

天津牛肉进口报关代理公司

产品名称	天津牛肉进口报关代理公司
公司名称	万享进贸通供应链（上海）有限公司
价格	.00/件
规格参数	进口冻肉:注意准入 进口许可资料 清关时效 常见产品:牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉等 服务口岸:全国口岸
公司地址	张杨路3611号金桥国际商业广场6座8层
联系电话	021-61641030 13167216306

产品详情

天津牛肉进口报关代理公司

从肥牛说起，带你了解进口牛肉

为了囤积热量抵御冬日严寒

小火锅可以涮起来了

烤肉架也可以支起来了

说起涮锅、烤肉

怎能少得了肥牛

当你从沸腾翻滚的火锅中

亦或是滋滋作响的烤架上

夹起一片肥牛准备往嘴里送的时候

有没有想过它来自牛身上的哪个部位？

它是怎么加工出来的？

或许还有个更深层的灵魂拷问：

它是真的牛肉吗？

1肥牛是“肥的牛肉”吗

说起肥牛，大家一定都不陌生，不管是涮火锅的肥牛卷还是烤肉用的肥牛片，还是菜品酸汤肥牛、牛肉丼饭，肥牛以其便于烹饪、易于调味的特点，无论煎、炒、烤都能得到完美的口感。

肥牛的英文是beef in hot pot，直译为“放在热锅里食用的牛肉”。早起源于美国，后传入中国香港、日本等地，随着肥牛火锅的普及，肥牛在中国市场得到了蓬勃发展。

它不是一个牛的品种，也不是特指牛身上的某个部位，更不是肥的牛肉。肥牛是指牛身上，经过排酸处理后切薄，肥瘦相间，方便在火锅内涮食的一种牛肉片。

肥牛从加工方式上可以分为原切和拼接两种。

原切肥牛很好理解，选择牛身上某一部位的肉，将其修整成合适的形状、尺寸后，冷冻切片就可以得到原切肥牛片/卷。

经典的原切肥牛部位有：前胸Brisket、后胸Short Plate、肋腹Flank。

很多牛排部位，也都可以切片做成原切肥牛。比如眼肉（Cube Roll）、西冷（Striploin）、上脑（Chuck Roll）、板腱（Oyster Blade）等牛排部位肉。

拼接肥牛是指把不同部位的牛肉、牛碎肉、牛脂肪放入模具分层叠加起来，经压实、冷冻制成的固定形状和规格的肥牛砖。

但是，纯物理压制的肥牛在烹饪时容易散开，有的商家为了使肉块更好地黏合，会在压制时加入一些食品添加剂，如作为黏合剂的谷氨酰胺转氨酶（TG，Transglutaminase），它可以让蛋白质分子内部及蛋白质分子之间形成海绵状的“网状交联”结构，不管是冷冻、切片还是历经高温烹饪都能牢牢黏合。

还有其他食品添加剂，如大豆蛋白、淀粉、卡拉胶等，发挥着黏合、锁水、改善品质的作用。它们都是被允许食用的，只要按规定添加，都不会对人体造成危害。

2如何分辨原切和拼接肥牛

01看标签配料表和执行标准

原切肥牛的配料表只有牛肉，且执行标准为《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707）、《鲜、冻分割牛肉》（GB/T 17238）。

拼接肥牛的配料表除了牛肉以外，还可能添加了饮用水、食品添加剂等，且执行标准为《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《预制肉类食品质量安全要求》（SB/T 10482）。

02看形状和切面纹理

在外形上，虽然拼接与原切颇有相似之处，都是肥瘦相间，但是原切肥牛的切面纹理清晰，肥瘦肉分界线自然，具有原部位肉特有的纹理和形状。

上图：牛后胸部位肉及其肥牛切片

拼接肥牛因为是拼接、压制而成的方砖，肥瘦线条往往很有规律，通常为肥瘦肥或者瘦肥瘦，而且整片为规则长方形，颜色较浅，肌肉纤维较短。

上图：2号肥牛砖及其肥牛切片

03看品牌和价格

市场鲜牛肉大概40~50元一斤，而网上有的肥牛卷只要20元左右一斤，这种比新鲜牛肉便宜太多的肥牛卷大多不是原切肥牛。

如果消费者分辨不出成品肥牛卷是原切还是拼接，首先，建议选购、正规工厂生产的肥牛，这种产品会如实标注产品属性，原材料及食品添加剂也会严格按照标准执行，食品安全更有保障。其次，消费者也可购买整块牛部位肉自己切肥牛片/卷，如后胸、上脑、眼肉、板腱、牛小排等。

3选购进口牛肉需注意什么

由于进口牛肉在价格上的优势，使用进口牛肉加工的肥牛深受市场欢迎。那么进口牛肉如何选择呢？

01选购我国允许进口的牛肉

如果一款牛肉标注的原产国不在我国进口肉类准入名单内，说明其不是正规进口牛肉。如日本牛肉未获得我国准入资格，市场上宣称产自日本的和牛，其来源要么是走私进口，要么是用别的产品做虚假宣传。

准入名单可登录海关总署网站查询，网址：<http://jckspj.customs.gov.cn/spj/zwgk75/2706880/jckrljgzyxx33/2812399/index.html>

02看产品标签

正规进口牛肉的内外包装上应当有牢固、清晰、易辨的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：

产地国家（地区）

品名

生产企业注册编号

生产批号

另外，外包装上还应当以中文标明以下内容：

规格

产地（具体到州/省/市）

目的地（中华人民共和国）

生产日期

保质期限

储存温度

03看入境货物检验检疫证明

购买进口牛肉时可以向商家索要中国海关签发的《入境货物检验检疫证明》，将其与标签上的产品信息进行比对，重点核对商品品名、原产地、规格、生产日期、保质期、生产批号等信息，以上信息一致说明是正规进口牛肉。

4海关对进口牛肉的监管措施

海关依据进出口商品检验相关法律、行政法规的规定对进口食品实施合格评定。合格评定活动包括：向中国境内出口食品的境外国家（地区）食品安全管理体系评估和审查、境外生产企业注册、进出口商备案和合格保证、进境动植物检疫审批、随附合格证明检查、单证审核、现场查验、监督抽检、进口和销售记录检查以及各项的组合。

海关根据监督管理需要，对进口牛肉实施现场查验，现场查验包括但不限于以下内容：

- （一）运输工具、存放场所是否符合安全卫生要求；
- （二）集装箱号、封识号、内外包装上的标识内容、货物的实际状况是否与申报信息及随附单证相符；
- （三）内外包装是否符合食品安全国家标准，是否存在污染、破损、湿浸、渗透；
- （四）内外包装的标签、标识及说明书是否符合法律、行政法规、食品安全国家标准以及海关总署规定的要求；
- （五）感官性状是否符合牛肉应有性状；
- （六）新鲜程度、中心温度是否符合要求、是否有病变、冷冻冷藏环境温度是否符合相关标准要求、冷链控温设备设施运作是否正常、温度记录是否符合要求，必要时可以进行蒸煮试验。

进口牛肉经海关合格评定不合格的，由海关出具不合格证明；涉及安全、健康、环境保护项目不合格的，由海关书面通知进口商，责令其销毁或者退运；其他项目不合格的，经技术处理符合合格评定要求的，方准进口。不能在规定时间内完成技术处理或者经技术处理仍不合格的，由海关责令进口商销毁或者退运。