

团 体 标 准

T/SZS 2353—XXXX

代替 T/SZS 2353—2019

供深食品 牛肉

Shenzhen quality food—Beef

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/SZS 2353—2019《供深食品 牛肉》，与T/SZS 2353—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——增加了“术语和定义”“原料要求”“感官要求”；

——增加了“质量等级要求”，包括牛胴体质量等级要求、外脊、眼肉、上脑和里脊的质量等级要求、辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、大黄瓜条、小黄瓜条、牛霖、腹肉、腱子肉、肋条肉和板腱的质量等级要求；

——更改了“安全要求”；

——修订了“检验方法”；

——增加了“标签”“包装、运输和储存”要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/SZS 2353—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 牛肉

1 范围

本文件规定了供深食品 牛肉的术语和定义、技术要求、检验方法、标签、包装、运输和储存要求。

本文件适用于鲜（冻）牛肉产品，包括以健康活牛屠宰加工后经兽医卫生检验合格的鲜、冻牛胴体为原料按部位分割加工的牛肉产品。不适用于即食牛肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 2799 绿色食品 畜肉
T/SZS 1350 供深食品 畜肉质量安全基础要求

3 术语和定义

GB/T 27643、GB/T 29392界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 屠宰前的活禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

4.1.2 鲜、冻分割牛肉的原料应符合 GB/T 19477 的规定，不应有伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、可见淋巴结、脓肿、浮毛和其他杂质。

4.2 感官要求

牛肉的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要求		来源
	鲜牛肉（冷却牛肉）	冻牛肉（解冻后）	
组织状态	肌肉富有弹性,经指压后凹陷部位立即恢复原状	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢,不易完全恢复原状	NY/T 2799
色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有牛类品种固有的色泽		
气 味	具有牛类品种固有的气味，无异味		
肉眼可见异物	无正常视力可见外来异物		

4.3 理化要求

牛肉的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求	来源
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 15	T/SZS 1350
水分含量/（g/100 g）	≤ 77	

4.4 质量等级要求

牛肉的质量等级要求应符合表3、表4、表5的规定，其中的大理石花纹、肉色和脂肪颜色等级见GB/T 29392附录A和附录B进行评定。

表3 牛胴体质量等级要求

项目	等级及要求										来源
	特级		优级		良好级	优级		良好级		普通级	
大理石花纹等级	5级(极丰富)	4级(丰富)	3级(较丰富)	2级(少量)	1级(几乎没有)	5级(极丰富)	4级(丰富)	3级(较丰富)	2级(少量)	1级(几乎没有)	GB/T 29392
肉色等级	3级~7级					1级、2级或8级					

项目	等级及要求						来源
	特级	优级	良好级	优级	良好级	普通级	
脂肪颜色等级	1~4 级			5~8 级			
生理成熟度等级	A~B 级			C~E 级			

表 4 外脊、眼肉、上脑和里脊的质量等级要求

项目	等级及要求								来源
	质量规格要求/kg				感官要求				
	S 级	A 级	B 级	C 级	S 级	A 级	B 级	C 级	
外脊	≥ 35	≥ 35	—	—	大理石花纹等级:4 级~5 级;肉色等级: 3 级~7 级; 脂肪颜色等级: 1 级~4 级;背面脂肪平整,腹面无碎肉、淤血	大理石花纹等级: 3 级;肉色等级: 3 级~7 级; 脂肪颜色等级: 1 级~4 级;背面脂肪平整,腹面无碎肉、淤血	大理石花纹等级: 2 级;肉色等级: 3 级~7 级; 脂肪颜色等级: 1 级~4 级;背面脂肪平整,腹面无碎肉、淤血	大理石花纹等级: 1 级;腹面无碎肉、淤血	GB/T 29392

项目	等级及要求								来源	
	质量规格要求/kg				感官要求					
	S 级	A 级	B 级	C 级	S 级	A 级	B 级	C 级		
眼肉	≥ 30	≥ 30	—	—	大理石花纹等级：4级～5级；肉色等级：3级～7级；脂肪颜色等级：1级～4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜	大理石花纹等级：3级；肉色等级：3级～7级；脂肪颜色等级：1级～4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜	大理石花纹等级：2级；肉色等级：3级～7级；脂肪颜色等级：1级～4级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜	大理石花纹等级：1级；背面脂肪平整，腹面无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜		
上脑	≥ 30	≥ 30	—	—	大理石花纹等级：4级～5级；肉色等级：3级～7级；脂肪颜色等级：1级～4级；无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜	大理石花纹等级：3级；肉色等级：3级～7级；脂肪颜色等级：1级～4级；无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜	大理石花纹等级：2级；肉色等级：3级～7级；脂肪颜色等级：1级～4级；无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜	大理石花纹等级：1级；无碎肉、淤血；表面无腱膜和肌膜		
里脊	≥ 1.8	1.5～1.8	1.3～1.5	≤ 1.3	背面无多余脂肪，里脊头完整无损					

表 5 辣椒条、胸肉、臀肉、米龙、大黄瓜条、小黄瓜条、牛霖、腹肉、腱子肉、肋条肉和板腱的质量等级要求

项目	等级及要求		来源
	优级	普通级	
辣椒条	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级～7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	GB/T 29392
胸肉	经过精修，无刀伤，无淤血，表面无碎肉，肉色等级为3级～7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有碎肉、骨渣，肉色等级为8级	

项目	等级及要求		来源
	优级	普通级	
臀肉	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	
米龙	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	
大黄瓜条	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	
小黄瓜条	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	
牛霖	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	
腹肉	经过精修，无刀伤，无淤血，肌肉和脂肪间隔有序，肉厚为4cm以上；肉色等级为3级~7级，前侧面有大理石花纹	经过粗修，无刀伤，无淤血，有肉屑、软骨；背面有多余脂肪，前侧面几乎没有大理石花纹	
腱子肉	经过精修，无刀伤，无血污，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无血污，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	
肋条肉	经过精修，无刀伤，无淤血，肌肉和脂肪间隔有序，肉厚为4cm以上；肉色等级为3级~7级，前侧面有大理石花纹	经过粗修，无刀伤，无淤血，有肉屑、软骨；背面有多余脂肪，前侧面几乎没有大理石花纹	
板腱	经过精修，无刀伤，无淤血，保持肉的自然块形状；肉色等级为3级~7级	经过粗修，无刀伤，无淤血，表面有多余脂肪，肉色等级为8级	

4.5 安全要求

牛肉的安全要求应符合T/SZS 1350的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 标签

应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和储存

7.2.1 运输应符合 NY/T 1056 的规定。应使用卫生并具有防雨、防晒，防尘设施的专用冷藏车船运输。运输过程中应控制运输温度，鲜肉和冷却肉为 0℃~4℃，冷冻肉应低于-18℃，温度允许变化幅度为 1℃。

7.2.2 鲜肉和冷却肉应储存在-2℃~4℃、相对湿度85%~90%的冷却间。

7.2.3 冻肉储存于-18℃以下的冷冻库内，库温昼夜变化幅度不超过1℃。

深圳市深圳标准促进会团体标准

参 考 文 献

- [1] GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 - [2] GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉
 - [3] GB 18394-2020 畜禽肉水分限量
 - [4] NY/T 3379-2018 牛肉分级
-

深圳市深圳标准促进会团体标准