



中华人民共和国国家标准

GB/T 9960—2008
代替 GB/T 9960—1988

鲜、冻四分体牛肉

Fresh and frozen beef, quarters

2008-06-27 发布

2008-10-01 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

前 言

本标准代替 GB/T 9960—1988《鲜、冻四分体带骨牛肉》。

本标准与 GB/T 9960—1988 相比主要变化如下：

- 对产品术语进行了补充及修改；
- 对产品的屠宰加工进行了更细致的要求；
- 感官要求中增加了可见异物的要求；
- 增加了水分限量指标及检验方法；
- 细化了产品理化指标及检验方法；
- 增加了农药兽药残留及检验方法；
- 增加了微生物指标及检验方法；
- 增加了质量分级及评定方法；
- 增加了净含量要求及检验方法。

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：商务部屠宰技术鉴定中心、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、南京农业大学。

本标准主要起草人：胡铁军、何彬、魏玉玲、周光宏、李春保、张新玲、胡新颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9960—1988。

鲜、冻四分体牛肉

1 范围

本标准规定了鲜、冻四分体牛肉的相关术语和定义、技术要求、检验方法和检验规则、标志、贮存和运输。

本标准适用于健康活牛经屠宰加工、冷加工后,用于供应市场销售、肉制品及罐头原料的鲜、冻四分体牛肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求
- GB/T 19477 牛屠宰操作规程
- NY/T 676 牛肉质量分级
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)
- 动物性食品中兽药最高残留限量(中华人民共和国农业部公告[2002]第235号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

成熟 aging or conditioning

牛屠宰后,胴体在0℃~4℃环境下吊挂存放,肉的pH值回升,嫩度和风味改善的过程。