



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 发布
中国国家标准化管理委员会

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》(Lunch-eon 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。

表 1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	
肉干、肉松、其他熟肉干制品	≤ 20.0
肉脯、肉糜脯	≤ 16.0
油酥肉松、肉粉松	≤ 4.0
复合磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	
熏煮火腿	≤ 8.0
其他熟肉制品	≤ 5.0
苯并(a)芘 ^b /(μg/kg)	≤ 5.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.05
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
亚硝酸盐	按 GB 2760 执行
^a 复合磷酸盐残留量包括肉类本身所含磷及加入的磷酸盐,不包括干制品。 ^b 限于烧烤和烟熏肉制品。	

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	
烧烤肉、肴肉、肉灌肠	≤ 50 000
酱卤肉	≤ 80 000
熏煮火腿、其他熟肉制品	≤ 30 000
肉松、油酥肉松、肉粉松	≤ 30 000
肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	
肉灌肠	≤ 30
烧烤肉、熏煮火腿、其他熟肉制品	≤ 90
肴肉、酱卤肉	≤ 150
肉松、油酥肉松、肉粉松	≤ 40
肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程

熟肉制品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

7 包装

产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定,防止有毒有害物的污染。

8 标识

定型包装熟肉制品的标识要求按 GB 7718 的规定执行。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。需要冷藏的产品应低温贮存。

9.2 运输

运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,需要冷藏的产品应冷藏运输。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官指标

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

10.2 理化指标

10.2.1 水分:按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

10.2.2 复合磷酸盐:按 GB/T 5009.87 规定的方法测定。

10.2.3 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.4 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.5 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

10.2.6 总汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

10.2.7 苯并(a)芘:按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

10.2.8 亚硝酸盐:按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。
