

ICS 67.120.10  
X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19480—2004

---

## 肉与肉制品术语

Terms of meat and meat products

2004-03-16 发布

2004-08-01 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

本标准是在广泛调查研究的基础上,吸收并借鉴国内外肉类及相关行业的有关资料和相关标准的基础上,收录并确定了肉类行业当前已基本成熟的 190 条术语及其定义,旨在规范我国当前肉类行业发展中的基本概念,以适应肉类行业迅速发展和与国际接轨的需求。

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由中国农业大学食品科学学院、国家经贸委屠宰技术鉴定中心负责起草。

本标准主要起草人:刘虎成、李兴民、王贵际、张新玲、王飞、张萍萍、朱德修、董寅初。

# 肉 与 肉 制 品 术 语

## 1 范围

本标准规定了肉与肉制品加工中常用的术语与定义。

本标准适用于肉类生产、加工、贸易、管理和科研、教学工作。

## 2 原料肉

### 2.1 基本称谓

#### 2.1.1

**肉 meat**

畜禽屠宰后所得可食部分的统称。包括胴体(骨除外)、头、蹄、尾、内脏。

#### 2.1.2

**冷鲜肉 cold meat**

在 $0^{\circ}\text{C}$ ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$ )环境下,将肉温降低到冰点( $-1.2^{\circ}\text{C}$ 左右)以上,保持( $0\sim 7$ ) $^{\circ}\text{C}$ 之间的肉。

#### 2.1.3

**冷却肉 chilled meat**

经过一段时间的冷处理,保持低温( $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ )而不冻结的肉。

#### 2.1.4

**热鲜肉 hot meat**

刚屠宰后不久体温还没有完全散失的肉。

#### 2.1.5

**冷冻肉 frozen meat**

经低温( $-15^{\circ}\text{C}\sim -23^{\circ}\text{C}$ )冻结处理后的肉。

#### 2.1.6

**红肉 red meat**

猪、牛、羊等畜肉。

#### 2.1.7

**白肉 white meat**

禽、鱼肉及水产品。

#### 2.1.8

**胴体 carcass**

肉畜经屠宰、放血后除去鬃毛、内脏、头、尾及四肢下部(腕及关节以下)后的躯体部分。

[GB 12694—1990,术语 3.2]

#### 2.1.9

**肥肉 fat**

胴体皮下脂肪,俗称“肥膘”

#### 2.1.10

**板油 flare fat**

猪腹腔内和肾脏周围的脂肪(牛、羊是指肾腰部脂肪)。