

ICS 67.120
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 39918—2021

羊胴体及鲜肉分割

Fabrication of ovine carcass and cuts

2021-04-30 发布

2021-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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农业农村部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会(SAC/TC 274)归口。

本标准起草单位:南京农业大学、中国农业科学院农产品加工研究所、宁夏大学、青岛农业大学、黑龙江大庄园肉业有限公司、蒙羊牧业股份有限公司。

本标准主要起草人:周光宏、李春保、吴菊清、徐幸莲、罗瑞明、张德权、孙京新、闫海鹏。

羊胴体及鲜肉分割

1 范围

本标准规定了羊胴体及鲜肉分割技术要求。

本标准适用于羊胴体及鲜肉分割。

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/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊胴体 **ovine carcass**

活羊(包括山羊和绵羊)放血后,去除皮(或毛)、头、蹄、尾、内脏及生殖器(母羊去除乳房)等后得到的躯体。

注:羊胴体骨骼图参见附录 A,分割图见附录 B。

4 基本要求

原料、分割、加工应符合 GB/T 9961、GB/T 17237 的要求。

5 分割技术要求

5.1 胴体分割技术要求

5.1.1 二分体

将羊胴体沿脊柱中线纵向切成两片,又称半胴体、半扇体(名称对照表参见附录 C,示意图参见附录 D)。

5.1.2 套叠羊胴体

将胴体在腰荐结合处沿脊柱短轴方向切开胴体背侧缘,折断脊柱,把后腿折叠塞进胸腹腔(参见附录 D)。

5.1.3 四分体

从二分体沿指定肋骨弓(宜在 6~7 肋之间或腰椎与胸椎连接处分切)切至腹边缘所得的前、后半部