

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

GB/T 5009.44—2003

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

中华人民共和国
国家标准
肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB/T 5009.44—2003

*

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 0.75 字数 13 千字

2004年8月第一版 2004年8月第一次印刷

*

书号:155066·1-21448 定价 10.00 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



GB/T 5009.44-2003

2003-08-11 发布

2004-01-01 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

火腿

适用于火腿各项卫生指标的测定,理化检验方法亦适用于咸猪肉各项卫生指标的测定。

15 感官检查

15.1 火腿感官检查

按 GB 2730 操作。

16 理化检验

16.1 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33—2003 中亚硝酸盐测定方法操作。

16.2 三甲胺氮

按 GB/T 5009.202 操作。

板鸭

适用于板鸭感官指标的检查。

17 感官检查

17.1 外观、组织状态、气味的检查

按 GB 2730 操作。

17.2 煮沸后肉汤的检查

同 3.2。

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。

烧烤肉

适用于烧烤肉感官指标的检查。

8 感官检查

烧烤肉感官检查按食品卫生标准 GB 2726 操作。

肴肉

适用于肴肉各项卫生指标的测定。

9 感官检查

肴肉感官检查按 GB 2726 操作。

10 理化检验

亚硝酸盐按 GB/T 5009.33—2003 中亚硝酸盐测定方法操作。

肉松(太仓式)

适用于肉松(太仓式)各项卫生指标的测定。

11 感官检查

肉松(太仓式)感官检查按 GB 2729 操作。

12 理化检验

水分按 GB/T 5009.3—2003 中直接干燥法操作。

腌腊肉

适用于腌腊肉各项卫生指标的测定。

13 感官检查

腌腊肉感官检查按 GB 2730 操作。

14 理化检验

14.1 水分

按 GB/T 5009.3—2003 中直接干燥法操作。

14.2 食盐

14.2.1 原理

试样中食盐采用炭化浸出法或灰化浸出法。浸出液以铬酸钾为指示液,用硝酸银标准滴定溶液滴定,根据硝酸银消耗量计算含量。

14.2.2 试剂

14.2.2.1 硝酸银标准滴定溶液 $[c(\text{AgNO}_3)=0.100 \text{ mol/L}]$ 。

14.2.2.2 铬酸钾溶液(50 g/L)。

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。