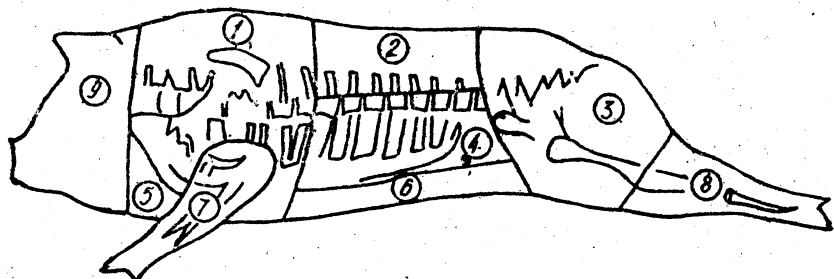


THƯ VIỆN CỤC TỔ LƯU LƯU SỐ	TIÊU CHUẨN NHÀ NƯỚC THỊT LỢN PHẠ LỘC VÀ PHÂN HẠNG TRONG THƯƠNG NGHIỆP BÁN LẺ	Bộ 2. Nhóm M TCVN 2830 - 79
Мясо свинины Разруление и сортиро- вание розничной торговли	Pork meat cutting and sorting for retail trade	Có hiệu lực từ 1-7-1989

Tiêu chuẩn này áp dụng khi pha lọc và phân hạng thịt lợn trong thương nghiệp bán lẻ.

1. Trước khi pha lọc, thịt lợn phải được cơ quan thú y kiểm tra, cho phép sử dụng và phải theo đúng các quy định khác của Nhà nước;

2. Thịt lợn được pha lọc thành các sản phẩm theo sơ đồ sau:



3. Tên sản phẩm và phân hạng.

3.1. Các sản phẩm pha lọc được xếp thành ba hạng sau đây:

Hạng 1

- Thịt mông (1)
- Thịt lưng (2)
- Thịt vai (3)

Hạng 2.

- Thịt ba chỉ (thịt dọi) (4)
- Thịt ngực (thịt nách) (5)

Hạng 3

- Thịt thủ (9)
- Thịt bụng (6)
- Chân giò trước (7)
- Chân giò sau (8)
- Xương sườn, xương sống

Các phần pha lọc kê trên có số tương ứng với số ghi trên sơ đồ; các sản phẩm như thịt vai, thịt lưng, thịt mông, thịt ba chỉ, thịt ngực, thịt bụng và thịt thủ là những sản phẩm pha lọc không còn xương, bao gồm toàn bộ những phần nạc, mỡ và da.

3.2. Các sản phẩm pha lọc khác không xếp vào ba hạng trên là lưỡi, bầu dục, mỡ lá, thịt vụn, xương thủ, xương bả vai, xương cánh tay, xương chậu, xương đùi, v.v...

3.3. Khi cần lọc da, mỡ, nạc của các sản phẩm pha lọc, phải theo những quy định riêng.

4. Giới hạn pha cắt và yêu cầu của sản phẩm.

4.1. Thịt vai

Giới hạn trước: là đường cắt thủ, cắt thẳng qua khớp giữa xương chằm và đốt sống cổ thứ nhất (cách mang tai khoảng 1 centimét) ; Mặt cắt phẳng, vuông góc với cột sống, không tro xương, không vát theo xương hàm.

Giới hạn sau: là đường cắt vai, qua khoảng giữa đốt sống tương ứng với các xương sườn thứ 7 và thứ 8 và đi qua khoảng giữa các xương sườn đó.

• Giới hạn dưới: bắt đầu từ điểm giữa của đường cắt thủ, lượn theo giới hạn dưới của đường cắt chân giò trước, tới một điểm trên đường cắt vai (khoảng cách từ điểm đó đến lưng gấp hai lần khoảng cách từ điểm đó đến ngực).

4.2. Thịt lưng

Giới hạn trước là đường cắt vai.

Giới hạn sau là đường lưng, cắt thẳng qua góc hông xương cánh chậu, rồi lượn sát vùng cơ mông.

Giới hạn dưới là mép dưới cơ liên sườn chung (con trạch) và cơ dải lưng.

4.3. Thịt lưng

Giới hạn trước: là đường cắt lưng.

Giới hạn dưới: là đường cắt chân giò sau.

4.4. Thịt ba chỉ

Giới hạn trước: là đường cắt vai.

Giới hạn trên: là giới hạn dưới của thịt lưng.

Giới hạn sau: là đường cắt lưng.

Giới hạn dưới: là mép trên cơ thẳng bụng.

4.5. Thịt ngực

Giới hạn trước: là đường cắt thủ.

Giới hạn trên: là giới hạn dưới của thịt vai.

Giới hạn sau: là đường cắt vai.

4.6. Thịt bụng

Giới hạn trước: là đường cắt vai.

Giới hạn trên: là giới hạn dưới của thịt ba chỉ.

Giới hạn sau: là đường cắt lưng.

4.7. Chân giò trước

Cắt từ nách, qua khoảng giữa xương cánh tay, rồi cắt vát lên phía vai. Khi đặt chân giò trên mặt phẳng ngang, mặt cắt quay lên phía trên, mặt cắt phải phẳng, hình bầu dục, không chồi xương hoặc thịt.

4.8. Chân giò sau

Cắt thẳng qua khớp gối (khớp giữa xương đùi và xương chày; Mặt cắt phẳng và vuông góc với xương chày.

5. Lọc xương

5.1. Khi lọc xương sườn và xương sống phải lọc sát xương, nhưng không được khoét thịt ở khoảng giữa các xương sườn; Xương sườn phải giữ nguyên vẹn cả sụn sườn.

5.2. Khi lọc xương thủ, xương bả vai, xương cánh tay, xương chân và xương đùi, phải lọc sạch thịt.

Cơ quan biên soạn:

Trường Thương nghiệp Trung ương

Cơ quan đề nghị ban hành:

Cục quản lý phẩm chất hàng hóa và
do lường Bộ Nội thương

Cơ quan trình duyệt:

Cục Tiêu chuẩn
Ủy ban khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Ủy ban khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số: 308/TC-QĐ ngày 28 tháng 08 năm 1976