

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 2726—2005

代替 GB 2726—1996, GB 2725.1—1994 等

熟肉制品卫生标准

Hygienic standard for cooked meat products

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 89—1981(Rev. 1-1991)《午餐肉》(Luncheon Meat)、Codex Stan 96—1981(Rev. 1-1991)《熟制腌火腿(后腿)》(Cooked Cured Ham)、Codex Stan 97—1981(Rev. 1-1991)《熟制腌猪蹄膀(前腿)》(Cooked Cured Pork Shoulder)、Codex Stan 98—1981(Rev. 1-1991)《腌肉肠》(Cooked Cured Chopped Meat)的一致性程度为非等效。

本标准代替并废止 GB 2725. 1—1994《肉灌肠卫生标准》、GB 2726—1996《酱卤肉类卫生标准》、GB 2727—1994《烧烤肉卫生标准》、GB/T 2728—1981《肴肉卫生标准》、GB 2729—1994《肉松卫生标准》、GB/T 13101—1991《西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准》和 GB 16327—1996《肉干、肉脯卫生标准》七项标准。

本标准与 GB 2725. 1—1994、GB 2726—1996、GB 2727—1994、GB/T 2728—1981、GB 2729—1994、GB/T 13101—1991 和 GB 16327—1996 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1. 1—2000 对标准文本的格式进行了修改；
- 将 GB 2725. 1—1994、GB 2726—1996 等七项标准按类别合并成本标准；
- 标准适用范围扩大到所有熟肉制品；
- 增加了原料、食品添加剂、生产加工以及包装、运输和贮存的卫生要求；
- 增加了铅、总汞、镉、无机砷的限量指标；
- 取消原标准的菌落总数、大肠菌群的出厂指标。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：江苏省疾病预防控制中心、上海市卫生监督所、黑龙江省食品卫生监督检验所、辽宁省卫生监督所、北京市食品卫生监督检验所、上海市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：袁宝君、顾振华、范葆荣、蔡延平、李江平、郑云雁、丁秀英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 2725. 1—1981、GB 2725. 1—1994；
- GB 2726—1981、GB 2726—1996；
- GB 2727—1981、GB 2727—1994；
- GB/T 2728—1981；
- GB 2729—1981、GB 2729—1994；
- GB/T 13101—1991；
- GB 16327—1996。

熟肉制品卫生标准

1 范围

本标准规定了熟肉制品的卫生指标要求和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、包装、标识、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料制成的熟肉制品,包括熟肉干制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.87 食品中磷的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 确立的术语和定义适用于本标准。

4 指标要求

4.1 原料要求

原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官指标

无异味、无酸败味、无异物;熟肉干制品无焦斑和霉斑。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。