

中国 食品工业 标准汇编

肉 禽 蛋及其制品卷



中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

肉、禽、蛋及其制品卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

1999

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编·肉、禽、蛋及其制品卷/中国标准出版社第一编辑室编. -北京:中国标准出版社, 1999

ISBN 7-5066-1953-9

I. 中… I. 中… III. ①食品标准-汇编-中国
②肉制品-食品标准-汇编-中国③蛋制品-食品标准-汇编-中国 IV. TS207

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 46323 号

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:68522112

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

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 30 $\frac{3}{4}$ 字数 974 千字

1999 年 11 月第一版 1999 年 11 月第一次印刷

*

印数 1—2 500 定价 97.00 元

*

标 目 383—08

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,由中国标准出版社陆续出版。本书是该丛书的一卷。

随着食品工业的迅速发展,肉、禽、蛋及其制品种类不断增加,相关企业也在扩大。为了保证产品质量,保护广大消费者利益,加强食品的监督和管理,国家先后制定了许多肉、禽、蛋及其相关制品标准。为了解决生产、科研监督和检验部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,本书将1999年6月底发布的有关标准汇集成册,以满足全国各食品企业,肉、禽、蛋及其制品加工厂,各级食品产品质量监督检验站,各级食品卫生监督检验机构,商检等部门需要。本书分为三部分,第一部分为肉、禽、蛋及其制品标准,第二部分为肉、禽、蛋及其制品试验方法标准,第三部分为相关标准和卫生管理办法。

本书在选编过程中,根据标准修改通知单,对有关标准进行了相应的修改。GB 7718—1994《食品标签通用标准》按技监国标函(1995)208号文和质技监国标函(1998)127号文进行了修改。GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》按卫科教发(1996)20号文进行了修改。

本书目录中的标准,根据国家标准清理整顿后的结果均进行了——核对。凡标注“*”的标准为已调整为行业标准而尚未转化的原国家标准。标注“**”的标准,已根据标准修改通知单对有关标准进行了修改。鉴于本书包括的标准因发布的年代不同,所用计量单位、符号在本书出版时未做改动。

本书不足之处,恳请读者批评指正。

编 者

1999.6

目 录

第一部分 肉、禽、蛋及其制品标准

一、肉及其制品标准

GB/T 7740—1987	出口肠衣	3
GB/T 8935—1988	工业用猪油	7
GB 8936—1988*	骨粉及肉骨粉	10
GB/T 8937—1988	食用猪油	13
GB/T 9959.1—1988	带皮鲜、冻片猪肉	17
GB/T 9959.2—1988	无皮鲜、冻片猪肉	21
GB/T 9959.3—1988	分部位分割冻猪肉	25
GB/T 9959.4—1988	分割冻猪瘦肉	29
GB/T 9960—1988	鲜、冻四分体带骨牛肉	33
GB/T 9961—1988	鲜、冻胴体羊肉	37
GB/T 13512—1992	清蒸猪肉罐头	41
GB/T 13513—1992	原汁猪肉罐头	44
GB/T 13514—1992	清蒸牛肉罐头	47
GB/T 13515—1992	火腿罐头	51
GB 16548—1996	畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程	55
GB 16551—1996	猪瘟检疫技术规范	58
GB/T 16569—1996	畜禽产品消毒规范	63
GB/T 17236—1998	生猪屠宰操作规程	65
GB/T 17237—1998	畜类屠宰加工通用技术条件	71
GB/T 17238—1998	鲜、冻分割牛肉	75
GB/T 17239—1998	鲜、冻兔肉	81
SB/T 10003—1992	广式腊肠	85
SB/T 10004—1992	中国火腿	89
SB/T 10041—1992	猪原肠、半成品	92
SB/T 10042—1992	绵羊原肠、半成品	95
SB/T 10043—1992	山羊原肠、半成品	98
SB/T 10044—1992	猪大肠头	101
SB/T 10251—1995	火腿肠	104
SB/T 10278—1997	中式香肠	109
SB/T 10279—1997	熏煮香肠	115
SB/T 10280—1997	熏煮火腿	120

* 根据国家技术监督局对国家标准的清理整顿和复审结果,调整为行业标准。

** 根据国家标准修改通知单对有关标准作了相应修改。

SB/T 10281—1997	肉松	125
SB/T 10282—1997	肉干	132
SB/T 10283—1997	肉脯	138
SB/T 10293—1998	乳猪肉	144
SB/T 10294—1998	腌猪肉	148

二、禽、蛋及其制品标准

GB 8673—1988*	鲜蛋储运包装 塑料箱技术要求	155
GB 8674—1988*	鲜蛋储运包装 塑料包装件的运输、储存、管理	162
GB/T 9694—1988	皮蛋	171
GB/T 16869—1997	分割鲜(冻)鸡肉	176
SB/T 10277—1997	鲜鸡蛋	181
NY/T 330—1997	肉用仔鸡加工技术规程	186

第二部分 肉、禽、蛋及其制品试验方法标准

GB/T 9695.1—1988	肉与肉制品 游离脂肪含量的测定	195
GB/T 9695.2—1988	肉与肉制品 脂肪酸测定	197
GB/T 9695.3—1988	肉与肉制品 铁含量测定	203
GB/T 9695.4—1988	肉与肉制品 总磷含量测定	206
GB/T 9695.5—1988	肉与肉制品 pH 测定	210
GB/T 9695.6—1988	肉制品 胭脂红着色剂测定	213
GB/T 9695.7—1988	肉与肉制品 总脂肪含量测定	216
GB/T 9695.8—1988	肉与肉制品 氯化物含量测定	218
GB/T 9695.9—1988	肉与肉制品 聚磷酸盐测定	221
GB/T 9695.10—1988	肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定	224
GB/T 9695.11—1988	肉与肉制品 氮含量测定	227
GB/T 9695.12—1988	肉与肉制品 水分活度测定	229
GB/T 9695.13—1988	肉与肉制品 钙含量测定	232
GB/T 9695.14—1988	肉制品 淀粉含量测定	237
GB/T 9695.15—1988	肉与肉制品 水分含量测定	241
GB/T 9695.16—1988	肉与肉制品 四环素族抗生素残留量检验	243
GB/T 9695.17—1988	肉与肉制品 葡糖酸- δ -内酯含量的测定	246
GB/T 9695.18—1988	肉与肉制品 灰分测定	249
GB/T 9695.19—1988	肉与肉制品 取样方法	251
GB/T 9695.20—1990	肉与肉制品 锌含量测定	253
GB/T 9695.21—1990	肉与肉制品 镁含量测定	256
GB/T 9695.22—1990	肉与肉制品 铜含量测定	259
GB/T 9695.23—1990	肉与肉制品 L(-)-羟脯氨酸含量测定	262
GB/T 9695.24—1990	肉与肉制品 胆固醇含量测定	265
GB/T 9695.25—1990	肉与肉制品 维生素 PP 含量测定	268
GB/T 9695.26—1991	肉与肉制品 维生素 A 含量测定	271
GB/T 9695.27—1991	肉与肉制品 维生素 B ₁ 含量测定	274
GB/T 9695.28—1991	肉与肉制品 维生素 B ₂ 含量测定	278
GB/T 9695.29—1991	肉制品 维生素 C 含量测定	280

GB/T 9695.30—1991	肉与肉制品 维生素 E 含量测定	282
GB/T 9695.31—1991	肉制品 总糖含量测定	285
GB/T 9696—1988	动物油脂 水分和挥发物含量测定	287
GB/T 12516—1990	肉 新鲜度测定	289
GB/T 12766—1991	动物油脂 熔点测定	292

第三部分 相关标准和卫生管理办法

GB 2707—1994	猪肉卫生标准	299
GB 2708—1994	牛肉、羊肉、兔肉卫生标准	301
GB 2710—1996	鲜(冻)禽肉卫生标准	303
GB 2725.1—1994	肉灌肠卫生标准	306
GB 2726—1996	酱卤肉类卫生标准	308
GB 2727—1994	烧烤肉卫生标准	311
GB/T 2728—1981	肴肉卫生标准	313
GB 2729—1994	肉松卫生标准	314
GB 2730—1981	广式腊肉卫生标准	317
GB 2731—1988	火腿卫生标准	318
GB 2732—1988	板鸭(咸鸭)卫生标准	321
GB 2748—1996	蛋卫生标准	323
GB 2749—1996	蛋制品卫生标准	325
GB 2760—1996	食品添加剂使用卫生标准	330
GB 2762—1994	食品中汞限量卫生标准	377
GB 4809—1984	食品中氟允许量标准	378
GB 4810—1994	食品中砷限量卫生标准	379
GB 4789.17—1994	食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验	381
GB 4789.19—1994	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验	383
GB/T 5009.44—1996	肉与肉制品卫生标准的分析方法	386
GB/T 5009.47—1996	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法	392
GB 7104—1994	食品中苯并(a)芘限量卫生标准	404
GB 7718—1994**	食品标签通用标准	406
GB 9677—1998	食品中 N-亚硝胺限量卫生标准	410
GB 10146—1988	猪油卫生标准	412
GB 10147—1988	香肠(腊肠)、香肚卫生标准	414
GB 12694—1990	肉类加工厂卫生规范	416
GB 13100—1991	肉类罐头食品卫生标准	423
GB/T 13101—1991	西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准	425
GB 13105—1991	食品中硒限量卫生标准	428
GB 13106—1991	食品中锌限量卫生标准	431
GB 14880—1994**	食品营养强化剂使用卫生标准	432
GB 14881—1994	食品企业通用卫生规范	439
GB 14891.1—1997	辐照熟畜禽肉类卫生标准	446
GB 14891.6—1994	辐照猪肉卫生标准	449
GB/T 14931.1—1994	畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法)	451
GB/T 14931.2—1994	畜禽肉中己烯雌酚的测定方法	453

GB 14935—1994	食品中铅限量卫生标准	456
GB 14961—1994	食品中铬限量卫生标准	458
GB 14967—1994	胶原蛋白肠衣卫生标准	459
GB 15198—1994	食品中亚硝酸盐限量卫生标准	461
GB 15199—1994	食品中铜限量卫生标准	462
GB 15201—1994	食品中镉限量卫生标准	463
GB 16327—1996	肉干、肉脯卫生标准	464
GB/T 17377—1998	动植物油脂 脂肪酸甲酯的气相色谱分析	467
蛋与蛋制品卫生管理办法		476
肉与肉制品卫生管理办法		477
索引		479

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)。

第一部分
肉、禽、蛋及其制品标准
一、肉及其制品标准

出口肠衣

GB 7740—87

Casings for export

本标准适用于下列各类出口肠衣。

1 分类

1.1 盐渍类

1.1.1 猪肠衣、绵羊肠衣、山羊肠衣。

1.1.2 猪大肠头、牛小肠、牛大肠。

1.2 干制类

1.2.1 牛肠衣

1.2.2 猪膀胱

2 品质要求

2.1 肠衣应采自安全非疫区，经兽医宰前宰后检验、健康无病之屠畜，品质新鲜，加工洁净。盐渍肠衣以专用盐腌制，不含任何有害物质；干肠衣在卫生条件下晒干或烘干制成，不含有碍人体健康之防虫药物。

2.2 色泽。列于表 1

表 1

名 称	色 泽
盐渍猪肠衣	白、乳白、淡粉红、黄白色
盐渍绵羊肠衣	白、青白、黄白、灰白色
盐渍山羊肠衣	白、青白、黄白、灰白色
盐渍猪大肠头	白、乳白、淡粉红、淡黄白色
盐渍牛小肠	白、乳白、淡红、黄白、灰白色
盐渍牛大肠	白、乳白、淡红、黄白、灰白色
干牛肠衣	淡黄、棕黄色
干猪膀胱	淡红、淡黄色

2.3 气味

2.3.1 盐渍肠衣类：无腐败气味及其它不应有之异味。

2.3.2 干肠衣类：无发霉及其它不应有之异味。

2.4 实质。列于表 2。

表 2

名 称	实 质
盐渍猪肠衣 盐渍绵羊肠衣 盐渍山羊肠衣 盐渍猪大肠头	肠壁洁净、薄韧，在充满水时呈透明状。 无明显腐蚀痕，无破洞（小硬孔不算缺点），无显著筋络（即不透明大麻皮） 猪大肠头带有毛圈
盐渍牛小大肠	肠壁洁净，去油脂，无洞
干肠衣类	肠壁坚韧，有光泽；无杂质、破洞及虫蛀 膀胱带颈管，除去油脂

2.5 长度。列于表 3

表 3

名 称	长 度 、 节 头			
	每 把	不 超 过	每 节 不短于 m	每根、个长度
盐渍猪肠衣	大把： 91.5m 双付： 25m	34mm以下18节 34mm以上16节 6 节	2 2 1	
盐渍绵羊肠衣	91.5m	16节	2	
盐渍山羊肠衣	91.5m	16节	2	
盐渍猪大肠头	5 根			0.6 m 0.85m 1.15~ 1.5 m
盐渍牛小肠	25m	8 节	1	
盐渍牛大肠	25m	13节	0.5	
干牛肠衣	50m	15节	1	
干猪膀胱	10 个			15/20c m 20/25c m 25/30c m 30/35c m 35/UPcm

注：① 猪大肠头长度包括直肠和部分结肠。

② 干猪膀胱长度从颈管起始部至膀胱顶。

2.6 口径、扁径。列于表 4

表 4

名 称	口 径 、 扁 径
盐渍猪肠衣	24/26 26/28 28/30 30/32 32/34 34/36 36/UP mm 36/40 40/44mm 38/40 40/ UP mm 36/38 38/UP mm 44/UP mm
盐渍绵羊肠衣	12/14 14/16 16/18 18/20 20/22 22/UP mm 22/24 24/26 26/UP mm
盐渍山羊肠衣	12/14 14/16 16/18 18/20 20/22 22/UP mm
盐渍猪大肠头	扁径: 50/UP mm
盐渍牛小肠	30/d* 30/35 35/40 40/45 45/UP mm
盐渍牛大肠	40/d 40/45 45/50 50/55 55/UP mm
干牛肠衣	扁径: 34/d 34/36 36/40 40/44 44/48 48/UP mm
干猪膀胱	见表 3

3 包装、标志、储存

3.1 包装要求

3.1.1 数量。列于表 5

表 5

品 名	数 量
盐渍猪肠衣	大把 每桶150把 双付 每桶600双付
盐渍绵羊肠衣	每桶500 把
盐渍山羊肠衣	每桶500 把
盐渍猪大肠头	每桶100 把
盐渍牛小肠	每桶200 把
盐渍牛大肠	每桶150 把
干牛肠衣	每包200 把
干猪膀胱	每包2000~5000个

* d —— 以下。

3.1.2 盐渍肠衣桶（塑料桶 内衬塑料袋），必须坚固耐用，符合食品卫生要求。装桶时须充分撒布肠衣用盐，并灌满饱和盐卤。

3.1.3 干制肠衣麻布包装，内衬牛皮纸和无毒塑料薄膜，缝合处务须密合。包内撒布胡椒粉。

3.2 标志

3.2.1 盐渍肠衣的每只桶内顶面应附以明显卡片，用中英文标明品名、口径长度和数量。

3.2.2 盐渍肠衣用桶，桶外须用英文标识品名、口径、编号、唛头及远离热处等字样。

3.2.3 干制肠衣的每只袋外，刷上编号、品名、规格、唛头等。

3.3 储存

3.3.1 盐渍肠衣类存放在 2 ~ 10℃ 清洁的库内。

3.3.2 干制肠衣类存放于干燥、通风、无蝇虫、清洁的库内。

4 检验方法

4.1 盐渍肠衣按 GB 7741—87《出口盐渍肠衣检验方法》的规定执行。

附加说明：

本标准由中华人民共和国对外经济贸易部提出。

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局起草。

本标准主要起草人熊建民。

本标准首次发布于1950年。

自本标准实施之日起，原对外贸易部部暂行标准 WM B 15—81《肠衣》作废。

中华人民共和国国家标准

UDC 665.222

工业用猪油

GB 8935—88

Lard for industrial use

1 主题内容与适用范围

本标准规定了工业用猪油标准的技术内容。

本标准适用于经高温、高压方法炼制的供应工业用的猪油。

2 引用标准

GB 1.1 标准化工作导则 标准编写的基本规定

GB 1.3 标准化工作导则 产品标准编写规定

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

3 技术要求

3.1 原料

经兽医人员检验,确定为非食用的猪尸体、内脏及一切含脂肪的下脚料和废弃物。

3.2 工业用猪油分为两等级,即:一级、二级。

3.2.1 分级的感官指标

感官指标见表1。

表 1

指 标		等 级	
项 目		一 级	二 级
性状及 色泽	在15~20℃ 凝固态时	软膏状,白色或淡黄色,有光泽	软膏状,白色至褐色或棕色,稍有光泽
	融化态时	透明或微浊,淡黄色或黄棕色,无沉淀物	透明或半透明,微浊,黄色至棕色
气 味	在15~20℃ 凝固态时	允许有焦味和轻哈喇气味	允许有明显的焦、酸和哈喇气味
	融化态时	允许有明显的焦味和哈喇气味	允许有较强的焦、酸和哈喇气味

3.2.2 分级的理化指标

理化指标见表2。

表 2

指 标	等 级	一 级	二 级
项 目			
酸 价		≤ 10	≤ 15
水 分, %		≤ 0.5	
不溶于乙醚的物质含量, %		≤ 0.5	≤ 1.0

4 检验方法

4.1 感官指标

4.1.1 性状及色泽:取直径1.5~2 cm 干净透明无色的玻璃试管,将融化的工业用猪油注入其中,观察其透明状态及色泽;其后,在融化状态下,静置适当时间,目测有无沉淀物;最后,置于15~20℃的环境中,待其凝固后目测固态性状及色泽。

4.1.2 气味:嗅觉检验。

4.2 理化指标

4.2.1 酸价:按 GB 5009.37 中酸价的测定方法测定。

4.2.2 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.3 不溶于乙醚的物质含量:测定方法按本标准附录 A 的方法进行。

5 检验规则

5.1 检验

每批出厂产品须经企业检验部门检验合格后,出具检验证书方可出厂。

5.2 抽样方法

5.2.1 抽样比例:每批抽样桶数为总桶数的10%。如批量过大或过小时,可随批量的大小适当增减抽样比例。但数量大时,抽样桶数不得少于5%。

5.2.2 抽样方法:应对每批产品所灌装的原桶随机抽取样桶及其样品。

5.2.3 检验结果中,如有任何一项指标达不到本级要求时,允许复检一次。

5.3 复检:复检应在原批量中以加倍的比例重新抽样检验。如复检合格,则以合格论,否则应作再加工或降级处理。

6 标志、包装、贮存、运输

6.1 标志:容器外皮必须标明产品品名、等级、重量(毛重、净重)、企业名称、生产日期、贮存条件和“验讫”字样等。

6.2 包装:采用清洗干净的铁桶容器包装,应封口严密。

6.3 贮存:包装好的工业用猪油应贮存在通风良好的仓库中。产品贮存保质期为半年。

6.4 运输:在运输过程中,不得受阳光暴晒或雨淋。不得和有毒物品混装。

7 其他

7.1 如出口或内销有特殊规格要求的产品,可按合同条款要求执行。

附 录 A
不溶于乙醚的物质含量测定
(补充件)

A1 不溶于乙醚的物质含量测定

A1.1 试样准备:对于凝固油样,须于试样前,在50℃水浴锅上加热30 min,使冷却混合均匀。

A1.2 操作方法:称取试样50 g,置于锥形瓶中,加入同量的乙醚,使样品达到充分溶解。用烘干至恒重的4号砂心漏斗过滤。砂芯漏斗用乙醚冲洗数次至洗净油迹为止,然后将漏斗在100~105℃烘箱内干燥至恒重。

A1.3 计算:

$$x(\%) = \frac{m_2 - m_1}{m_3} \times 100$$

式中: x ——样品中不溶于乙醚的物质含量,%;

m_1 ——漏斗质量,g;

m_2 ——漏斗及不溶物的质量,g;

m_3 ——油样质量,g。

两次平行试验结果允许误差不超过0.04%,两次测定平均数为最后结果。

附加说明:

本标准由商业部食品局提出。

本标准由全国肉类工业科技情报中心站归口。

本标准由全国肉类工业科技情报中心站负责起草。

本标准起草人郭宝铸、王远德、汪镇荪、魏春耕、邓富江。