



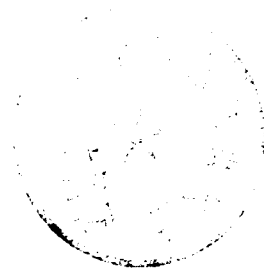
# 中华人民共和国国家标准

GB 2742—94

---

## 牡蛎卫生标准

Hygienic standard of oyster



1994-08-10 发布

1994-08-10 实施

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
牡 蛎 卫 生 标 准

GB 2742—94

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

<http://www.bzcb.com>

电话: 63787337、63787447

1995 年 4 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

\*

书号: 155066 · 1-11392

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68533533

# 中华人民共和国国家标准

GB 2742—94

## 牡蛎卫生标准

代替 GB 2742—81

Hygienic standard of oyster

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了牡蛎的卫生要求和检验方法。  
本标准适用于野生或人工养殖的牡蛎。  
本标准不适用于供人生食的牡蛎。

### 2 引用标准

- GB 2762 食品中总汞允许量标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4811 海产品中无机砷允许量标准
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.45 水产品卫生标准的分析方法

### 3 卫生要求

#### 3.1 感官指标

蛎体饱满或稍软,呈乳白或灰白色,体液澄清、白色或淡灰色,有牡蛎固有气味。

#### 3.2 理化指标

理化指标见下表:

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤ 10
pH 值	6.2~8.5
汞	按 GB 2762 执行
无机砷	按 GB 4811 执行
六六六	按 GB 2763 执行
滴滴涕	按 GB 2763 执行

### 4 检验方法

- 4.1 挥发性盐基氮:按 GB 5009.44 分析方法执行。
- 4.2 pH 值:按 GB 5009.45 测定方法执行。
- 4.3 汞:按 GB 5009.17 测定方法执行。