

DB63

青 海 省 地 方 标 准

DB 63/T 1784—2020

牦牛胴体分割

Carcass segmentation of yak

地方标准信息服务平台

2020 - 05 - 26 发布

2020 - 07 - 01 实施

青海省市场监督管理局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由青海省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：青海省畜牧兽医科学院、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、青海夏华清真肉食品有限公司、青海西北骄天然营养食品有限公司、青海省大通种牛场。

本标准主要起草人：孙宝忠、刘书杰、谢鹏、李海鹏、柴沙驼、张松山、孙璐、雷元华、张新军、张保卫。

本标准由青海省农业农村厅监督实施。

地方标准信息服务平台

牦牛胴体分割

1 范围

本标准规定了牦牛胴体分割的术语和定义、操作方法及规范要求。
本标准适用于青海地区各类牦牛屠宰加工企业。

2 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

2.1

胴体 carcass

牦牛经宰杀放血后，除去皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器（母牛去除乳房）后的躯体部分（参见附录A，附录B）。

2.2

二分体 side

将宰后的整胴体沿脊柱中线纵向切成的两片（详见附录C）。

2.3

四分体 quarter

在第5根肋骨处至第7根肋骨处之间，或第12根肋骨处至第13根肋骨处之间将二分体切开，得到的前、后两个部分（详见附录C）。

2.4

分割肉 yak meat cuts

依据牦牛胴体形态结构和肌肉组织分布进行分割，得到的不同部位的肉块。

2.5

里脊 tenderloin

取自牦牛胴体腰部内侧带有完整里脊头的净肉。

2.6

外脊 striploin