

ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 18394—2001

畜禽肉水分限量

Permitted level of moisture in meat of livestock and poultry

2001-07-20 发布

2001-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准的第3章和4.2.1条为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准与GB 9959.1—2001《鲜、冻片猪肉》、GB 9959.2—2001《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB 9961—2001《鲜、冻胴体羊肉》、GB 17238—1998《鲜、冻分割牛肉》、GB 16869—2000《鲜、冻禽产品》配套使用。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准起草单位:国家国内贸易局肉禽蛋食品质量检测中心(北京)。

本标准主要起草人:金社胜、阮炳琪、刘文娟、吴爱华、赵志云、曹贤钦、王贵际。

中华人民共和国国家标准

畜禽肉水分限量

GB 18394—2001

Permitted level of moisture in meat of livestock and poultry

1 范围

本标准规定了畜禽肉水分限量指标、测定方法等要求。
本标准适用于鲜冻猪肉、牛肉、羊肉和鸡肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 9695.15—1988 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.19—1988 肉与肉制品 取样方法

3 畜禽肉水分限量指标

畜禽肉水分限量指标见表 1。

表 1

品 种	水分含量, %
猪肉	≤77
牛肉	≤77
羊肉	≤78
鸡肉	≤77

4 样品制备

4.1 抽样

按 GB/T 9695.19 规定的方法执行。

4.2 试样制备

4.2.1 鲜肉:将剔除脂肪、筋、腱后的肌肉组织用绞肉机(孔径不大于 4 mm)至少绞两次。绞碎的样品应保存于密封容器中。

4.2.2 冻肉:自然解冻,并记录解冻前后的样品质量 m_1 和 m_2 (精确至 0.01 g),解冻后的样品按 4.2.1 处理。

5 测定方法

5.1 干燥箱干燥法(仲裁法)

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。