



中华人民共和国国家标准

GB 9960—88

鲜、冻四分体带骨牛肉

Fresh and frozen beef, quarters

1988-10-26发布

1989-04-01实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

UDC 636.4.088.3
:664.4.037

鲜、冻四分体带骨牛肉

GB 9960—88

Fresh and frozen beef, quarters

1 主题内容与适用范围

本标准规定了鲜、冻四分体带骨牛肉的术语、技术要求、检验方法和检验规则、标志、贮存和运输。

本标准适用于活牛经屠宰加工、冷加工后,用于供应市场、肉制品及罐头原料的鲜、冻四分体带骨牛肉。

2 引用标准

GB 2723 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准

GB 2708 冻牛肉卫生标准

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5009.17 食品中总汞的测定方法

3 术语

3.1 四分体带骨牛肉:指将屠宰加工后的整只牛胴体先沿脊椎中线纵向锯(劈)成两分体,再从第十一至第十二肋骨间将两分体横截成四分体的牛肉。

3.2 鲜四分体带骨牛肉:指经过凉肉,但不经过冷却工艺过程的四分体带骨牛肉。

3.3 冷却四分体带骨牛肉:指经过冷却工艺过程的四分体带骨牛肉,其后腿部、肩胛部深层中心温度不高于4℃,不低于0℃。

3.4 冻四分体带骨牛肉:指经过冻结工艺过程的四分体带骨牛肉,其后腿部、肩胛部深层中心温度不高于-15℃。

4 技术要求

4.1 产品品种、规格

4.1.1 鲜、冻四分体带骨牛肉分为三等级,即:一级、二级、三级。

4.1.2 分级的规格见表1: