

食品标准大全

主编 宋达顺

(辽)新登字第9号

食品标准大全

宋达顺 主编

辽宁大学出版社出版 (沈阳市崇山中路66号)

新华书店北京发行所发行 沈阳新华印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 86.25 插页: 4 字数: 2300 千

1992年12月第1版

1992年12月第1次印刷

印数: 1—6500

责任编辑: 李富明

装帧设计: 邹本忠

封面题字: 王 前

责任校对: 齐 月

ISBN 7-5610-1979-3
Z·47 定价: 65.00元

《食品标准大全》编委会

主 编 宋达顺

副主编 宫长福 张庆丰 王 涛

编 委 (按姓氏笔画为序)

于忠春	王 鑫	王启贵	王明瑞
卢江宁	占得山	刘洪晃	刘树生
田宝森	宋玉华	肖庆森	肖桂荣
朱福同	冯树仙	史洪芳	孙继和
何 力	周成北	邢士民	杨文梅
李士营	李书正	郑文素	孟庆肖
常建廷	高广铎	高善一	崔荣段
隋文涛	傅金良	雷金铭	满永秀
翟文梓			

参编人员 (按姓氏笔画为序)

王玉军	王桂珍	朱笑茵	刘 双
刘喜珍	刘晓芳	宋玉环	苏 悦
周金荣	赵 庶	赵 革	徐凤威
郭 莹	谢瑛瑄		

序

食品是人类生存社会发展的物质基础，它的质量好坏不仅影响当代人的身体素质和健康，而且关系到子孙后代的发育和成长。随着社会主义市场经济体制的建立和完善，人民生活水平的提高，人们对食品的质量、营养和卫生越来越重视，要求也越来越高。

我国已制定了食品方面的部分法律、法规和相当数量的质量标准。但是，目前还不够系统，而且比较分散，查找不方便。为适应食品工业的发展、促进商业企业的收购和销售、加速食品的开发研究、加强监督和检验，有效地打击生产、经销假冒伪劣食品的违法行为，净化食品市场，提高食品质量，辽宁省标准情报研究所、辽宁省食品工业研究所、辽宁省商业科学研究所、辽宁省粮食科学研究所、辽宁省食品质量监督检验站、辽宁省第二食品质量监督检验站和省技术监督局等单位的科研技术人员系统地搜集、整理大量食品标准有关材料，编辑了《食品标准大全》一书。

《大全》共分16篇，涉及到所有主、副食品的质量、卫生和检验方法标准，以及部分法律、法规和管理规程500余件。每篇以国家基础标准、质量标准、卫生标准、检验方法标准、原（辅）材料标准为序编排，有的篇后面附有相应的法规及管理规程。

这本书是我国目前食品标准、食品法规方面难得的大型工具书。希望广大的食品生产和经销企业，广大的消费者和监督管理部门都来很好地运用这本书，为社会造福，为人民造福。

辽宁省副省长 郭廷标

1993年5月

编者说明

食品是人类生存、社会发展的物质基础。它的各项质量、营养、卫生指标是否科学、是否达到标准的要求，不仅影响到当代人的身体素质和健康长寿，而且关系着子孙后代的成长和智力发育。因此，食品质量好坏对社会的进步、民族的兴旺和人类的发达具有重要意义。

随着生产力的发展和人民生活水平的不断提高，人们对食品的要求已经从色、香、味、形感观的初级阶段，向品质、营养、安全卫生高级阶段过渡。这样，客观要求科研、生产、经营、监督管理以及检验等部门为社会提供品质优良、营养合理、安全卫生、富有风味、方便实惠的食品。

在国际上，各国都注意保护消费者的利益，对食品及农副产品的生产、经营贸易的质量、卫生和环境方面的影响要求比较严格。这些要求通过标准、法律、法规来加以限制。我国目前还是发展中国家，有丰富的食品加工资源，伴随改革、开放的深入，食品工业方兴未艾。我国在食品方面，制定不少食品标准、法律、法规，但尚不够健全，而更重要的是不系统，未能严格贯彻执行。于是不符合营养、卫生标准的假冒伪劣食品充斥市场，严重的危害着人们的身体健康。为适应食品工业的发展、满足工业企业的加工生产、商业企业的收购销售、科研部门的开发研究、主管部门的管理、监督部门的监督和检验部门的检验，有效地打击假冒伪劣食品，提高食品质量，净化食品市场，辽宁省食品工业研究所、辽宁省食品质量第一检验站、辽宁省商业科学研究所、辽宁省食品质量第二检验站、辽宁省粮食科学研究所、辽宁省粮油质量检验站、辽宁省标准情报研究所、辽宁省技术监督局、沈阳市产品质量检验所、大连市产品质量检验所等单位的部分研究、标准化、检验、监督管理方面的科技人员，系统地搜集、整理、编辑了《食品标准大全》。这本《大全》，是我国目前食品标准、食品法规方面的唯一大型的工具书。

《大全》采用科学的分类方法，系统地进行编写。全书共分 16 篇，

即通用基础篇、出口食品标准篇、酒类制品标准篇、饮料标准篇、粮油标准篇、糕点饼干等面制品标准篇、罐头标准篇、糖及糖果标准篇、乳及乳制品标准篇、肉及肉制品标准篇、蛋及蛋制品标准篇、豆制品标准篇、酱腌菜制品标准篇、调味品标准篇、海产品标准篇、食品添加剂标准篇。每篇均以基础标准、产品标准、卫生标准、检验方法标准、原（辅）材料标准为序排列，书后附有主要法律、法规及管理方面的规程。

《大全》除茶叶外，囊括了现有食品的所有门类，共收编截止 1991 年底以前发布的 560 项标准，这些标准中包括国家标准、行业（专业）标准及部颁标准，都是现行有效的标准，过期作废的或被代替的标准都一一被剔除。

《大全》跻科学、系统、全面于一身，层次分明，科学实用，给使用者带来了极大的方便。它可同时满足生产、经销、科研、管理、检验和监督部门对所有食品标准的全面要求。

由于《大全》囊括的内容广泛，所包括的标准数量太多，篇幅过长。因此在不影响使用的原则下，对一些指令时间较长的标准，（一般在十年以上的）和一些不经常使用的标准作了适当压缩。如对罐头类、食品添加剂类及部分糕点专业标准，作了选择性的编辑。但选入的标准具有代表性，都是经常使用的标准。

在编辑过程中，对一些标准存在的技术性及印刷错误做了修改，但由于《大全》涉及的门类多，范围广，所以不当之处难免，恳请指正！

食品标准“大全”总目录

通用基础标准篇	1
出口食品标准篇	55
酒类制品标准篇	113
饮料制品标准篇	265
粮、油标准篇	389
糕点、饼干、面包、面条及其他面制品标准篇	611
罐头标准篇	691
糖与糖果标准篇	755
乳与乳制品标准篇	795
肉与肉制品标准篇	935
蛋与蛋制品标准篇	1013
豆制品标准篇	1061
酱腌菜标准篇	1103
调味制品标准篇	1129
海产品标准篇	1227
食品添加剂标准篇	1265

目 录

食品通用基础标准篇

GB 7718—87	食品检签通用标准	3
GB 2762—81	食品中汞允许量标准	7
GB 4810—84	食品中总砷允许量标准	7
GB 4811—84	海产食品中无机砷允许量标准	8
GB 2761—81	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 允许量标准	8
GB 4809—84	食品中氟允许量标准	9
GB 2763—81	粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准	10
GB 5127—85	食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许残留量标准	10
GB 4788—84	食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷残留量卫生标准	11
GB 12651—90	与食物接触的陶瓷制品铅、镉溶出量允许极限	12
GB 8951—88	白酒厂卫生规范	13
GB 8952—88	啤酒厂卫生规范	19
GB 8957—88	糕点厂卫生规范	24
GB 8950—88	罐头厂卫生规范	28
GB 8955—88	食用植物油厂卫生规范	38
GB 8953—88	酱油厂卫生规范	43
GB 8954—88	食醋厂卫生规范	47
	防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理办法	52

出口食品标准篇

ZBX 22003—86	出口冻猪肉及冻猪副产品	57
ZBX 22004—86	出口冻羊肉	60
ZBX 18003—86	出口冻野禽、野畜肉	62
ZBX 04005—86	出口冻猪肉及冻猪副产品检验规程	66
ZBX 04006—86	出口冻羊肉检验规程	68
ZBX 22006—87	出口冻牛肉检验规程	70
ZBX 22010—89	出口冻家兔肉检验规程	73
ZBX 22013—90	出口猪肉灌肠检验规程	76
ZBX 22001—84	出口冻去骨卷羊肉中六六六、滴滴涕残留量检验方法	78
ZBX 22007—87	出口肉与肉制品中维生素 B ₂ 的测定方法	81
ZBX 22008—87	出口肉类中镍的测定方法 (原子吸收分光光度法)	82
ZBX 22009—88	出口牛肉中敌百虫残留量的测定方法	84

ZBX 10074—87	出口粮食、植物油中黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 测定方法	86
ZBX 11001—84	出口大豆中六六六、滴滴涕残留量检验方法	90
ZBX 11002—84	出口大米中六六六、滴滴涕残留量检验方法	94
ZBX 62003—88	出口啤酒中二氧化硫的测定方法	96
ZBX 18004—87	出口鲜蛋	98
ZBX 18005—87	出口鲜蛋检验规程	101
ZBX 18002—84	出口鲜蛋中六六六、滴滴涕残留量检验方法	104
ZBX 24001—84	出口苹果中六六六、滴滴涕残留量检验方法	107
ZBX 24009—87	出口白瓜子中六六六、滴滴涕残留量检验方法	109

酒类制品标准

GB 10781. 1—89	浓香型白酒	119
GB 10781. 2—89	清香型白酒	120
GB 10781. 3—89	米香型白酒	121
GB 11859. 1—89	低度浓香型白酒	123
GB 11859. 2—89	低度清香型白酒	124
GB 11859. 3—89	低度米香型白酒	126
GB 10345. 1—89	白酒试验方法总则	127
GB 10345. 2—89	白酒感官评定方法	156
GB 10345. 3—89	白酒中酒精度的试验方法	157
GB 10345. 4—89	白酒中总酸的试验方法	159
GB 10345. 5—89	白酒中总酯的试验方法	160
GB 10345. 6—89	白酒中固形物的试验方法	163
GB 10345. 7—89	白酒中乙酸乙酯的试验方法 (气相色谱法)	164
GB 10345. 8—89	白酒中己酸乙酯的试验方法	166
GB 10346—89	白酒检验规则	167
GB 394—81	酒精	169
GB 10343—89	食用酒精	177
GB 4927—91	啤酒	179
GB 4928—91	啤酒试验方法	183
GB 10347. 1—89	压缩啤酒花及颗粒啤酒花	195
GB 10347. 2—89	压缩啤酒花及颗粒啤酒花取样和试验方法	198
QB 921—84	葡萄酒及其试验方法	205
GB 11856—89	白兰地	227
GB 11857—89	威士忌	229
GB 11858—89	俄得克 (伏特加)	231
QB 525—81	黄酒及其试验方法	233
GB 7103—86	汽酒卫生标准	237
GB 2757—81	蒸馏酒及配制酒卫生标准	238

GB 5009. 48—85	蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法	239
GB 4789. 25—84	食品卫生微生物学检验 酒类检验	259
GB 10344—89	饮料酒标签标准	261

饮料制品标准篇

GB 10789—89	软饮料的分类	268
GB 10790—89	软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存	273
GB 10791—89	软饮料原辅材料的要求	276
GB 10792—89	碳酸饮料	290
ZBX 51003—89	果香型固体饮料	301
GB 2759—81	冷饮食品卫生标准	305
GB 7101—86	麦乳精(含乳固体饮料)卫生标准	306
GB 11673—89	含乳饮料卫生标准	308
GB 8537—87	饮用天然矿泉水	309
NY 145—88	果汁饮料总则	315
NY 146. 1~146. 19—88	果汁测定方法	320
ZBX 51002—89	清型蛋白饮料	343
ZBX 11014—89	豆浆晶	348
SB 150—84	冷食品分类	351
SB 151—84	冰淇淋	352
SB 152—84	冰霜	355
SB 153—84	雪糕	356
SB 154—84	冰棍	358
SB 155—84	食用冰	360
SB 156—84	冷食品检验方法	361
SB 157—84	冷食品验收、包装、标志、运输及保管	364
QB 969. 1—85	冷冻饮品棒冰(冰棍雪条)	366
QB 969. 2—85	冷冻饮品雪糕(雪批)	368
QB 969. 3—85	冷冻饮品冰淇淋	371

粮油标准篇

GB 1354—86	大米	393
GB 11766—89	小米	397
ZBB 22003—85	糙米	400
ZBX 11004—85	高粱米	402
ZBX 11006—85	黍米、稷米	403
GB 1355—86	小麦粉	404
GB 8607—88	高筋小麦粉	405

GB 8608—88	低筋小麦粉	407
GB 10463—89	玉米粉	408
GB 8613—88	淀粉业用玉米	409
GB 8614—88	发酵业用玉米	411
GB 8611—88	油脂业用大豆	412
GB 8612—88	豆制品业用大豆	413
GB 1532—86	花生果	415
GB 1533—86	花生仁	416
ZBX 11007—85	甘薯片	418
GB 8609—88	发酵业用甘薯片	419
GB 8610—88	淀粉业用甘薯片	420
GB 1534—86	花生油	421
GB 1535—86	大豆油	422
GB 1536—86	菜籽油	423
GB 10464—89	葵花籽油	424
GB 1537—86	精炼棉籽油	426
GB 7653—87	大豆色拉油	427
GB 7654—87	菜籽色拉油	429
GB 8615—88	浓香花生油	430
GB 9849. 1—88	花生色拉油	432
GB 9849. 2—88	棉籽色拉油	433
GB 9849. 3—88	葵花籽色拉油	435
GB 9849. 4—88	米糠色拉油	437
GB 9850. 1—88	花生高级烹调油	439
GB 9850. 2—88	棉籽高级烹调油	440
GB 9850. 3—88	葵花籽高级烹调油	442
GB 9850. 4—88	米糠高级烹调油	444
GB 11765—89	油茶籽油	446
ZBX 14011—87	高级菜籽烹调油	448
ZBX 14012—87	高级大豆烹调油	449
GB 8233—87	芝麻油	451
GB 8234—87	蓖麻籽油	453
GB 8235—87	亚麻籽油	454
ZBX 14013—89	玉米胚油	456
ZBX 14014—89	精炼米糠油	458
GB 8887—88	淀粉分类	460
GB 8883—88	食用小麦淀粉	463
GB 8884—88	食用马铃薯淀粉	465
GB 8885—88	食用玉米淀粉	466
GB 5490—85	粮食、油料及植物油脂检验一般规则	468

GB 5491—85	粮食、油料检验扦样、分样法	469
GB 5492—85	粮食、油料检验色泽、气味、口味鉴定法	471
GB 5493—85	粮食、油料检验类型及互混检验法	472
GB 5494—85	粮食、油料检验杂质、不完善粒检验法	473
GB 5495—85	粮食、油料检验稻谷出糙率检验法	477
GB 5496—85	粮食、油料检验黄粒米及裂纹粒检验法	478
GB 5497—85	粮食、油料检验水分测定法	479
GB 5498—85	粮食、油料检验容重测定法	482
GB 5499—85	粮食、油料检验带壳油料纯仁率检验法	483
GB 5500—85	粮食、油料检验甘薯片纯质率检验法	484
GB 5502—85	粮食、油料检验米类加工精度检验法	484
GB 5503—85	粮食、油料检验碎米检验法	486
GB 5504—85	粮食、油料检验小麦粉加工精度检验法	487
GB 5505—85	粮食、油料检验灰分测定法	488
GB 5506—85	粮食、油料检验面筋测定法	490
GB 5507—85	粮食、油料检验粉类粗细度测定法	492
GB 5508—85	粮食、油料检验粉类含砂量测定法	493
GB 5509—85	粮食、油料检验粉类磁性金属物测定法	495
GB 5510—85	粮食、油料检验脂肪酸值测定法	496
GB 5511—85	粮食、油料检验粗蛋白质测定法	497
GB 5512—85	粮食、油料检验粗脂肪测定法	499
GB 5513—85	粮食、油料检验还原糖和非还原糖测定法	501
GB 5514—85	粮食、油料检验淀粉测定法	507
GB 5515—85	粮食、油料检验粗纤维素测定法	509
GB 5516—85	粮食、油料检验粮食粘度测定法	510
GB 5517—85	粮食、油料检验粮食酸度测定法	513
GB 5518—85	粮食、油料检验粮食比重测定法	514
GB 5519—85	粮食、油料千粒重测定法	515
GB 5520—85	粮食、油料检验种子发芽试验	516
GB 5521—89	谷物和谷物产品 α -淀粉酶活性的测定比色法	519
GB 5522—85	粮食、油料检验过氧化氢酶活动度测定法	522
GB 5523—85	粮食、油料检验脂肪酶活动度测定法	524
GB 5524—85	植物油脂检验扦样、分样法	525
GB 5525—85	植物油脂检验透明度、色泽、气味、滋味鉴定法	526
GB 5526—85	植物油脂检验比重测定法	528
GB 5527—85	植物油脂检验折光指数测定法	530
GB 5528—85	植物油脂检验水分及挥发物测定法	531
GB 5529—85	植物油脂检验杂质测定法	533
GB 5530—85	植物油脂检验酸价测定法	534
GB 5531—85	植物油脂检验加热试验	535

GB 5532—85	植物油脂检验碘价测定法	535
GB 5533—85	植物油脂检验含皂量测定法	537
GB 5534—85	植物油脂检验皂化价测定法	538
GB 5535—85	植物油脂检验不皂化物测定法	539
GB 5536—85	植物油脂检验熔点测定法	540
GB 5537—85	植物油脂检验磷脂测定法	541
GB 5538—85	植物油脂检验油脂酸败试验及过氧化值测定法	543
GB 5539—85	植物油脂检验油脂定性试验	545
GB 9822—88	谷物不溶性膳食纤维测定法	550
GB 9823—88	油料饼粕总含氮量的测定法	552
GB 9824—88	油料饼粕总灰分测定法	554
GB 9825—88	油料饼粕盐酸不溶性灰分测定法	556
GB 9826—88	小麦粉破损淀粉测定法 α -淀粉酶法	558
GB 10358—89	油料饼粕中水分及挥发物测定法	561
GB 10359—89	油料饼粕含油量测定法	563
GB 10360—89	油料饼粕扦样法	565
GB 10361—89	谷物降落数值测定法	569
GB 8115—87	粮食包装麻袋	573
GB 8665—88	粮食包装—面粉袋	575
ZBX 04022—87	食用淀粉验收规则	579
ZBX 08001—87	食用淀粉包装、标志、运输、贮存标准	580
GB 2715—81	粮食卫生标准	582
GB 2716—85	食用植物油卫生标准	583
GB 2763—81	粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准	584
GB 4790—84	粮食中二溴乙烷残留量卫生标准及检验方法	585
GB 5009. 31—85	油脂中 BHT 的测定方法	587
GB 5009. 32—85	油脂中 PG 的测定方法	589
GB 5009. 36—85	粮食卫生标准的分析方法	590
GB 5009. 37—85	食用植物油卫生标准的分析方法	603

糕点、饼干、面包、面条及其他面制品标准篇

GB 12140—89	糕点工业术语	615
GB 7100—86	糕点、饼干、面包卫生标准	624
GB 7099—86	裱花蛋糕卫生标准	626
GB 5009. 56—85	糕点卫生标准的分析方法	627
SB 161—84	糕点检验规则	628
SB 162—84	糕点验收、包装、标志、运输及保管	632
GB 3865—83	中式糕点质量检验方法	633
GB 3866—83	西式糕点质量检验方法	637

QB 1253—91	饼干通用技术条件	638
QB 928—84	饼干标准	643
GB 10771—89	婴幼儿强化食品钙强化饼干	648
QB 1254—91	饼干试验方法	651
SB 158. 1—84	饼干分类	654
SB 158. 2—84	酥性饼干	655
SB 158. 3—84	韧性饼干	656
SB 158. 4—84	蛋基饼干	657
SB 158. 5—84	华夫饼干	658
SB 158. 6—84	苏打饼干	659
SB 159—84	饼干检验规则	660
SB 160—84	饼干验收、包装、标志、运输及保管	663
QB 1252—91	面包	664
QB 929—84	面包标准	668
LS 79—82	面包质量标准	672
LS 78—82	面包生产名词术语	674
LS 73—82	面条类生产名词术语	676
LS 74—82	挂面质量标准	679
LS 77—82	线面质量标准	682
LS 75—82	面饼质量标准	684
GB 9848—88	方便面	686

罐头标准篇

GB 10784—89	罐头食品分类	693
GB 10785—89	开顶金属圆罐规格系列	696
QB 224—76	原汁猪肉罐头	698
QB 390—76	红烧猪肉罐头	699
QB 236—76	午餐肉罐头	700
ZBX 71005—90	猪肉香肠罐头	702
ZBX 71004—90	香菇肉酱罐头	706
QB 415—76	红烧牛肉罐头	709
QB 242—76	红烧鸡罐头	710
ZBX 73001—90	豉油海螺罐头	711
ZBX 73002—90	豆豉鲮鱼罐头	714
ZBX 73004—90	油浸鲛鱼罐头	718
ZBX 73005—90	茄汁鲭鱼罐头	721
QB 267—76	糖水桔子罐头	724
ZBX 74005—90	糖水杨梅罐头	725
ZBX 74007—90	糖水苹果罐头	729

ZBX 74009—90	糖水猕猴桃罐头	732
ZBX 77008—90	滑子蘑罐头	735
ZBX 77007—90	美味黄瓜罐头	738
ZBX 77005—90	玉米笋罐头	742
QB 1006—90	罐头食品检验规则	745
ZBX 70004—89	罐头食品的感官检验	748
QB 1007—90	罐头食品净重和固形物含量的测定	750
GB 10786—89	罐头食品的 PH 测定	751
GB 10787—89	罐头食品中干燥物的测定	753

糖与糖果标准篇

GB 317. 1—91	白砂糖	758
GB/T 317. 2—91	白砂糖试验方法	762
GB 1445—78	绵白糖	770
ZBX 31005—89	麦芽糖饴 (饴糖)	777
QB 927—84	糖果、巧克力制品标准	783

乳与乳制品标准篇

GB 4789. 18—84	食品卫生微生物学检验乳与乳制品检验	798
GB 4789. 27—84	食品卫生微生物学检验鲜乳中抗生素残留量检验	800
GB 9676—88	牛乳及其制品中黄曲霉毒素 M ₁ 限量卫生标准	802
GB 6914—86	生鲜牛乳收购标准	803
GB 2746—85	酸牛乳	810
GB 2747—85	全脂无糖炼乳 (淡炼乳)	812
GB 5417—85	全脂加糖炼乳 (甜炼乳)	815
GB 5408—85	消毒牛乳	818
GB 5410—85	全脂乳粉	824
GB 5411—85	脱脂乳粉	829
GB 5412—85	全脂加糖乳粉	831
GB 5415—85	奶油	834
GB 5414—85	稀奶油	837
GB 5420—85	硬质干酪	839
GB 5424—85	工业干酪素	843
GB 5422—85	粗制乳糖	845
GB 10765—89	婴幼儿食品婴儿配方乳粉 I	847
GB 10766—89	婴幼儿食品婴儿配方乳粉 II	854
GB 10767—89	婴幼儿食品婴儿配方代乳粉	860
SB 108—83	全脂羊奶粉	864

SB 109—83	全脂加糖羊奶粉	868
ZBX 14010—87	人造奶油（人造黄油）	870
GB 5409—85	牛乳检验方法	876
GB 5418—85	全脂加糖炼乳检验方法	888
GB 5419—85	全脂无糖炼乳检验方法	895
GB 5421—85	硬质干酪检验方法	896
GB 5413—85	乳粉检验方法	898
GB 5416—85	奶油检验方法	925
GB 5423—85	粗制乳糖检验方法	928
GB 5425—85	工业干酪素检验方法	931

肉与肉制品标准篇

GB 2707—81	冻猪肉卫生标准	938
GB 2708—81	冻牛肉卫生标准	939
GB 2709—81	冻羊肉卫生标准	940
GB 2710—81	冻鸡肉卫生标准	941
GB 2722—81	鲜猪肉卫生标准	942
GB 2723—81	鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准	943
GB 2724—81	鲜鸡肉卫生标准	944
GB 2725—81	灌肠类卫生标准	945
GB 2726—81	酱卤肉类卫生标准	946
GB 2727—81	烧烤肉卫生标准	947
GB 2728—81	肴肉卫生标准	948
GB 2729—81	肉松（太仓式）卫生标准	949
GB 2730—81	广式腊肉卫生标准	950
GB 2731—88	火腿卫生标准	951
GB 2732—88	板鸭（咸鸭）卫生标准	953
GB 137—81	咸猪肉卫生标准	954
GB 10146—88	猪油卫生标准	955
GB 10147—88	香肠（腊肠）、香肚卫生标准	957
GB 10148—88	鲜（冻）鸭、鹅肉卫生标准	959
GB 13101—91	面式蒸煮、烟熏火腿卫生标准	960
GB 9959. 1—88	带皮鲜、冻片猪肉	963
GB 9959. 2—88	无皮鲜、冻片猪肉	967
GB 9959. 3—88	分部位分割冻猪肉	972
GB 9959. 4—88	分割冻猪瘦肉	975
GB 9960—88	鲜、冻四分体带骨牛肉	979
GB 9961—88	鲜、冻胴体羊肉	983
GB 8937—88	食用猪油	987