



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10656—2012

猪肉分级

Grading standard for pork

2012-03-15 发布

2012-06-01 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 要求	2
5 评定方法	4
6 标志、标签	5
附录 A (资料性附录) 猪胴体分割图	6
附录 B (资料性附录) 分割猪肉名称对照表	7
附录 C (规范性附录) 胴体及分割猪肉等级标志	8

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、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司。

本标准主要起草人：王玉芬、陈松、金社胜、胡新颖、王继鹏、方芳、李欢、温晓辉。

猪肉分级

1 范围

本标准规定了猪肉分级的术语和定义、要求、评定方法、标志、标签。
本标准适用于猪胴体及主要分割部位的分级。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB 12694 肉类加工厂卫生规范
GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胴体 carcass

经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

3.2

胴体质量 carcass weight

劈半后胴体未经冷却时的质量。

3.3

背膘 back fat

猪脊背部皮下的脂肪。

3.4

背膘厚度 back fat thickness

第六肋骨和第七肋骨中间平行至第六胸椎棘突前下方位置背膘的厚度。

3.5

瘦肉率 lean meat percentage

瘦肉质量占整个胴体质量的百分比。