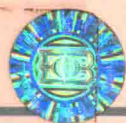


食品卫生国家标准 汇编(2)



食品卫生国家标准汇编(2)

中国预防医学科学院标准处 编

中国标准出版社

2002

食品卫生国家标准汇编(2)

中国预防医学科学院标准处 编

责任编辑 白德美 赵荣刚

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 21¼ 字数 580 千字

2002年7月第四版 2002年7月第一次印刷

*

ISBN 7-5066-0530-9 / R · 009

印数 1—3 000 定价 62.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

为贯彻《中华人民共和国食品卫生法(试行)》,保障人民身体健康,满足全国各食品卫生监督检验机构、食品生产厂家和行政管理等部门的需要,中国预防医学科学院标准处和中国标准出版社曾编辑出版了《食品卫生国家标准汇编》。该汇编收集了截止 1986 年 12 月底颁发的各类食品卫生国家标准。为使广大读者能方便地查阅全部现行的食品卫生国家标准,现将该书修订后再版,书名改为《食品卫生国家标准汇编(1)》。1987 年 1 月至 1991 年 12 月底制定和修订的食品卫生国家标准以及全部现行的各类食品卫生管理办法编入《食品卫生国家标准汇编(2)》中。《食品卫生国家标准汇编(2)》由食品卫生标准、食品包装材料卫生标准、食品卫生微生物检验方法、食品卫生理化检验方法、各类食品卫生管理办法五个部分组成,每部分的标准按标准编号从小到大顺序排列,附录中列有作废标准和现行标准对照表。在编辑过程中,根据国家标准修改通知单及卫生部有关文件对个别标准做了修改、补充。

本书内容翔实,标准齐全,是从事食品科研、食品加工、食品卫生工作的技术人员、食品卫生监督检验人员必备的工具书。

中国预防医学科学院标准处
(北京天坛西里 10 号,邮政编码 100050)
1992 年 3 月

再 版 说 明

为使广大读者能方便地查阅全部现行的食品卫生国家标准,解决标准收集不全的困难,现将《食品卫生国家标准汇编(2)》(1992年,第一版)修订后再版。

《食品卫生国家标准汇编(2)》(1995年,第二版)汇入了1987年至1992年4月底由中华人民共和国卫生部发布的食品卫生国家标准113个,以及各类食品卫生管理办法32个;同时删除目前已作废的标准,包括GB 9678—88《糖果卫生标准》,GB 12400—90《粮食中苯并(a)芘允许限量标准》,GB 11331—89《食品用橡胶管卫生标准》,GB 4789.26—89《食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验》和《人造奶油卫生标准(试行)》。以上标准的修订本汇入《食品卫生国家标准汇编(3)》中。此外,补充了1992年3月由卫生部批准发布的GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准(1990年增补品种)》。

本书可供从事食品科研、食品加工、食品卫生检验工作的技术人员阅读,亦可供大专院校有关专业的师生参考。

1995年4月

第三版说明

为加强食品卫生的监督管理,方便广大使用标准的单位和个人查阅全部现行的食品卫生国家标准,解决标准文本短缺的困难,现将《食品卫生国家标准汇编(2)》(1995年,第二版)修订后再版。

《食品卫生国家标准汇编(2)》(1997年,第三版)收集了自1987年至1992年4月底由中华人民共和国卫生部发布的有关食品卫生、食品包装材料、食品卫生微生物检验方法、食品卫生理化检验方法等食品卫生标准106个,以及各类食品卫生管理办法32个;同时删除目前已作废的7个标准,即GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准》,GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准(1988年增补品种)》,GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准(1989年增补品种)》,GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准(1990年增补品种)》,GB 10148—88《鲜(冻)鸭、鹅肉卫生标准》,GB 12399—90《食品中硒的测定方法》,GB 13120—91《食品容器及包装材料用聚酯树脂及其成型品中锑的测定方法》。上述7个标准中的6个标准的修订本汇入《食品卫生国家标准汇编(4)》中。

本书目录中,凡标有“*”的标准,已确认为推荐性国家标准。

本书经专家的严格审核,并进行了必要的订正,标准齐全,适合各地卫生行政管理部门、食品卫生监督检验机构、食品生产企业、工商管理部门、商检部门、食品经销部门、宾馆、饭店等单位使用,是卫生工作人员在监督、监测、执法工作中必备的工具书,同时也是关心食品卫生和营养保健的广大消费者的良师益友。

中国预防医学科学院是全国卫生(含诊断)标准的业务管理总归口单位,该院标准处作为主管业务的办事机构,今后还将陆续编辑出版各类卫生标准系列汇编,承办系列《汇编》的征订和发行工作。

我们郑重敬告广大读者,由标准业务管理总归口单位编辑,中国标准出版社出版的《汇编》是完全可以信赖的。

读者如有关于卫生标准的问题,请与中国预防医学科学院标准处联系。地址:北京市南纬路27号;邮编100050;电话:(010)63038203,63186655-2301,2302。

中国预防医学科学院标准处

1997年4月

第四版说明

为使广大读者能方便的查阅全部现行的食品卫生国家标准,解决标准收集不全的困难,现将《食品卫生国家标准汇编(2)》修订后再版。

《食品卫生国家标准汇编(2)》(2002年,第四版)收集了自1987年至1992年4月底由中华人民共和国卫生部发布的有关食品卫生、食品包装材料、食品卫生微生物检验方法、食品卫生理化检验方法等食品卫生标准101个,以及各类食品卫生管理办法32个,同时删除了第三版中目前已作废的5个标准,即GB 9677—1988《肉制品中N-二甲基亚硝胺限量卫生标准》(被GB 9677—1998《食品中N-亚硝胺限量卫生标准》代替),GB 9980—1988《辐照苹果卫生标准》(被GB 14891.5—1997《辐照新鲜水果、蔬菜类卫生标准》代替),GB 9685—1988《食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准》(被GB 9685—1994《食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准》代替),《食用氢化油卫生标准》、《食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法》(均被GB 17402—1998《食用氢化油卫生标准》代替)。其中GB 9685—1994已收入到《食品卫生国家标准汇编(4)》中,GB 9677—1998、GB 14891.5—1997、GB 17402—1998已收入到《食品卫生国家标准汇编(5)》中。

本书可供从事食品科研、食品加工、食品卫生检验工作的技术人员阅读,亦可供大专院校有关专业的师生阅读。

2002年4月

目 录

一、食品卫生标准

GB 2716—1988	食用植物油卫生标准(代替 GB 2716—85)	3
GB 2731—1988	火腿卫生标准(代替 GB 2731—81)	5
GB 2732—1988	板鸭(咸鸭)卫生标准(代替 GB 2732—81)	8
GB 8950—1988	罐头厂卫生规范	10
GB 8951—1988	白酒厂卫生规范	19
GB 8952—1988	啤酒厂卫生规范	25
GB 8953—1988	酱油厂卫生规范	30
GB 8954—1988	食醋厂卫生规范	35
GB 8955—1988	食用植物油厂卫生规范	40
GB 8956—1988	蜜饯厂卫生规范	45
GB 8957—1988	糕点厂卫生规范	49
GB 9674—1988	海产食品中多氯联苯限量卫生标准	53
GB 9676—1988	牛乳及其制品中黄曲霉毒素 M ₁ 限量卫生标准	54
GB 9679—1988	茶叶卫生标准(代替 GBn 144—81)	55
GB 10132—1988	熟制鱼糜灌肠卫生标准	56
GB 10133—1988	虾酱卫生标准	58
GB 10134—1988	鱼露卫生标准	60
GB 10135—1988	虾油卫生标准	62
GB 10136—1988	蟹糊(蟹酱)卫生标准	64
GB 10137—1988	蚝油、贻贝油卫生标准	66
GB 10138—1988	咸鲳鱼卫生标准	68
GB 10139—1988	咸鳗鱼卫生标准	69
GB 10140—1988	咸带鱼卫生标准	70
GB 10141—1988	咸鳓鱼卫生标准	71
GB 10142—1988	咸鲛鱼卫生标准	72
GB 10143—1988	咸黄鱼卫生标准	73
GB 10144—1988	干明太鱼卫生标准	74
GB 10145—1988	熟制鱼丸(半成品)卫生标准	75
GB 10146—1988	猪油卫生标准	76
GB 10147—1988	香肠(腊肠)、香肚卫生标准(代替 GBn 138—81)	78
GB 11671—1989	果蔬类罐头食品卫生标准	80
GB 11673—1989	含乳饮料卫生标准	83
GB 11674—1989	脱盐乳清粉卫生标准	85

注：本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

GB 11675—89	银耳卫生标准	87
GB 12693—1990	乳品厂卫生规范	91
GB 12694—1990	肉类加工厂卫生规范	96
GB 12695—1990	饮料厂卫生规范	103
GB 12696—1990	葡萄酒厂卫生规范	110
GB 12697—1990	果酒厂卫生规范	116
GB 12698—1990	黄酒厂卫生规范	119
GB 13099—1991	番茄酱罐头卫生标准	125
GB 13100—1991	肉类罐头食品卫生标准	127
GB 13101—1991	西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准	129
GB 13102—1991	食品工业用甜炼乳卫生标准	132
GB 13103—1991	色拉油卫生标准	134
GB 13104—1991	白糖卫生标准(代替 GBn 241—84)	136
GB 13105—1991	食品中硒限量卫生标准	138
GB 13106—1991	食品中锌限量卫生标准	141
GB 13107—1991	植物性食品中稀土限量卫生标准	142
GB 13109—1991	蜂蜜中四环素族抗生素残留量卫生标准	144
GB 13122—1991	面粉厂卫生规范	145

二、食品包装材料卫生标准

GB 9680—1988	食品容器漆酚涂料卫生标准	151
GB 9681—1988	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准	153
GB 9682—1988	食品罐头内壁脱模涂料卫生标准	154
GB 9683—1988	复合食品包装袋卫生标准	156
GB 9684—1988	不锈钢食具容器卫生标准	157
GB 9686—1988	食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准(代替 GBn 245—84)	158
GB 9687—1988	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准(代替 GBn 84—80)	159
GB 9688—1988	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准(代替 GBn 85—80)	160
GB 9689—1988	食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准(代替 GBn 86—80)	161
GB 9690—1988	食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准(代替 GBn 87—80)	162
GB 9691—1988	食品包装用聚乙烯树脂卫生标准(代替 GBn 88—80)	163
GB 9692—1988	食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准(代替 GBn 89—80)	164
GB 9693—1988	食品包装用聚丙烯树脂卫生标准(代替 GBn 146—81)	165
GB 11333—1989	铝制食具容器卫生标准(代替 GBn 149—81)	166
GB 11676—1989	食品容器有机硅防粘涂料卫生标准	167
GB 11677—1989	水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准	169
GB 11678—1989	食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准	172
GB 11680—1989	食品包装用原纸卫生标准	174
GB 13113—1991	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准	176
GB 13114—1991	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准	178
GB 13115—1991	食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准	180
GB 13116—1991	食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准	182
GB 13121—1991	陶瓷食具容器卫生标准(代替 GBn 148—81)	184

三、食品卫生理化检验方法

GB/T 3561—1989	食品包装用原纸卫生标准的分析方法(代替 GB 3561—85)	187
GB/T 8449—1987	食品添加剂中铅的测定方法	189
GB/T 8450—1987	食品添加剂中砷的测定方法	192
GB/T 8451—1987	食品添加剂中重金属限量试验法	197
GB/T 9675—1988	海产食品中多氯联苯的测定方法	199
GB/T 11332—1989	食品用橡胶管卫生检验方法	202
GB/T 11672—1989	食品中对羟基苯甲酸酯类的测定方法	204
GB/T 11679—1989	食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准的分析方法	206
GB/T 11681—1989	不锈钢食具容器卫生标准的分析方法	208
GB/T 12388—1990	食物中维生素 A 和维生素 E 的测定方法	214
GB/T 12389—1990	食物中胡萝卜素的测定方法	220
GB/T 12390—1990	食物中硫胺素(维生素 B ₁)的测定方法	224
GB/T 12391—1990	食物中核黄素的测定方法	227
GB/T 12392—1990	蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定方法(荧光法和 2,4-二硝基苯肼法)	233
GB/T 12393—1990	食物中磷的测定方法	237
GB/T 12394—1990	食物中不溶性膳食纤维的测定方法	241
GB/T 12395—1990	食物中烟酸的测定方法	244
GB/T 12396—1990	食物中铁、镁、锰的测定方法	249
GB/T 12397—1990	食物中钾、钠的测定方法	254
GB/T 12398—1990	食物中钙的测定方法	258
GB/T 13108—1991	植物性食品中稀土的测定方法	263
GB/T 13110—1991	蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定方法	266
GB/T 13111—1991	谷物和大豆中赭曲霉毒素 A 的测定方法	270
GB/T 13112—1991	食品中环己基氨基磺酸钠的测定方法	274
GB/T 13117—1991	食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准分析方法	280
GB 13118—1991	食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准的分析方法	284
GB 13119—1991	食品包装用发泡聚苯乙烯成型品卫生标准的分析方法	286

四、各类食品卫生管理办法

食糖卫生管理办法*	291
糖果卫生管理办法*	292
食用植物油卫生管理办法*	293
冷饮食品卫生管理办法*	294
酒类卫生管理办法*	295
粮食卫生管理办法*	296
蜂蜜卫生管理办法*	297
蛋与蛋制品卫生管理办法*	298
茶叶卫生管理办法*	299

* 根据中华人民共和国卫生部令第 5 号于 1990 年 11 月 20 日发布施行。

食用氢化油及其制品卫生管理办法* 300

肉与肉制品卫生管理办法* 301

豆制品、酱腌菜卫生管理办法* 303

水产品卫生管理办法* 305

调味品卫生管理办法* 307

食品用塑料制品及原材料卫生管理办法** 308

食品包装用原纸卫生管理办法** 309

陶瓷食具容器卫生管理办法** 310

食品用橡胶制品卫生管理办法** 311

铝制食具容器卫生管理办法** 312

搪瓷食具容器卫生管理办法** 313

食品容器内壁涂料卫生管理办法** 314

食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生管理办法** 315

防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理办法** 316

乳与乳制品卫生管理办法..... 317

食品添加剂卫生管理办法..... 318

食用菌卫生管理办法..... 320

糕点类食品卫生管理办法..... 321

麦乳精(含乳固体饮料)卫生管理办法..... 322

食用煎炸油卫生管理办法..... 323

汽酒卫生管理办法..... 324

食品容器过氯乙烯内壁涂料卫生管理办法..... 325

食品放射卫生管理办法..... 326

附录 作废标准与现行标准对照表..... 327

* 根据中华人民共和国卫生部令第 5 号于 1990 年 11 月 20 日发布施行。

** 根据中华人民共和国卫生部令第 8 号于 1990 年 11 月 26 日发布施行。

一、食品卫生标准

食用植物油卫生标准

GB 2716—88

Hygienic standard of edible vegetable oil

代替 GB 2716—85

本标准适用于以大豆、花生、棉籽、芝麻、葵花籽、油菜籽、玉米胚芽、油茶籽、米糠、胡麻籽为原料，经压榨、溶剂浸出精炼或用水化法制成的食用植物油。

1 感官指标

具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2 理化指标

理化指标见下表。

项	目	指 标
酸价		
花生油、菜籽油、大豆油、葵花油、胡麻油、茶油、麻油、玉米胚芽油、米糠油	<	4
棉籽油	<	1
过氧化值，meq/kg		
花生油、葵花油、米糠油	<	20
菜籽油、大豆油、胡麻油、玉米胚芽油、棉籽油、麻油、茶油	<	12
碳基价，meq/kg	<	20
浸出油溶剂残留量，mg/kg	<	50
棉籽油中游离棉酚，%	<	0.02
砷（以As计），mg/kg	<	0.1
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		
花生油	<	20
其他植物油	<	10
苯并〔a〕芘，ppb	<	10

注：理化检验方法中的过氧化值百分计算结果乘以78.8即得 meq/kg 值。

3 检验方法

按 GB 5009.37《食用植物油卫生标准的分析方法》执行。食用植物油中苯并〔a〕芘检验方法按 GB 5009.27《食品中苯并〔a〕芘的测定方法》中第一法：荧光分光光度法。

附加说明：

本标准由卫生部防疫司提出。

本标准由上海市卫生防疫站负责起草（苯并〔a〕芘由广西壮族自治区卫生防疫站起草）。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

UDC 613.28

火腿卫生标准

GB 2731—88

Hygienic standard of Chinese ham

代替 GB 2731—81

1 主题内容与适用范围

本标准规定了市售火腿的质量卫生要求。

本标准适用于鲜猪肉后腿经过干腌、洗、晒、发酵(或不经洗、晒、发酵)加工制成的肉制品。

2 引用标准

GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

3 感官指标

感官指标见表1。

表 1

	一 级 鲜 度	二 级 鲜 度
色 泽	肌肉切面呈深玫瑰红色或桃红色,脂肪切面呈白色或微红色,有光泽	肌肉切面呈暗红色或深玫瑰红色,脂肪切面呈白色或淡黄色,光泽较差
组织状态	致密而结实,切面平整	较致密而稍软,切面平整
气味和煮熟尝味	具有火腿特有香味或香味平淡。尝味时盐味适度,无其他异味	稍有酱味,豆豉味或酸味。尝味时允许有轻度酸味或涩腔味

4 理化指标

理化指标见表2。

表 2

项 目		指 标	
		一 级 鲜 度	二 级 鲜 度
过氧化值(meq/kg)	≤	20	32
三甲胺氮(mg/100g)	≤	1.3	2.5
亚硝酸盐(mg/kg,以 NaNO ₂ 计)	≤	20	

5 检验方法

5.1 三甲胺氮检验方法:

5.1.1 原理:三甲胺[(CH₃)₃N]是鱼肉类食品由于细菌的作用,在腐败过程中,将氧化三甲胺[(CH₃)₃NO]还原而产生的,系挥发性碱性含氮物质,将此项物质抽提于无水甲苯中,与苦味酸作用,形

成黄色的苦味酸三甲胺盐,然后与标准管同时比色,即可测得检样中三甲胺-氮含量。

5.1.2 试剂:

5.1.2.1 20%三氯乙酸溶液。

5.1.2.2 甲苯:试剂级,用无水硫酸钠脱水,再用1N硫酸振摇、蒸馏,除干扰物质,最后再用无水硫酸钠脱水使其干燥。

5.1.2.3 苦味酸甲苯溶液:

5.1.2.3.1 储备液:将2 g干燥的苦味酸(试剂级)溶于100 mL无水甲苯中,使其成为2%苦味酸甲苯溶液。

5.1.2.3.2 应用液:将储备液稀释成为0.02%苦味酸甲苯溶液即可应用。

5.1.2.4 1:1碳酸钾溶液。

5.1.2.5 10%甲醛溶液:先将甲醛(试剂级,含量为36%~38%)用碳酸镁振摇处理并过滤,然后稀释成为10%浓度。

5.1.2.6 无水硫酸钠。

5.1.2.7 三甲胺-氮标准溶液配制:称取盐酸三甲胺(试剂级)约0.5 g,稀释成100 mL,取其5 mL再稀释成100 mL,取最后稀释液5 mL用微量或半微量凯氏蒸馏法准确测定三甲胺-氮量,并计算出每毫升的含量,然后稀释使每毫升含有100 μg的三甲胺-氮,作为储备液用。测定时将上述储备液10倍稀释,使每毫升含有10 μg三甲胺-氮量。准确吸取最后稀释标准液1.0、2.0、3.0、4.0、5.0 mL(相当于10 μg、20 μg、30 μg、40 μg、50 μg)于25 mL Maijel Gerson 反应瓶中,加蒸馏水至5.0 mL,并同时作一空白,以下处理按检样操作方法,以光密度数制备成标准曲线。

5.1.3 仪器:

5.1.3.1 25 mL Maijel Gerson 反应瓶。

5.1.3.2 100 mL或150 mL玻塞三角瓶。

5.1.3.3 100 mL量筒。

5.1.3.4 试管。

5.1.3.5 吸管。

5.1.3.6 微量或半微量凯氏蒸馏器。

5.1.3.7 581型或72型光电比色计。

5.1.4 操作方法:

5.1.4.1 检样处理:取被检肉样20 g(视检样新鲜程度确定取样量)剪细研匀,加水70 mL移入玻塞三角瓶中,并加20%三氯乙酸10 mL,振摇,沉淀蛋白后过滤,滤液即可供测定用。

5.1.4.2 测定方法:取上述滤液5 mL(亦可视检样新鲜程度确定之,但必须加水补足至5 mL)于 Maijel Gerson 反应瓶中,加10%甲醛溶液1 mL,甲苯10 mL及1:1碳酸钾溶液3 mL,立即盖塞,上下剧烈振摇60次,静置20 min,吸去下面水层,加入无水硫酸钠约0.5 g进行脱水,吸出5 mL于预先已置有0.02%苦味酸甲苯溶液5 mL的试管中,在410 nm处或用蓝色滤光片测得吸光度,并做一空白试验,同时将上述三甲胺-氮标准溶液(相当于10 μg、20 μg、30 μg、40 μg、50 μg)按上法同样测定,制备标准曲线,按下列公式计算即得检样中的三甲胺-氮含量。

5.1.5 计算:

$$X = \frac{\frac{OD_1}{OD_2} \times m}{W \times \frac{V_1}{V_2}} \times 100$$

式中:X——肉样中三甲胺-氮含量,mg/100 g;

OD_1 ——检样光密度;