



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10746—2012

猪肉及猪副产品流通分类与代码

Circulated classification and codes of pork 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 3

5 代码结构和编码方法 3

6 编码表 3

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、江苏雨润食品产业集团有限公司。

本标准主要起草人：周辉、金社胜、闵成军、胡新颖、方芳、李欢、杨德明、黄强力。

猪肉及猪副产品流通分类与代码

1 范围

本标准规定了猪肉的分类原则及方法、代码结构、编码方法、分类与代码。

本标准适用于猪肉生产、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 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 17236 生猪屠宰操作规程

GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 19480 界定的及以下术语和定义适用于本文件。

3.1

去前段片猪肉 cutting forepart shipper style

将片猪肉自第5~6根肋骨处垂直于3号肉的方向锯开,去除前段后剩余的部分,摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。

3.2

去后段片猪肉 cutting hind leg shipper style

将片猪肉自腰椎与荐椎的连接处垂直于3号肉的方向锯开,去除后段后剩余的部分,摘净甲状腺、肾上腺、病变淋巴结,修净槽头部位外露淋巴结、淤血、脓胞。

3.3

腮肉(槽头) neck meat

自猪只耳根至第一颈椎,平齐切下的脖头处肌肉,去除刀口血肉、淤血、病变组织和脓包等。

3.4

元宝肉 round meat

后腿外侧沿肌膜取下的一块圆形肌肉,修去表面脂肪,不破坏肌膜。

3.5

分切后腿肌肉 cutting boneless leg

后腿肌肉经分切、加工、修整而成的内腿肉、元宝肉、外腿肉、腿弧肉。

3.6

碎肉 Minced meat

加工过程中产生的块型一致、单块重量 $<150\text{ g}$ 的小块肉,无伤斑、出血点、碎骨、软骨、淤血、淋巴结、脓胞、浮毛等杂质。根据瘦肉与肥肉的比例分为9:1碎肉、8:2碎肉、7:3碎肉、6:4碎肉、5:5

碎肉、4:6 碎肉、3:7 碎肉、2:8 碎肉、1:9 碎肉。

3.7

肉排 meat rib

将片猪肉自第5~6根肋骨处垂直于3号肉的方向锯开,从前段部分分离得到的由颈背肌肉、颈椎骨、五根肋骨及胸椎骨组成的部分。

3.8

前排 front rib

肉排去除颈背肌肉后的剩余部分。

3.9

小排(唐排) spare rib

前排去除五根肋骨后由颈椎骨和胸椎骨组成的剩余部分。

3.10

大排 pork chop

取猪的第五、六胸椎间至腰荐椎连接部,留肋骨4 cm~6 cm处,平行3号肉锯取脊柱部分,沿3号肉肌膜分离去除脊髓后剩余的部分。

3.11

通排 general rib

无颈前排(前排去除颈椎骨)、肋排和脊骨的结合体。

3.12

脊骨(龙骨) chine

取自脊背第五、第六胸椎间至腰椎与荐椎连接处的脊椎骨。

3.13

前棒骨 humerus

前腿骨从肘关节处分开后肘关节以上的肱骨部分,表面带肉均匀,无油污、皮毛块、淤血等杂质,无炎症、骨质增生等。

3.14

后棒骨 femur

后腿骨从膝关节处分开后膝关节以上的股骨部分,表面带肉均匀,无油污、皮毛块、淤血等杂质,无炎症、骨质增生等。

3.15

月牙骨 crescent bone

前腿夹心肉与扇骨相连处的软骨,呈月牙状。

3.16

腿寸骨 pork hocks

后腿与筒子骨相连的腓骨部分,带肉厚度1 cm~4 cm,下部露骨约2 cm,整体呈圆锥形。

3.17

面骨肉 neck interlayer meat

腮肉修去肥膘后中间的夹层瘦肉,呈片状。

3.18

大皮 big skin

屠宰、分割过程中修下的面积在20 cm×30 cm以上的猪皮(不包括前腿和后腿部位的皮)。

3.19

小皮 small skin

屠宰、分割过程中修下的面积在 6 cm×6 cm 以上,20 cm×30 cm 以下的猪皮。

3.20

去骨片猪肉 boneless shipper style

剔除所有骨头的片猪肉。

4 分类原则与方法

4.1 猪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。

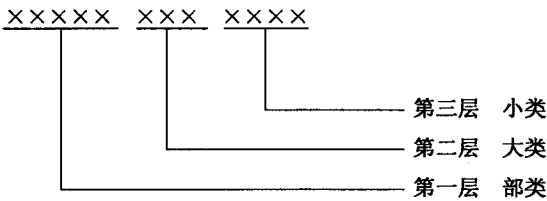


图 1 分类代码结构

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 21113-21119 组成;第二层由三位数表示,由 010-199 组成;第三层由四位数表示,由 0001-9999 组成,其中分割猪肉中第一位表示前段、中段、后段、混合、骨头及皮类,编码分别为 1,2,3,4,6,7;后三位按照 001,002,003 依次编排。分类代码仅表示该类产品在本类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)
21113/鲜或冷却猪肉 21114/冻猪肉	013/带皮猪肉	0001 带皮片猪肉
		0002 带皮去骨片猪肉
		0003 带皮带蹄片猪肉
		0004 带皮带腿肉片猪肉

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21113/鲜或冷却猪肉 21114/冻猪肉	013/带皮猪肉	0005 带皮带板油片猪肉
		0006 带皮带奶脯片猪肉
		0007 带皮带腮肉带板油片猪肉
		0008 带皮带板油奶脯片猪肉
		0009 带皮带腮肉板油奶脯片猪肉
		0010 带皮去前段片猪肉
		0011 带皮去后段片猪肉
		9999 其他
	014/无皮猪肉	0001 无皮片猪肉
		0002 无皮去骨片猪肉
		0003 无皮带蹄片猪肉
		0004 无皮带腮肉片猪肉
		0005 无皮带板油片猪肉
		0006 无皮带奶脯片猪肉
		0007 无皮带腮肉带板油片猪肉
		0008 无皮带板油奶脯片猪肉
		0009 无皮带腮肉板油奶脯片猪肉
		0010 无皮去前段片猪肉
		0011 无皮去后段片猪肉
		9999 其他
	015/分割猪肉	1001 肩颈肉(颈背肌肉或1号肉)
		1002 带皮肩颈肉
		1003 无皮带脂肩颈肉
		1004 前腿肌肉(2号肉)
		1005 带皮前腿肌肉
		1006 无皮带脂前腿肌肉
		1007 带皮带骨前腿
		1008 去皮带骨前腿
		1009 去膘带骨前腿
		1010 腮肉(槽头)
		1011 带皮腮肉
		1012 面青肉
		2001 带皮大排肌肉
		2002 无皮带脂大排肌肉

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21113/鲜或冷却猪肉 21114/冻猪肉	015/分割猪肉	2003 大排肌肉(3号肉)
		2004 去筋膜大排肌肉
		2005 带皮五花肉
		2006 去皮五花肉
		2007 带皮带骨中方肉
		2008 去皮带骨中方肉
		3001 后腿肌肉(4号肉)
		3002 带皮后腿肌肉
		3003 无皮带脂后腿肌肉
		3004 分切后腿肌肉
		3005 元宝肉
		3006 里脊肉
		3007 带皮带骨后腿
		3008 去皮带骨后腿
		3009 去膘带骨后腿
		4001 筋腱肉
		4002 带腿寸骨筋腱肉
		4003 9:1 碎肉
		4004 8:2 碎肉
		4005 7:3 碎肉
		4006 6:4 碎肉
		4007 5:5 碎肉
		4008 4:6 碎肉
		4009 3:7 碎肉
		4010 2:8 碎肉
		4011 1:9 碎肉
		6001 颈骨
		6002 前排
		6003 无颈前排
		6004 小排(唐排)
		6005 肋排
		6006 大排
		6007 带皮大排
		6008 无皮带脂大排

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21113/鲜或冷却猪肉 21114/冻猪肉	015/分割猪肉	6009 带脊髓大排
		6010 肉排
		6011 通排
		6012 脊骨(龙骨)
		6013 前腿筒子骨
		6014 后腿筒子骨
		6015 带筋腱肉前腿筒子骨
		6016 带筋腱肉后腿筒子骨
		6017 前棒骨
		6018 后棒骨
		6019 尾骨
		6020 带肉尾骨
		6021 月牙骨
		6022 腿寸骨
		6023 带肉扇子骨
		6024 带肉三叉骨
		7001 毛猪皮
		7002 腮肉皮
		7003 脊髓皮
		7004 腿皮
		7005 光猪全皮
		7006 大皮
		7007 小皮
		9999 其他
	017/无皮无脂片猪肉(红条)	0001 无皮无脂去前腿片猪肉
		0002 无皮无脂去后腿片猪肉
		0003 无皮无脂去骨片猪肉
		0004 无皮无脂中段
		9999 其他
21119/鲜、冷却或冻的猪的可食用内脏及副产品	101/猪头	0001 鲜或冷却有耳猪头(平头)
		0002 冻有耳猪头(平头)
		0003 鲜或冷却去骨有耳猪头(平头)
		0004 冻去骨有耳猪头(平头)
		0005 鲜或冷却有耳猪头(三角头)

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21119/鲜、冷却或冻的猪的可食用内脏及副产品	101/猪头	0006 冻有耳猪头(三角头)
		0007 鲜或冷却去骨有耳猪头(三角头)
		0008 冻去骨有耳猪头(三角头)
		0009 鲜或冷却无耳猪头(平头)
		0010 冻无耳猪头(平头)
		0011 鲜或冷却去骨无耳猪头(平头)
		0012 冻去骨无耳猪头(平头)
		0013 鲜或冷却无耳猪头(三角头)
		0014 冻无耳猪头(三角头)
		0015 鲜或冷却去骨无耳猪头(三角头)
		0016 冻去骨无耳猪头(三角头)
		9999 其他
	102/猪脑	0001 鲜或冷却猪脑
		0002 冻猪脑
		9999 其他
	103/猪耳	0001 鲜或冷却猪耳
		0002 冻猪耳
		9999 其他
	104/猪舌	0001 鲜或冷却带根猪舌
		0002 冻带根猪舌
		0003 鲜或冷却无根猪舌
		0004 冻无根猪舌
		0005 鲜或冷却舌根肉
		0006 冻舌根肉
		9999 其他
	105/猪心	0001 鲜或冷却猪心
		0002 冻猪心
		9999 其他
	106/猪肺	0001 鲜或冷却带管猪肺
		0002 冻带管猪肺
		0003 鲜或冷却无管猪肺
		0004 冻无管猪肺
		0005 鲜或冷却猪肺管
		0006 冻猪肺管
		9999 其他

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21119/鲜、冷却或冻的猪的可食用内脏及副产品	107/猪肝	0001 鲜或冷却带胆猪肝
		0002 冻带胆猪肝
		0003 鲜或冷却猪肝
		0004 冻猪肝
		0005 鲜或冷却碎猪肝
		0006 冻碎猪肝
		9999 其他
	108/猪脾(沙肝)	0001 鲜或冷却猪脾
		0002 冻猪脾
		9999 其他
	111/猪肚	0001 鲜或冷却猪大肚
		0002 冻猪大肚
		0003 鲜或冷却带食管毛大肚
		0004 冻带食管毛大肚
		0005 鲜或冷却猪小肚
		0006 冻猪小肚
		0007 鲜或冷却猪小肚头
		0008 冻猪小肚头
		9999 其他
	112/猪肾(猪腰)	0001 鲜或冷却猪腰
		0002 冻猪腰
		9999 其他
	113/猪大肠	0001 鲜或冷却猪大肠头
		0002 冻猪大肠头
		0003 鲜或冷却猪大肠
		0004 冻猪大肠
		9999 其他
	114/猪小肠	0001 鲜或冷却猪小肠
		0002 冻猪小肠
		9999 其他
	115/猪尾	0001 鲜或冷却带根猪尾
		0002 冻带根猪尾
		0003 鲜或冷却猪尾
		0004 冻猪尾

表 1 (续)

第一层(部类)	第二层(大类)	第三层(小类)
21119/鲜、冷却或冻的猪的可食用内脏及副产品	115/猪尾	0005 鲜或冷却尾根肉
		0006 冻尾根肉
		9999 其他
	116/猪蹄	0001 鲜或冷却带筋猪蹄
		0002 冻带筋猪蹄
		0003 鲜或冷却猪蹄
		0004 冻猪蹄
		9999 其他
	117/猪蹄筋	0001 鲜或冷却猪蹄筋
		0002 冻猪蹄筋
		9999 其他