

食品卫生国家标准 汇编(6)

食品卫生国家标准汇编 (6)

卫生部卫生监督中心卫生标准处 编

中国标准出版社

2004

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生国家标准汇编.(6)/卫生部卫生监督中心卫生标准处编. —北京:中国标准出版社,2004
ISBN 7-5066-3493-7

I. 食… II. 卫… III. 食品卫生-国家标准-汇编-中国 IV. R155.5-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 040732 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.bzchs.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 20.25 字数 548 千字

2004 年 6 月第一版 2004 年 7 月第三次印刷

*

定价 75.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

《中华人民共和国食品卫生法》规定,为保证食品卫生,防止食品污染和有害因素对人体的危害,保证人民健康,增强人民体质,国家实行食品卫生监督制度。

为保护消费者健康,适应我国参与全球经济一体化,尤其是我国加入 WTO 后,更好地执行 SPS 等有关协定和国际标准准则的需要,进一步提高我国食品卫生监督管理水平。受卫生部委托,由卫生部卫生监督中心负责组织有关单位对 464 个国家食品卫生标准及其检验方法标准进行了系统地清理修订。其中,GB/T 4789.1—2003《食品卫生微生物学检验 总则》等 237 项食品卫生检验方法标准由卫生部、国家标准化管理委员会于 2003 年 8 月 11 日共同批准发布,2004 年 1 月 1 起实施。GB 2711—2003《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》等 77 项标准由卫生部、国家标准化管理委员会于 2003 年 9 月 24 日批准发布,2004 年 5 月 1 起实施。其余标准即将发布或者正在对外通报过程之中。新标准的颁布实施,为保障人体健康,为我国食品安全的监督管理工作提供了法律依据及技术保证,对规范市场行为,促进我国经济发展与社会稳定都将起到积极的作用。

本汇编收集了截至 2003 年 9 月底批准发布的食品产品、食品包装材料、食品卫生规范等食品卫生国家标准 54 项。书后还附有现行标准和作废标准的对照表。受卫生部卫生法制与监督司委托,由原中国预防医学科学院选编、中国标准出版社出版了食品卫生国家标准汇编(1)~(5)。本书由卫生部卫生监督中心选编,为第六册。

本书内容翔实,适合各地卫生行政管理部门、食品卫生监督检验机构、工商管理部门、商检部门、食品生产经销部门、宾馆、饭店等单位使用。本书是从事食品卫生、食品加工、食品科研人员在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参考书。

卫生部卫生监督中心是卫生部行使卫生监督执法职能的执行机构,我处承担卫生标准管理委员会秘书处的具体事务性工作。今后将陆续编辑出版各类卫生标准系列汇编。

读者如有关于卫生标准的问题,请与卫生部卫生监督中心标准处联系。

地址:北京东城区交道口北三条 32 号

邮编:100007

电话:010-84026372;64047878-2135,2139,2150,2151。

卫生部卫生监督中心

卫生标准处

2004 年 5 月

目 录

一、食品卫生标准

GB 2711—2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准(代替 GB 2711—1998)	3
GB 2712—2003	发酵性豆制品卫生标准(代替 GB 2712—1998)	7
GB 2713—2003	淀粉制品卫生标准(代替 GB 2713—1996)	11
GB 2714—2003	酱腌菜卫生标准(代替 GB 2714—1996)	15
GB 2717—2003	酱油卫生标准(代替 GB 2717—1996)	19
GB 2718—2003	酱卫生标准(代替 GB 2718—1996)	25
GB 2719—2003	食醋卫生标准(代替 GB 2719—1996)	29
GB 2720—2003	味精卫生标准(代替 GB 2720—1996)	33
GB 2721—2003	食用盐卫生标准(代替 GB 2721—1996)	37
GB 2759.1—2003	冷冻饮品卫生标准(代替 GB 2759.1—1996)	41
GB 2759.2—2003	碳酸饮料卫生标准(代替 GB 2759.2—1996)	47
GB 5420—2003	干酪卫生标准(代替 GB 5420—1985)	53
GB 7096—2003	食用菌卫生标准(代替 GB 7096—1996)	59
GB 7098—2003	食用菌罐头卫生标准(代替 GB 7098—1996)	63
GB 7099—2003	糕点、面包卫生标准(代替 GB 7099—1998)	67
GB 7100—2003	饼干卫生标准(代替 GB 7100—1986)	73
GB 7101—2003	固体饮料卫生标准(代替 GB 7101—1994)	79
GB 7102.1—2003	食用植物油煎炸过程中的卫生标准(代替 GB 7102.1—1994)	85
GB 9676—2003	乳及乳制品中黄曲霉毒素 M ₁ 限量(代替 GB 9676—1988)	89
GB 9678.1—2003	糖果卫生标准(代替 GB 9678.1—1994)	93
GB 9678.2—2003	巧克力卫生标准(代替 GB 9678.2—1994)	99
GB 11671—2003	果、蔬罐头卫生标准(代替 GB 11671—1989、GB 13099—1991)	103
GB 11673—2003	含乳饮料卫生标准(代替 GB 11673—1989)	109
GB 11675—2003	银耳卫生标准(代替 GB 11675—1989)	113
GB 14884—2003	蜜饯卫生标准(代替 GB 14884—1994)	117
GB 14932.1—2003	食用大豆粕卫生标准(代替 GB 14932.1—1994)	123
GB 14963—2003	蜂蜜卫生标准(代替 GB 13109—1991、GB 14963—1994)	127
GB 14974—2003	苹果和山楂制品中展青霉素限量(代替 GB 14974—1994)	131
GB 15196—2003	人造奶油卫生标准(代替 GB 15196—1994)	135
GB 15202—2003	面制食品中铝限量(代替 GB 15202—1994)	141
GB 15203—2003	淀粉糖卫生标准(代替 GB 15203—1994)	145
GB 16321—2003	乳酸菌饮料卫生标准(代替 GB 16321—1996)	149
GB 16322—2003	植物蛋白饮料卫生标准(代替 GB 16322—1996)	155
GB 16565—2003	油炸小食品卫生标准(代替 GB 16565—1996)	161

GB 17324—2003	瓶(桶)装饮用纯净水卫生标准(代替 GB 17324—1998)	165
GB 17399—2003	胶基糖果卫生标准(代替 GB 17399—1998)	171
GB 17400—2003	方便面卫生标准(代替 GB 17400—1998)	175
GB 17401—2003	膨化食品卫生标准(代替 GB 17401—1998)	181
GB 17402—2003	食用氢化油卫生标准(代替 GB 17402—1998)	187
GB 19295—2003	速冻预包装面米食品卫生标准	193
GB 19296—2003	茶饮料卫生标准	199
GB 19297—2003	果、蔬汁饮料卫生标准	205
GB 19298—2003	瓶(桶)装饮用水卫生标准	211
GB 19299—2003	果冻卫生标准	217
GB 19300—2003	烘炒食品卫生标准	221
GB 19301—2003	鲜乳卫生标准(代替 GBn 33—1977)	225
GB 19302—2003	酸乳卫生标准	231

二、食品包装材料卫生标准

GB 9685—2003	食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准(代替 GB 9685—1994)	239
GB 19305—2003	植物纤维类食品容器卫生标准	247

三、食品企业卫生规范

GB 8956—2003	蜜饯企业良好生产规范(代替 GB 8956—1988)	255
GB 12693—2003	乳制品企业良好生产规范(代替 GB 12693—1990)	267
GB 12695—2003	饮料企业良好生产规范(代替 GB 12695—1990)	283
GB 19303—2003	熟肉制品企业生产卫生规范	295
GB 19304—2003	定型包装饮用水企业生产卫生规范	307
附录:现行标准与代替标准对照表		314

一、食 品 卫 生 标 准



中华人民共和国国家标准

GB 2711—2003
代替 GB 2711—1998

非发酵性豆制品及面筋卫生标准

Hygienic standard for non-fermented bean products and gluten

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 2711—1998《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》。

本标准与 GB 2711—1998 相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；
- 对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；
- 取消原标准中散装产品微生物指标按出厂和销售的分类规定。

本标准自实施之日起，GB 2711—1998 同时废止。

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：北京市疾病预防控制中心、重庆市食品卫生监督检验所、天津市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：丁秀英、张泽、何中臣、王桂春、梁进、张正、王旭太。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 2711—1981、GB 2711—1998。

非发酵性豆制品及面筋卫生标准

1 范围

本标准规定了非发酵性豆制品及面筋的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以大豆或其他杂豆为原料制成的豆腐，卤制、炸卤、熏制、干燥豆制品及小麦为原料制成的面筋等。

2 范围性引用文件

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 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验
- GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应标准和有关规定。

3.2 感官要求

具有本品种的正常色、香、味和质地，不酸、不粘，无异味，无杂质，无霉变。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定(不包括大豆蛋白类中干燥豆制品，如腐竹、豆腐粉等非直接入口食品)。

表 2 微生物指标

项 目	指标	
	散装	定型包装
菌落总数/(cfu/g)	≤ 100 000	750
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 150	40
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出	

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 包装

包装容器材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存和运输

8.1 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、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 总砷、铅

按 GB/T 5009.51 规定的方法测定。

9.2 菌落总数、大肠菌群、致病菌

按 GB/T 4789.23 规定的方法检验。



中华人民共和国国家标准

GB 2712—2003
代替 GB 2712—1998

发酵性豆制品卫生标准

Hygienic standard for fermented bean product

2003-09-24 发布

2004-05-01 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。

本标准代替 GB 2712—1998《发酵性豆制品卫生标准》。

本标准与 GB 2712—1998 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求。

本标准自实施之日起，GB 2712—1998 同时废止。

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：北京市食品卫生监督检验所、重庆市食品卫生监督检验所、天津市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：丁秀英、张泽、何中臣、王桂春、梁进、崔春明、王旭太。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：GB 2712—1981、GB 2712—1998。

发酵性豆制品卫生标准

1 范围

本标准规定了发酵性豆制品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以大豆或其他杂豆为原料经发酵制成的腐乳、豆豉、纳豆等发酵性豆制品。

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 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

GB/T 5009.52 发酵性豆制品卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官要求

具有不同发酵性豆制品所特有的色泽、香气、滋味和形态,无异嗅异味,无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 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、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.52 规定的方法测定。

9.2 大肠菌群、致病菌

按 GB/T 4789.23 规定的方法检验。



中华人民共和国国家标准

GB 2713—2003
代替 GB 2713—1996

淀粉制品卫生标准

Hygienic standard for starch products

2003-09-24 发布

2004-05-01 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