



中华人民共和国国家标准

GB 2730—2005

代替 GB 2730—1981, GB 2731~2732—1988

GB 10147—1988, GBn137—1981

腌腊肉制品卫生标准

Hygienic standard for cured meat products

2005-01-25 发布

2005-10-01 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。

本标准代替并废止 GB 2730—1981《广式腊肉卫生标准》、GB 2731—1988《火腿卫生标准》、GB 2732—1988《板鸭(咸鸭)卫生标准》、GB 10147—1988《香肠(腊肠)、香肚卫生标准》和 GBn 137—1981《咸猪肉卫生标准》。

本标准与 GB 2730—1981, GB 2731—1988, GB 2732—1988, GB 10147—1988 和 GBn 137—1981 相比主要变化如下:

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改;
- 对原标准的结构和适用范围进行了修改,增加了原料、食品添加剂、生产加工、包装、运输和贮存的要求;
- 将原五个标准合并为本标准;
- 火腿中三甲胺氮的限量修改为 ≤ 2.5 mg/100 g;
- 增订了铅、无机砷、镉、总汞指标;
- 取消了食盐指标。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施,过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品,允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

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:江苏省疾病预防控制中心、上海市卫生监督所、卫生部卫生监督中心、黑龙江省卫生监督所、辽宁省卫生监督所、北京市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人:袁宝君、顾振华、范葆荣、蔡延平、李江平、郑云雁、丁秀英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 2730—1981;
- GB 2731—1981, GB 2731—1988;
- GB 2732—1981, GB 2732—1988;
- GB 10147—1988;
- GBn 137—1981。

腌腊肉制品卫生标准

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于以鲜(冻)畜食肉为主要原料制成(未经熟制)的各类肉制品。

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.179 火腿中三甲胺氮的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 确立的术语和定义适用于本标准。

4 指标要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料:应符合相应的国家标准和有关规定。

4.1.2 辅料:应符合相应的国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

无粘液、无霉点、无异味、无酸败味。

4.3 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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	
火腿	≤ 0.25
腊肉、咸肉、灌肠制品	≤ 0.50
非烟熏、烟熏板鸭	≤ 2.50
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	
灌肠制品、腊肉、咸肉	≤ 4.0
非烟熏、烟熏板鸭	≤ 1.6
三甲胺氮/(mg/100 g)	
火腿	≤ 2.5
苯并(a)芘*(μg/kg)	≤ 5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.2
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.05
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
亚硝酸盐残留量	按 GB 2760 的规定执行
* 仅适用于经烟熏的腌腊肉制品。	

5 食品添加剂

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

6 食品生产加工过程的卫生要求

腌腊肉制品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

7 包装

包装容器与材料应符合相应卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求按 GB 7718 的规定执行。

9 贮存与运输

9.1 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。

9.2 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。

10 检验方法

10.1 感官要求

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

10.2 理化指标

- 10.2.1 过氧化值:样品处理按 GB/T 5009.44 规定的方法操作,按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。
 - 10.2.2 酸价:按 GB/T 5009.44 中 14.3 规定的方法测定。
 - 10.2.3 三甲胺氮:按 GB/T 5009.179 中规定的方法测定。
 - 10.2.4 苯并(a)芘:按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。
 - 10.2.5 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
 - 10.2.6 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
 - 10.2.7 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。
 - 10.2.8 总汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
 - 10.2.9 亚硝酸盐:按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。
-