见表5。

表5 带皮带骨(或带皮去骨、去皮带骨、去皮去骨)中方肉脂肪厚度分级表

产品类别	断面脂肪最大厚度(H)
1级	$H \leq 2.5$ cm
2级	2.5 cm $< H \leq 3.5$ cm
3级	$H > 3.5$ cm

4.4 卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

4.5 人员要求

猪肉分级人员须经培训并考核合格后上岗。

5 评定方法

5.1 感官指标

采用目测法。

5.2 胴体质量

采用称量器具进行称量。

5.3 瘦肉率

采用专用设备进行测定。

5.4 背膘厚度

采用测量工具进行测定。

5.5 断面脂肪最大厚度

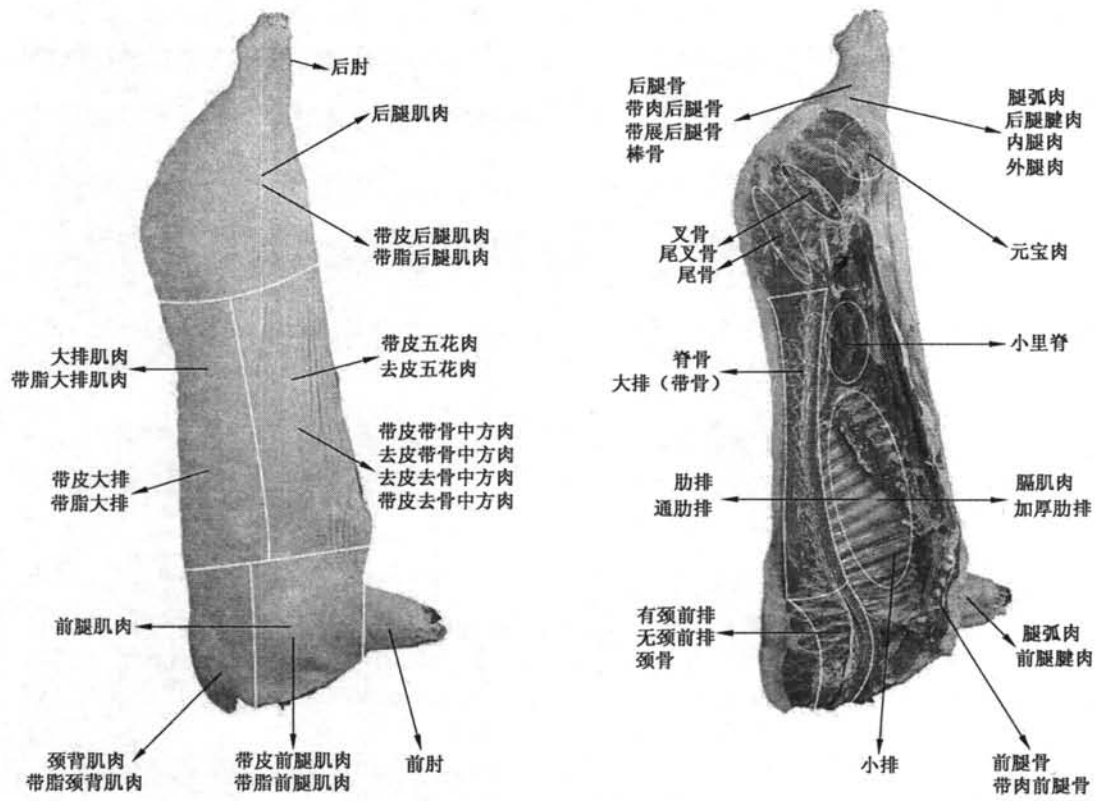
采用测量工具进行测定。

6 标志、标签

6.1 胴体等级、分割猪肉等级的具体标注见附录 C。

6.2 标识按 GB/T 191、GB/T 6388、GB 7718、GB 9959.1 和 GB/T 9959.2 等相关标准的规定执行，并在标签上注明相应等级。

附录 A
(资料性附录)
猪胴体分割图



附 录 B
(资料性附录)
分割猪肉名称对照表

序号	常用名称	别名及细分割产品
1	颈背肌肉	1号肉、梅肉、梅花肉
2	前腿肌肉	2号肉(腿弧、腱肉、前展)
3	大排肌肉	3号肉、通脊(肌)、里脊、眼肉(肌)、大排(带骨)
4	小里脊	猪柳
5	后腿肌肉	4号肉(元宝肉、臀尖肉、内腿肉、外腿肉、腿弧、猪腱肉、后展)
6	腹肋肉	中方肉、五花肉
7	脊骨	龙骨、腔骨
8	板叉骨	扇骨、西施骨(脆骨边)
9	后腿骨	(带肉)后腿骨、棒骨

附 录 C
(规范性附录)
胴体及分割猪肉等级标志

C.1 胴体等级标志

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

规格:登记圆形印戳,其直径为 45 mm,字体为黑体。

C.2 分割猪肉等级标志

① ② ③

规格:登记圆形印戳,其直径为 45 mm,字体为黑体。
