



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 29392—2022

代替 GB/T 29392—2012

## 畜禽肉质量分级 牛肉

Quality grading for livestock and poultry meat—Beef

2022-07-11 发布

2023-02-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
畜 禽 肉 质 量 分 级 牛 肉

GB/T 29392—2022

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2022年7月第一版

\*

书号: 155066·1-70479

版权专有 侵权必究

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 29392—2012《普通肉牛上脑、眼肉、外脊、里脊等级划分》，与 GB/T 29392—2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准范围(见第 1 章,2012 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见第 3 章,2012 年版的第 3 章)；
- 更改了技术要求(见第 4 章,2012 年版的第 4 章)；
- 更改了质量等级划分方法(见第 5 章,2012 年版的第 5 章)；
- 更改了技术等级指标划分及评定方法(见第 6 章,2012 年版的第 6 章)；
- 增加了质量等级评定方法(见第 7 章)；
- 更改了标志(见第 8 章,2012 年版的第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：南京农业大学、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、山东农业大学、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、河南农业大学、中国肉类协会、北京雁西月盛斋清真食品有限公司、北京二商肉类食品集团有限公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、重庆恒都食品开发有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、陕西秦宝牧业股份有限公司、御香苑控股集团有限公司、河南省动物卫生监督所。

本文件主要起草人：李春保、高胜普、周光宏、徐幸莲、孙宝忠、赵改名、张一敏、陈伟、尤华、闵成军、闫立婷、韩明山、钱保根、粘颖群、何彬、史文利、王建华、白跃宇、曹晖、王强。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2012 年首次发布为 GB/T 29392—2012；
- 本次为第一次修订。

# 畜禽肉质量分级 牛肉

## 1 范围

本文件规定了牛胴体及分割肉质量分级的基本要求、质量等级划分、标志、包装和记录的要求,描述了牛胴体及分割肉的技术指标评定方法和质量等级评定方法。

本文件适用于肉牛(牦牛、水牛和小牛除外)的牛肉质量分级。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 37061 畜禽肉质量分级导则
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

## 3 术语和定义

GB/T 19477、GB/T 27643、GB/T 37061 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **胴体 carcass**

检验检疫合格的牛经宰杀放血后,除去头、蹄、皮、尾、内脏、肾周脂肪及生殖器(母牛去除乳房)后的躯体部分。

### 3.2

#### **大理石花纹 marbling**

牛肌肉中脂肪的分布,呈大理石样的纹理。

### 3.3

#### **生理成熟度 maturity**

根据胴体脊柱棘突末端软骨的骨质化程度评定牛的年龄指标。

### 3.4

#### **分割肉 cuts**

从牛胴体上剥离或切割下来的部位肉,如外脊、眼肉、上脑等。

### 3.5

#### **质量分级 quality grading**

根据牛肉大理石花纹丰富度、生理成熟度、肉色、脂肪颜色、分割肉大小和外观确定胴体或分割肉的质量等级。