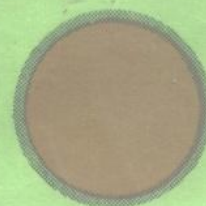
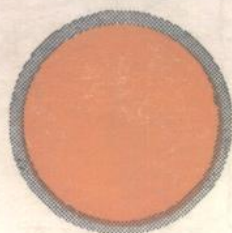


# 食品卫生国家标准 汇编 (2)



# 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

1 9 9 2

(京)新登字 023 号

E682/38

**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

\*

中国标准出版社出版

(北京复外三里河)

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 25 $\frac{1}{4}$  字数 790 000

1992年9月第一版 1992年9月第一次印刷

\*

ISBN7-5066-0530-9/R·009

印数 1—12 000 定价 17.90 元

\*

标 目 194—05

## 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 月底制订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

# 目 录

## 一、食品卫生标准

|             |                                    |         |
|-------------|------------------------------------|---------|
| GB 2716—88  | 食用植物油卫生标准(代替 GB 2716—85)           | ( 3 )   |
| GB 2731—88  | 火腿卫生标准(代替 GB 2731—81)              | ( 5 )   |
| GB 2732—88  | 板鸭(咸鸭)卫生标准(代替 GB 2732—81)          | ( 8 )   |
| GB 2760—86  | 食品添加剂使用卫生标准(代替 GB 2760—81)         | ( 10 )  |
| GB 2760—86  | 食品添加剂使用卫生标准(1988 年增补品种)            | ( 32 )  |
| GB 2760—86  | 食品添加剂使用卫生标准(1989 年增补品种)            | ( 36 )  |
| GB 8950—88  | 罐头厂卫生规范                            | ( 42 )  |
| GB 8951—88  | 白酒厂卫生规范                            | ( 51 )  |
| GB 8952—88  | 啤酒厂卫生规范                            | ( 57 )  |
| GB 8953—88  | 酱油厂卫生规范                            | ( 62 )  |
| GB 8954—88  | 食醋厂卫生规范                            | ( 67 )  |
| GB 8955—88  | 食用植物油厂卫生规范                         | ( 72 )  |
| GB 8956—88  | 蜜饯厂卫生规范                            | ( 77 )  |
| GB 8957—88  | 糕点厂卫生规范                            | ( 81 )  |
| GB 9674—88  | 海产食品中多氯联苯限量卫生标准                    | ( 85 )  |
| GB 9676—88  | 牛乳及其制品中黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 限量卫生标准 | ( 86 )  |
| GB 9677—88  | 肉制品中 N-二甲基亚硝胺限量卫生标准                | ( 87 )  |
| GB 9678—88  | 糖果卫生标准                             | ( 88 )  |
| GB 9679—88  | 茶叶卫生标准(代替 GBn 144—81)              | ( 91 )  |
| GB 9980—88  | 辐照苹果卫生标准                           | ( 92 )  |
| GB 10132—88 | 熟制鱼糜灌肠卫生标准                         | ( 94 )  |
| GB 10133—88 | 虾酱卫生标准                             | ( 96 )  |
| GB 10134—88 | 鱼露卫生标准                             | ( 98 )  |
| GB 10135—88 | 虾油卫生标准                             | ( 100 ) |
| GB 10136—88 | 蟹糊(蟹酱)卫生标准                         | ( 102 ) |
| GB 10137—88 | 蚝油、贻贝油卫生标准                         | ( 104 ) |
| GB 10138—88 | 咸鲳鱼卫生标准                            | ( 106 ) |
| GB 10139—88 | 咸鳗鱼卫生标准                            | ( 107 ) |
| GB 10140—88 | 咸带鱼卫生标准                            | ( 108 ) |
| GB 10141—88 | 咸鲳鱼卫生标准                            | ( 109 ) |
| GB 10142—88 | 咸鲈鱼卫生标准                            | ( 110 ) |
| GB 10143—88 | 咸黄鱼卫生标准                            | ( 111 ) |
| GB 10144—88 | 干明太鱼卫生标准                           | ( 112 ) |
| GB 10145—88 | 熟制鱼丸(半成品)卫生标准                      | ( 113 ) |
| GB 10146—88 | 猪油卫生标准                             | ( 114 ) |
| GB 10147—88 | 香肠(腊肠)、香肚卫生标准(代替 GBn 138—81)       | ( 116 ) |

|             |                             |         |
|-------------|-----------------------------|---------|
| GB 10148—88 | 鲜(冻)鸭、鹅肉卫生标准 .....          | ( 118 ) |
| GB 11671—89 | 果蔬类罐头食品卫生标准 .....           | ( 120 ) |
| GB 11673—89 | 含乳饮料卫生标准 .....              | ( 123 ) |
| GB 11674—89 | 脱盐乳清粉卫生标准 .....             | ( 125 ) |
| GB 11675—89 | 银耳卫生标准 .....                | ( 127 ) |
| GB 12400—90 | 粮食中苯并(a)芘允许限量标准 .....       | ( 131 ) |
| GB 12693—90 | 乳品厂卫生规范 .....               | ( 132 ) |
| GB 12694—90 | 肉类加工厂卫生规范 .....             | ( 137 ) |
| GB 12695—90 | 饮料厂卫生规范 .....               | ( 144 ) |
| GB 12696—90 | 葡萄酒厂卫生规范 .....              | ( 151 ) |
| GB 12697—90 | 果酒厂卫生规范 .....               | ( 157 ) |
| GB 12698—90 | 黄酒厂卫生规范 .....               | ( 160 ) |
| GB 13099—91 | 番茄酱罐头卫生标准 .....             | ( 166 ) |
| GB 13100—91 | 肉类罐头食品卫生标准 .....            | ( 168 ) |
| GB 13101—91 | 西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准 .....         | ( 170 ) |
| GB 13102—91 | 食品工业用甜炼乳卫生标准 .....          | ( 173 ) |
| GB 13103—91 | 色拉油卫生标准 .....               | ( 175 ) |
| GB 13104—91 | 白糖卫生标准(代替 GBn 241—84) ..... | ( 177 ) |
| GB 13105—91 | 食品中硒限量卫生标准 .....            | ( 179 ) |
| GB 13106—91 | 食品中锌限量卫生标准 .....            | ( 182 ) |
| GB 13107—91 | 植物性食品中稀土限量卫生标准 .....        | ( 183 ) |
| GB 13109—91 | 蜂蜜中四环素族抗生素残留量卫生标准 .....     | ( 185 ) |
| GB 13122—91 | 面粉厂卫生规范 .....               | ( 186 ) |
|             | 食用氢化油卫生标准(试行) .....         | ( 189 ) |
|             | 人造奶油卫生标准(试行) .....          | ( 190 ) |

## 二、食品包装材料卫生标准

|             |                                          |         |
|-------------|------------------------------------------|---------|
| GB 9680—88  | 食品容器漆酚涂料卫生标准 .....                       | ( 193 ) |
| GB 9681—88  | 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准 .....                   | ( 195 ) |
| GB 9682—88  | 食品罐头内壁脱模涂料卫生标准 .....                     | ( 196 ) |
| GB 9683—88  | 复合食品包装袋卫生标准 .....                        | ( 198 ) |
| GB 9684—88  | 不锈钢食具容器卫生标准 .....                        | ( 199 ) |
| GB 9685—88  | 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准 .....                 | ( 200 ) |
| GB 9686—88  | 食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准(代替 GBn 245—84) ..... | ( 204 ) |
| GB 9687—88  | 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准(代替 GBn 84—80) .....      | ( 205 ) |
| GB 9688—88  | 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准(代替 GBn 85—80) .....      | ( 206 ) |
| GB 9689—88  | 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准(代替 GBn 86—80) .....     | ( 207 ) |
| GB 9690—88  | 食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准(代替 GBn 87—80) .....     | ( 208 ) |
| GB 9691—88  | 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准(代替 GBn 88—80) .....       | ( 209 ) |
| GB 9692—88  | 食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准(代替 GBn 89—80) .....      | ( 210 ) |
| GB 9693—88  | 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准(代替 GBn 146—81) .....      | ( 211 ) |
| GB 11331—89 | 食品用橡胶管卫生标准 .....                         | ( 212 ) |
| GB 11333—89 | 铝制食具容器卫生标准(代替 GBn 149—81) .....          | ( 214 ) |

|             |                                    |         |
|-------------|------------------------------------|---------|
| GB 11676—89 | 食品容器有机硅防粘涂料卫生标准 .....              | ( 215 ) |
| GB 11677—89 | 水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准 .....            | ( 217 ) |
| GB 11678—89 | 食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准 .....            | ( 220 ) |
| GB 11680—89 | 食品包装用原纸卫生标准 .....                  | ( 222 ) |
| GB 13113—91 | 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 .....  | ( 224 ) |
| GB 13114—91 | 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 .....   | ( 226 ) |
| GB 13115—91 | 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 ..... | ( 228 ) |
| GB 13116—91 | 食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准 .....         | ( 230 ) |
| GB 13121—91 | 陶瓷食具容器卫生标准(代替 GBn 148—81) .....    | ( 232 ) |

### 三、食品卫生微生物检验方法

|               |                              |         |
|---------------|------------------------------|---------|
| 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 ..... | ( 235 ) |
|---------------|------------------------------|---------|

### 四、食品卫生理化检验方法

|             |                                          |         |
|-------------|------------------------------------------|---------|
| GB 3561—89  | 食品包装用原纸卫生标准的分析方法(代替 GB 3561—85) .....    | ( 245 ) |
| GB 8449—87  | 食品添加剂中铅的测定方法 .....                       | ( 247 ) |
| GB 8450—87  | 食品添加剂中砷的测定方法 .....                       | ( 250 ) |
| GB 8451—87  | 食品添加剂中重金属限量试验法 .....                     | ( 255 ) |
| GB 9675—88  | 海产食品中多氯联苯的测定方法 .....                     | ( 257 ) |
| GB 11332—89 | 食品用橡胶管卫生检验方法 .....                       | ( 260 ) |
| GB 11672—89 | 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定方法 .....                   | ( 262 ) |
| GB 11679—89 | 食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准的分析方法 .....             | ( 264 ) |
| GB 11681—89 | 不锈钢食具容器卫生标准的分析方法 .....                   | ( 266 ) |
| GB 12388—90 | 食物中维生素 A 和维生素 E 的测定方法 .....              | ( 272 ) |
| GB 12389—90 | 食物中胡萝卜素的测定方法 .....                       | ( 278 ) |
| GB 12390—90 | 食物中硫胺素(维生素 B <sub>1</sub> )的测定方法 .....   | ( 282 ) |
| GB 12391—90 | 食物中核黄素的测定方法 .....                        | ( 285 ) |
| GB 12392—90 | 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)... | ( 291 ) |
| GB 12393—90 | 食物中磷的测定方法 .....                          | ( 295 ) |
| GB 12394—90 | 食物中不溶性膳食纤维的测定方法 .....                    | ( 299 ) |
| GB 12395—90 | 食物中烟酸的测定方法 .....                         | ( 302 ) |
| GB 12396—90 | 食物中铁、镁、锰的测定方法 .....                      | ( 307 ) |
| GB 12397—90 | 食物中钾、钠的测定方法 .....                        | ( 312 ) |
| GB 12398—90 | 食物中钙的测定方法 .....                          | ( 316 ) |
| GB 12399—90 | 食物中硒的测定方法 .....                          | ( 321 ) |
| GB 13108—91 | 植物性食品中稀土的测定方法 .....                      | ( 324 ) |
| GB 13110—91 | 蜂蜜中四环素族抗生素残留量的测定方法 .....                 | ( 327 ) |
| GB 13111—91 | 谷物和大豆中赭曲霉毒素 A 的测定方法 .....                | ( 331 ) |
| GB 13112—91 | 食品中环己基氨基磺酸钠的测定方法 .....                   | ( 335 ) |
| GB 13117—91 | 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         | ( 341 ) |
| GB 13118—91 | 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 .....          | ( 345 ) |
| GB 13119—91 | 食品包装用发泡聚苯乙烯成型品卫生标准的分析方法 .....            | ( 347 ) |
| 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 .....         | ( 350 ) |

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法(试行)..... | ( 352 ) |
|------------------------------|---------|

## 五、各类食品卫生管理办法

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| 食糖卫生管理办法* .....            | ( 359 ) |
| 糖果卫生管理办法* .....            | ( 360 ) |
| 食用植物油卫生管理办法* .....         | ( 361 ) |
| 冷饮食品卫生管理办法* .....          | ( 362 ) |
| 酒类卫生管理办法* .....            | ( 363 ) |
| 粮食卫生管理办法* .....            | ( 364 ) |
| 蜂蜜卫生管理办法* .....            | ( 365 ) |
| 蛋与蛋制品卫生管理办法* .....         | ( 366 ) |
| 茶叶卫生管理办法* .....            | ( 367 ) |
| 食用氢化油及其制品卫生管理办法* .....     | ( 368 ) |
| 肉与肉制品卫生管理办法* .....         | ( 369 ) |
| 豆制品、酱腌菜卫生管理办法* .....       | ( 371 ) |
| 水产品卫生管理办法* .....           | ( 373 ) |
| 调味品卫生管理办法* .....           | ( 375 ) |
| 食品用塑料制品及原材料卫生管理办法** .....  | ( 376 ) |
| 食品包装用原纸卫生管理办法** .....      | ( 377 ) |
| 陶瓷食具容器卫生管理办法** .....       | ( 378 ) |
| 食品用橡胶制品卫生管理办法** .....      | ( 379 ) |
| 铝制食具容器卫生管理办法** .....       | ( 380 ) |
| 搪瓷食具容器卫生管理办法** .....       | ( 381 ) |
| 食品容器内壁涂料卫生管理办法** .....     | ( 382 ) |
| 食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生管理办法** ..... | ( 383 ) |
| 防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理办法** .....  | ( 384 ) |
| 乳与乳制品卫生管理办法 .....          | ( 385 ) |
| 食品添加剂卫生管理办法 .....          | ( 386 ) |
| 食用菌卫生管理办法 .....            | ( 388 ) |
| 糕点类食品卫生管理办法 .....          | ( 389 ) |
| 麦乳精(含乳固体饮料)卫生管理办法 .....    | ( 390 ) |
| 食用煎炸油卫生管理办法 .....          | ( 391 ) |
| 汽酒卫生管理办法 .....             | ( 392 ) |
| 食品容器过氯乙烯内壁涂料卫生管理办法 .....   | ( 393 ) |
| 食品放射卫生管理办法 .....           | ( 394 ) |
| 附录 作废标准与现行标准对照表 .....      | ( 395 ) |

\* 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   |
| 羰基价, 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 <sub>1</sub> , 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 <sub>2</sub> 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[(CH<sub>3</sub>)<sub>3</sub>N]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[(CH<sub>3</sub>)<sub>3</sub>NO]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

中华人民共和国卫生部1989-01-11批准

1989-07-01实施

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2g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0.5g,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20g(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0.5g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<sub>1</sub>——检样光密度;

$OD_2$ ——标准光密度；

$m$ ——标准管三甲胺-氮质量,mg；

$W$ ——检样质量,g；

$V_1$ ——测定时体积,mL；

$V_2$ ——稀释后体积,mL。

5.2 过氧化值：

按 GB 5009.37 执行。

5.3 亚硝酸盐：

按 GB 5009.33 执行。

---

附加说明：

本标准由中华人民共和国卫生部防疫司提出。

本标准由浙江省东阳市卫生防疫站、云南省曲靖地区卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人许龙福。

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

## 板鸭(咸鸭)卫生标准

GB 2732—88

Hygienic standard of dry salted ducks

代替 GB 2732—81

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了市售板鸭(咸鸭)的质量卫生要求。

本标准适用于健康肥鸭宰杀、去毛、净膛,经盐腌、复卤、晾晒而成的腌制品。

### 2 引用标准

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

| 项 目      | 一 级 鲜 度                                   | 二 级 鲜 度                              |
|----------|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| 外 观      | 体表光洁,黄白色或乳白色,咸鸭有时作灰白色,腹腔内壁干燥有盐霜,肌肉切面呈玫瑰红色 | 体表呈淡红色或淡黄色,有少量油脂渗出,腹腔潮润稍有霉点,肌肉切面呈暗红色 |
| 组织状态     | 肌肉切面紧密,有光泽                                | 切面稀松,无光泽                             |
| 气 味      | 具有板鸭固有的气味                                 | 皮下及腹内脂肪有哈喇味,腹腔有腥味或轻度霉味               |
| 煮沸后肉汤及肉味 | 芳香,液面有大片团聚的脂肪,肉嫩味鲜                        | 鲜味较差,有轻度哈喇味                          |

### 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 |
| 酸价(mg/g 脂肪,以 KOH 计) ≤ | 1.6     | 3.0     |
| 过氧化值(meq/kg) ≤        | 197     | 315     |

中华人民共和国卫生部1989-01-11批准

1989-07-01实施

## 5 检验方法

按 GB 5009.37 执行。

---

### 附加说明：

本标准由中华人民共和国卫生部防疫司提出。

本标准由南京市食品卫生监督检验所负责起草。

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。