



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 29392—2012

---

## 普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊 等级划分

Beef cuts grading for high rib, ribeye, striploin, tenderloin of normal beef

2012-12-31 发布

2013-06-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 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 技术要求 .....	2
5 划分方法 .....	2
6 评定结果 .....	3
7 标识 .....	3
附录 A (规范性附录) 大理石纹等级图谱 .....	4
附录 B (规范性附录) 肌肉色等级图谱 .....	5
附录 C (规范性附录) 脂肪色等级图谱 .....	6
附录 D (规范性附录) 牛分割肉等级图 .....	7
附录 E (规范性附录) 代表性等级外脊、眼肉、上脑示例 .....	8
附录 F (规范性附录) 不同等级外脊、眼肉、上脑示例 .....	11

## 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：南京农业大学、商务部流通产业促进中心、中国农业科学院、陕西秦宝牧业股份有限公司、北京御香苑集团。

本标准主要起草人：彭增起、孙宝忠、金社胜、胡新颖、李欢、谌启亮、方芳、汪张贵、史杰、史文利、王建华。

# 普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊 等级划分

## 1 范围

本标准规定了普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊的术语和定义、技术要求、等级规格划分方法、评定结果及标识。

本标准适用于普通肉牛的分级,不适用于小牛肉、小白牛肉、雪花肉的分级。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

SBJ/T 08—2007 牛羊屠宰与分割车间设计规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**普通肉牛 normal beef**

年龄在 18 月龄~48 月龄之间、经过至少 3 个月育肥的肉牛。

### 3.2

**上脑 high rib**

取自牛胴体最后颈椎到第 6 胸椎间的净肉。前端始于最后颈椎后缘,后端与眼肉相连,主要包括背最长肌、斜方肌等。

### 3.3

**眼肉 ribeye**

取自牛胴体第 6 胸椎到第 12~第 13 胸椎间的净肉。前端与上脑相连,后端与外脊相连,主要包括背阔肌、背最长肌、肋间肌等。

### 3.4

**外脊 striploin**

取自牛胴体第 6 腰椎外横截至第 12~第 13 胸椎椎窝中间处垂直横截,沿背最长肌下缘切开的净肉,主要是背最长肌。

### 3.5

**里脊 tenderloin**

取自牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。