



中华人民共和国国家标准

GB 2726—2016

食品安全国家标准 熟肉制品

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 2726—2005《熟肉制品卫生标准》及第 1 号修改单。

本标准与 GB 2726—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 熟肉制品”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

熟肉制品

1 范围

本标准适用于预包装的熟肉制品。

本标准不适用于肉类罐头。

2 术语和定义

2.1 熟肉制品

以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料加工制成的产品,包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 发酵肉制品类除外。					

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。