



中华人民共和国国家标准

GB 18394—2020
代替 GB 18394—2001

畜禽肉水分限量

Permitted level of moisture in meat of livestock and poultry

2020-12-24 发布

2022-01-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB 18394—2001《畜禽肉水分限量》，与 GB 18394—2001 相比，主要技术变化如下：

- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2001 年版的第 2 章)；
- 修改了鲜、冻猪肉的水分限量指标(见第 4 章,2001 年版的第 3 章)；
- 修改了直接干燥法(见 5.1,2001 年版的 5.1)；
- 修改了结果计算(见 5.3,2001 年版的第 6 章)。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出并归口。

本标准所替代标准的历次版本发布情况为：

- GB 18394—2001。

畜禽肉水分限量

1 范围

本标准规定了畜禽肉水分限量指标和试验方法。
本标准适用于鲜(冻)猪肉、牛肉、羊肉和鸡肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的术语和定义适用于本文件。

4 畜禽肉水分限量指标

畜禽肉水分限量指标见表 1。畜禽肉水分含量测定的仲裁法按 GB 5009.3—2016 中规定的蒸馏法。

表 1 畜禽肉水分限量指标

品种	水分含量/(g/100 g)
猪肉	≤76.0
牛肉	≤77.0
羊肉	≤78.0
鸡肉	≤77.0

5 试验方法

5.1 直接干燥法

5.1.1 原理

利用畜禽肉中水分的物理性质,在 101.3 kPa(一个大气压),温度(103±2)℃下采用挥发方法测定样品中干燥丧失的质量,包括吸湿水、部分结晶水和该条件下能挥发的物质,再通过干燥前后称量数值的变化计算出水分的含量。