

ICS 67.120

X22

团 体 标 准

T/HNSZA 0001.3—2021

连锁湘菜 炊烟小炒黄牛肉 第 3 部分：湘西黄牛采购、屠宰与配送规范

2021-06-22 发布

2021-07-01 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 采购与验收	1
4 宰前准备	2
5 屠宰	3
6 打包配送	3
7 质量与检验	4
8 标识、包装与贮运	4

前 言

本文件 T/HNSZA 0001—2021 炊烟小炒黄牛肉由若干部分构成，其结构如下：

- 第 1 部分：菜肴烹调质量要求
- 第 2 部分：陈坛剁辣椒加工质量要求
- 第 3 部分：湘西黄牛采购、屠宰与配送规范

本部分为 T/HNSZA 0001 的第 3 部分。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会提出。

本部分由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本部分涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本部分起草单位：炊烟餐饮管理有限公司、湖南红星盛业股份有限公司、湖南赤松亭农牧开发有限公司、新晃老蔡食品有限责任公司、湖南省食品和工业产品生产许可审查中心。

本部分主要起草人：杨代明、陈然、戴勇攀、陈芳武、何丽华。

本部分为首次制定。

引 言

1 湘西黄牛的产业链连锁

牛作为耕畜，历朝历代对其都着重保护，不得无故宰杀，牛肉成为少有的珍贵食材。在我国经历了40年改革开放的现代化建设过程中，一跃而成为世界经济第二大体，迅速消除了8亿多人的贫困，农业生产力大为发展，基本上实现了机械化作业，牛作为耕地的必备生产工具行将退出历史舞台，“耕牛”这个名词几乎成为历史，老一辈对耕牛深厚的相濡以沫的感情成为这一辈人永久的记忆而将远去。牛作为中国人的食用畜禽饲养已成为自然而然的现实，牛肉因为牛吃草而很少兽药残留的安全性和高蛋白、低脂肪的特点，符合人们健康、养生的诉求，在大部分中国人的饮食结构中，使牛肉的占比越来越高，逐步在比肩欧美发达国家，牛肉将是日常消费的主流高档肉食，更受小孩、女士、健身人士的欢迎。随着人民生活水平的提高，吃牛肉、牛排，已经成为一种潮流趋势。因为食材昂贵，被消费者、家庭奉为“上等菜”。

五、六年前的湖南餐饮业陷入了价格战中，以至于市场上几乎买不到不打水的牛肉，在消费者心目中，牛肉的质量大打折扣；作为和辣椒炒肉、剁椒鱼头一样的经典湘菜，小炒黄牛肉的餐饮消费人气不旺，曾一度消沉，但湖南人还是很喜欢的。如何提升小炒黄牛肉的品质，彰显其更高营养价值，重振其昔日雄风，成为湘菜人迫切需要解决的问题。

要制作更高质量、体现高价值的小炒黄牛肉，牛肉的选择是关键。炊烟厨师团队通过反复试菜选中了湘西黄牛肉或新晃黄牛肉。相较于其他品种黄牛肉来说，湘西黄牛肉在山野中自然放养，脂肪少，肉质紧密鲜嫩，维生素、矿质元素含量丰富，氨基酸组成全面均衡，胆固醇低，是湘西得天独厚的养殖环境造就了湘西黄牛的臻品天成的卓越品质。

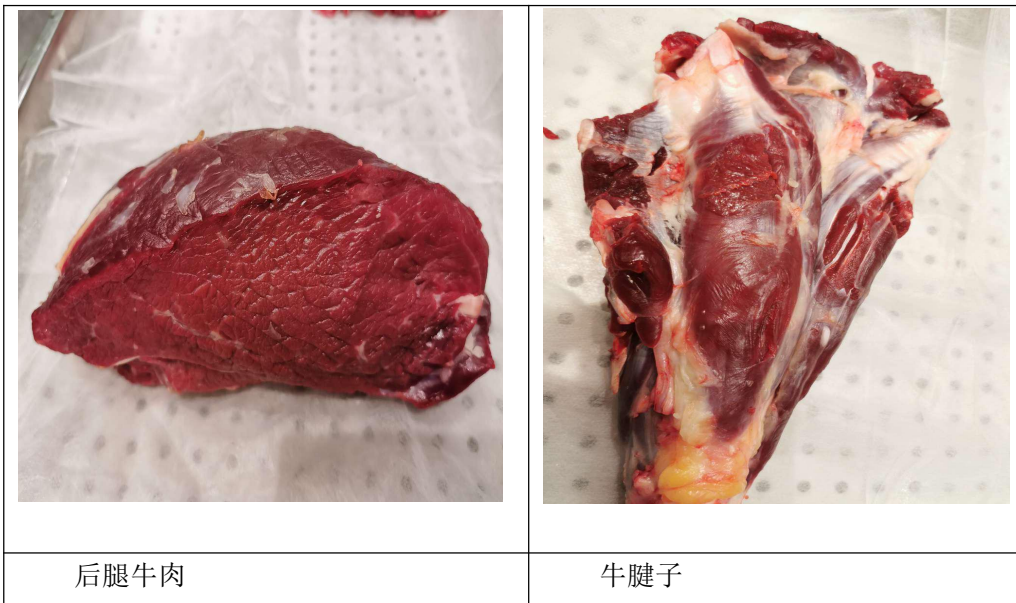
至此，精选野生放养800天左右湘西黄牛并自建从采购到屠宰、配送的供应链以确保湘西黄牛肉的纯正品质，从而赋予了炊烟小炒黄牛肉滑嫩脆弹的风味特征，于2018年6月隆重推出后，半年之内一举爆红，引领湘菜升级发展，从而为公司连锁扩张打下了坚实的基础，爆品价格一路看涨，对湘西黄牛肉的需求急剧增加，有最初的日屠宰2头到2019年的10头~12头，至2021年5月的12头~18头，采购湘西黄牛价格从2018年32元/千克毛重到2019年38元/千克毛重，到2021年5月40元/千克毛重，极大地提升了湘西黄牛价格，为保持湘西黄牛自然养殖的优良品质，扶助湘西山区农民脱贫致富，铺就了顺价销售的产业化发展道路，由于湘西黄牛是小型黄牛品种，喂养2年半后生长到体重300千克~400千克就不再增重了，比起其他黄牛在同样喂养时间内可以快速到1000千克~1500千克体重来说，湘西

黄牛肉的成本显著高于其他黄牛肉，但消费者对湘西黄牛肉的优良品质没有充分认识体会，导致市场价格与其他黄牛肉相差不大，价格倒挂现象扼制了湘西黄牛的规模化养殖，至今连湘西黄牛小规模养殖都无从谈起，没有产业链上相应规模养殖公司的有效对接，公司不得不自建的湘西黄牛肉供应链，随着连锁规模迅速扩大而愈来愈分心吃力，公司迫切需要与湘西地方政府支持共同建设湘西黄牛或新晃黄牛养殖基地及其黄牛肉供应链，助力乡村振兴战略实施，联合解决县域经济的结构质量问题。

2 湘西黄牛示例图



3 屠宰后使用的湘西黄牛肉形态示例





牛脖子肉



牛腩



前腿牛肉



雪花牛肉

图片由炊烟餐饮管理有限公司提供

炊烟小炒黄牛肉 第3部分：湘西黄牛采购、屠宰与配送规范

1 范围

本部分规定了炊烟小炒黄牛肉的湘西黄牛采购验收、屠宰暂存、打包配送。

本标准适用于连锁湘菜炊烟小炒黄牛肉供应链中定制的湘西黄牛的采购验收、屠宰与鲜肉配送。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17238-2008 鲜、冻分割牛肉

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB 18394-2001 畜禽肉水分限量

GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范

SN/T 3774 牛的饲养、运输、屠宰动物福利规范

DB43/T 470 净菜加工技术通则

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告(2018年第12号)

3 小黄牛采购验收

3.1 小黄牛采购标准：

(1) 纯种自然放养的湘西雄（公）黄牛；

(2) 牛龄在（30~48）个月（2齿-6齿）；

(3) 每头毛重在（300~450）千克之间；

(4) 每一头牛都要有身份溯源或经过当地动物检疫部门做验尿、验血检查并提供每一头的检验检疫证书，杜绝瘦肉精牛、五号病牛，达到食品安全要求。

3.2 放养小黄牛的识别

(1) 牛的精神特别好，野性十足；

(2) 因长期在外行走食草，牛蹄磨损厉害，牛蹄分叉明显，牛肚子比价大；

- (3) 牛皮包裹的很紧，很难抓起；
- (4) 毛色不是很亮，但很干净；
- (5) 牛的外形看上去呈弧形，牛肚下掉明显，有牛峰包；
- (6) 杀出来的牛油很少，每头牛出油在 20 斤以下。

3.3 小黄牛饲养、运输

小黄牛饲养、运输的动物福利应符合 SN/T 3774 第 4 章(4.5 和 4.7 除外)、第五章的要求；

3.4 验收

3.4.1 宰牛单位做好如下准备工作：分了颜色的框子，磨快的分割刀，干净的手套，清洗晾干的彩色条布，表格等。

3.4.2 宰牛单位马上对基地送来的小黄牛按采购标准进行验收，并逐头（或者整批）称重登记，供应商开具送货单，加工部宰牛组两人以上签字确认作为入库结算依据。

3.4.3 送宰检验，提取每一头牛的尿液，使用瘦肉精快速检测试纸进行检测，尿液检测为阳性的牛为不合格牛。

4 宰前准备

4.1 小黄牛屠宰加工过程卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

4.2 小黄牛屠宰暂养、屠宰过程的动物福利要求

应符合 SN/T 3774 第四章、第六章的规定。

4.3 小黄牛的屠宰操作要求

应符合 GB/T 19477 的规定。

4.4 小黄牛屠宰场暂养特殊要求

4.4.1 购牛运回后第一天只给饮水，不喂草料，第二天喂粗饲料。

4.4.2 喂牛顺序：先喝水或青草，再喂精饲料，最后给干草。

4.4.3 喂养时间，凌晨 5:00 一次，中午 11:30 一次，每天两次，夏季饮水可增加一次，应把牛喂饱。

4.4.4 每次喂牛，应供给充足的饲料和水，时间不能太短，一头牛大约喂 10 分钟，达九成饱即可。

4.4.5 饲料的比例：玉米粉+麦秸粉各 50%；或青草、干草（玉米粉+麦秸粉+少量食盐搅拌均匀）。饲料必须做到先进先出，防止起霉；变质。

4.4.6 放饲料的盆和喂水的桶必须保持干净。

4.4.7 牛场清洁员应 3-5 天一次定期清理牛场卫生，保持牛场的干燥，干净。

4.4.8 每天观察牛的精神状态，不吃饲料或不喝水有问题的牛必须告知上级管理人员，做到先屠宰。

4.4.9 每天负责监督牛的数量进出并登记。

5 屠宰

5.5.1 宰杀

把牛牵到屠宰场，宰杀后用自来水冲洗牛蹄至干净，马上放血、开膛，去内脏、牛鞭。第一时间将牛后腿坐档肉从中间切开散热，掏出内脏后对牛肠、牛草肚、蜂窝肚、毛肚进行清洗，将草肚，蜂窝肚用石灰水浸泡去黑膜，用自来水冲洗 10 分钟以上，退去石灰味后装入有毛肚的框内，其他内脏放入另一个框内，但肠肚、带血内脏、带毛下脚料应分开存放。

5.5.2 剥皮

5.5.2.1 机器剥皮时，关注肚皮是否留下，可对屠宰师傅事前提出要求。

5.5.2.2 关注剔牛胸骨时，大小是否合理，尽量不带牛腩肉，同时关注牛头肉、牛舌子是否剥干净，收好放入框中。

5.5.3 分割

5.5.3.1 分割前的准备。牛肉推到分割处，要挂在电扇下面，或者用自带的电扇吹，风扇风速不能太大（普通风扇一档的风速），避免牛肉被吹干。地下垫彩条布，要求杀牛师傅第一时间去架子骨、排骨。每一头牛宰杀时要安排一个专人负责快速分割，两头牛同时宰杀时，要安排两人以上同时快速分割，依此类推。

5.5.3.2 分割要求。分四腿后马上挂起，开启电风扇吹风快速散热，带手套按纹路一块一块分割（以避免直接用手抓牛肉，影响牛肉品质），第一时间应用钩子钩在带筋少肉边缘处挂起（注意：每头牛用一种颜色的钩子），每挂之间留有空隙，再去板筋、蹄筋及厚油，保留肉膜及浅油。将牛筋、牛油分类放入框中，牛蹄、牛骨头对外处理，填写表格。分割时再次对有明显的筋，厚油部位剔除，比较零碎有淤血的肉也要剔除，剔油时尽量在肉的表面留有一厘米厚的油不剔尽。

5.5.4 鲜肉动检

动检专员应在屠宰过程中按 GB 18393 要求进行同步检疫，确保成品牛肉检疫合格。

5.5.5 鲜肉运输

在运输前半小时打开制冷空调，夏季使车内温度降至 20℃ 以下，将分割的牛肉带钩子挂在架子上，每块中间留空隙。

5.5.6 暂存

运到公司后，将牛肉挂在肉类分割间指定的架子上暂存，中间留空隙，夏季温度应控制在 20℃ 以下，不能有明显的风吹感（冬季气温 15℃ 以下不作要求）。

6 打包配送

6.1 中央厨房的卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（市场总局 2018 年第 12 号公告）的相应规定。

6.2 新鲜牛肉配送分割

应符合 DB43/T 470 的相关要求。同时还应满足以下要求：

头天晚上，将保温箱放入冷库中降温处理，早上配送时在箱底垫纱布。根据配送计划，

将牛腩、牛腱子、前腿里脊肉、后腿里脊肉部位分别计算出门店每部位配送重量和比例，再进一步分割搭配好牛腩、牛腱子、牛腿肉、牛脖子肉、牛里脊肉（早上分货前，牛腩部位最薄且两边带有筋膜的部位不要配送到门店，留作他用），并在保温箱四周以及上铺放湿润挤不出水的纱布，保温箱内有分层架，牛肉不能堆压，维持温度在（10~12）℃。

剩余牛肉要平铺开，应用湿润挤不出水来的纱布包好，分层放置，在（10~12）℃的冷藏柜中。

根据每头牛的情况，逐项填写表格，算出出肉率交财务。

6.3 配送到门店

冷链配送应符合 GB/T 28640 的关于牛肉的要求。

7 黄牛肉质量与检验

7.1 黄牛肉品质

应符合表 1 规定。

表 1 黄牛肉品质要求

项 目		要 求		检验方法
感官要求	色泽	肌肉有光泽，色泽鲜红或深红，脂肪呈乳白色或淡黄色。		按 GB/T 17238-2008 中 6.1 规定的方法检测。
	气味	应具有新鲜黄牛肉固有的气味，无异味、无腐败味。		
	弹性	指压的凹陷可恢复。		
	粘性	外表微干或有风干膜，不粘手。切面粘手。		
	肉眼可见异物	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。		
	煮沸后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面，具有特有鲜香味，无异味。		按 GB/T 5009.44—2003 中 3.2 测定
水分/（g/100g）	牛腩	66.5~72.0	按 GB 18394-2001 中 5.1 的规定制样，按 GB 5009.3 测定	
	里脊牛肉	73.5~76.5		
	雪花牛肉、腿牛肉	73.5~76.0		

7.2 安全要求

应符合符合 GB 2707 的规定，检验按 GB 2707 中规定的方法进行。

7.3 出厂检验

检验员应按表 1 的检验项目检验合格，测量肉品中心温度后进行合格与不合格标注。

8 标识、包装与贮运

8.1 标识

应标识湘西黄牛编号、分割时间、保质期、贮运温度。

8.2 产品包装

可采用保温箱、吊挂等形式装运，维持温度（10~12）℃。

8.3 运输

应符合 GB/T 28640 规定要求。

8.4 保质期：从屠宰分割后计时，不超过 12 小时。
