

ICS 67. 120. 10  
B 45  
备案号: 37196—2012



# 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 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