



中华人民共和国国家标准

GB/T 37061—2018

畜禽肉质量分级导则

Guide for quality grading of livestock and poultry meat

2018-12-28 发布

2019-07-01 实施

国家市场监督管理总局
中国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。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、江苏雨润肉类产业集团有限公司、中国标准化研究院。

本标准主要起草人:赵箭、徐宝才、石忠志、姜惠、龚海岩、王敏、李欢、席兴军。

畜禽肉质量分级导则

1 范围

本标准规定了畜禽肉质量分级的分级原则、分级评定方法、分级评定规则、等级标识及人员要求。本标准适用于畜禽肉生产与流通过程中质量分级标准的制定。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB/T 10221 感官分析 术语

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 19480 肉与肉制品术语

NY/T 2113 农产品等级规格标准编写通则

SB/T 10659 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB 2707、GB/T 19480、GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

质量 quality

屠宰加工后畜禽肉的感官特性和/或内在品质和/或规格特性满足要求的程度。

3.2

等级 grade

通过外在感官特性和/或内在品质和/或规格特性的判定和/或测定,对畜禽肉品质优劣的划分。

3.3

规格 specification

畜禽肉形状、大小、质量等特性的描述。

3.4

级差 grade difference

相邻等级畜禽肉间的评价指标值之差。

4 分级原则

4.1 基本原则

4.1.1 待分级的畜禽肉应符合食品安全 GB 2707、GB 16869 的要求。

4.1.2 应根据行业发展需求、畜禽肉贸易流通需求及消费者的需求进行质量分级。

4.1.3 如果不同类别畜禽肉的品质差别较大,应将同一类别的畜禽肉进行质量分级。