

ICS 67. 120. 10  
B 45  
备案号: 37196—2012



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10747—2012

---

## 牛肉及牛副产品流通分类与代码

Circulated classification and codes of beef and by-products

2012-08-01 发布

2012-11-01 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 分类原则与方法 .....	2
5 代码结构和编码方法 .....	2
6 编码表 .....	2

## 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、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所。

本标准主要起草人：孙宝忠、张松山、金社胜、李欢、方芳、刘璇、李海鹏、温晓辉。

# 牛肉及牛副产品流通分类与代码

## 1 范围

本标准规定了牛肉及牛副产品的分类原则及方法、代码结构、编码方法、分类与代码。  
本标准适用于牛肉及牛副产品生产、统计、采购、销售、出口、研发等环节。

## 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 7635.1 全国主要产品分类与代码 可运输类产品  
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
GB/T 19480 肉与肉制品术语  
NY/T 676 牛肉等级规格

## 3 术语和定义

GB/T 17238、GB/T 19480、NY/T 676 界定的及以下术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 脖肉 neck

取自前 1/4 胴体,是由第一根肋骨前沿直切,并经由第 7 颈椎和第一胸椎结合处取得。去除骨、软骨、暴露的肌腱和颈韧带。

### 3.2

#### 肩肉 Shoulder

由前 1/4 胴体沿肋骨与肩胛骨之间的自然逢分割取得。位于肱骨后面,肩胛棘下方,由臂三头肌群的大部分组成。

### 3.3

#### 板腱 blade oyster

位于肩胛骨外侧,主要是冈下肌。

### 3.4

#### T 骨排 T-bone steak

由后四节腰椎以及内侧的里脊肉和外侧的外脊肉组成。

### 3.5

#### 带骨前腱子肉 bone-in forequarter shin-shank

分割自前 1/4 胴体腿部,由伸肌群、屈肌群组成。沿胸肉剥离线经臂三头肌和臂二头肌直至肱骨远端(包括桡骨、尺骨)的相关肌肉。

### 3.6

#### 带骨后腱子肉 bone-in hindquarter shin-shank

分割自后 1/4 胴体腿部,由伸肌群、屈肌群组成。经膝关节切开,不去除胫骨、跗骨。