

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.44—2003
代替 GB/T 5009.44—1996

肉与肉制品卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard of meat and meat products

2003-08-11 发布

2004-01-01 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

本标准代替 GB/T 5009.44—1996《肉与肉制品卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.44—1996 相比主要修改如下：

按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，于 1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

肉与肉制品卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了肉及肉制品的卫生指标的分析方法。

本标准适用于鲜(冻)肉类、灌肠类、酱卤肉类、肴肉类、烧烤肉类、肉松(太仓式)、腌腊肉、火腿、板鸭等的各项卫生指标的分析。

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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2726 熟肉制品卫生标准

GB 2729 肉松(太仓式)卫生标准

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.17 食品总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.33—2003 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.202 食用植物油煎炸过程中的极限组分(PC)的测定

鲜(冻)肉类

适用于鲜(冻)猪肉、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)羊肉、鲜兔肉、鲜(冻)鸡肉各项卫生指标的测定。

3 感官检查

3.1 色泽、粘度、弹性、气味等的检查

3.1.1 鲜猪肉

按 GB 2707 操作。

3.1.2 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉

按 GB 2707 操作。

3.1.3 鲜鸡肉

按 GB 2707 操作。

3.1.4 冻猪肉

按 GB 2707 操作。

3.1.5 冻牛肉

按 GB 2707 操作。

3.1.6 冻羊肉

按 GB 2707 操作。

3.1.7 冻鸡肉

按 GB 2707 操作。