

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 2726—2005  
代替 GB 2726—1996, GB 2725.1—1994 等

GB 2726—2005

## 熟肉制品卫生标准

Hygienic standard for cooked meat products

中华人民共和国  
国家标准  
熟肉制品卫生标准  
GB 2726—2005

\*

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.bzcb.com](http://www.bzcb.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 0.5 字数 8 千字  
2006年9月第二版 2006年9月第三次印刷

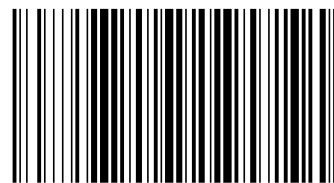
\*

书号: 155066·1-22542 定价 8.00 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 2726-2005

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

表 1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	
肉干、肉松、其他熟肉干制品	≤ 20.0
肉脯、肉糜脯	≤ 16.0
油酥肉松、肉粉松	≤ 4.0
复合磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)	
熏煮火腿	≤ 8.0
其他熟肉制品	≤ 5.0
苯并(a)芘 <sup>b</sup> /(μg/kg)	≤ 5.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
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	按 GB 2760 执行
<sup>a</sup> 复合磷酸盐残留量包括肉类本身所含磷及加入的磷酸盐,不包括干制品。 <sup>b</sup> 限于烧烤和烟熏肉制品。	

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	
烧烤肉、肴肉、肉灌肠	≤ 50 000
酱卤肉	≤ 80 000
熏煮火腿、其他熟肉制品	≤ 30 000
肉松、油酥肉松、肉粉松	≤ 30 000
肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	
肉灌肠	≤ 30
烧烤肉、熏煮火腿、其他熟肉制品	≤ 90
肴肉、酱卤肉	≤ 150
肉松、油酥肉松、肉粉松	≤ 40
肉干、肉脯、肉糜脯、其他熟肉干制品	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

## 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 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程

熟肉制品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

## 前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 89—1981(Rev. 1-1991)《午餐肉》(Lunch-eon Meat)、Codex Stan 96—1981(Rev. 1-1991)《熟制腌火腿(后腿)》(Cooked Cured Ham)、Codex Stan 97—1981(Rev. 1-1991)《熟制腌猪蹄膀(前腿)》(Cooked Cured Pork Shoulder)、Codex Stan 98—1981(Rev. 1-1991)《腌肉肠》(Cooked Cured Chopped Meat)的一致性程度为非等效。

本标准代替并废止 GB 2725. 1—1994《肉灌肠卫生标准》、GB 2726—1996《酱卤肉类卫生标准》、GB 2727—1994《烧烤肉卫生标准》、GB/T 2728—1981《肴肉卫生标准》、GB 2729—1994《肉松卫生标准》、GB/T 13101—1991《西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准》和 GB 16327—1996《肉干、肉脯卫生标准》七项标准。

本标准与 GB 2725. 1—1994、GB 2726—1996、GB 2727—1994、GB/T 2728—1981、GB 2729—1994、GB/T 13101—1991 和 GB 16327—1996 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；
- 将 GB 2725. 1—1994、GB 2726—1996 等七项标准按类别合并成本标准；
- 标准适用范围扩大到所有熟肉制品；
- 增加了原料、食品添加剂、生产加工以及包装、运输和贮存的卫生要求；
- 增加了铅、总汞、镉、无机砷的限量指标；
- 取消原标准的菌落总数、大肠菌群的出厂指标。

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、黑龙江省食品卫生监督检验所、辽宁省卫生监督所、北京市食品卫生监督检验所、上海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 2725. 1—1981、GB 2725. 1—1994；
- GB 2726—1981、GB 2726—1996；
- GB 2727—1981、GB 2727—1994；
- GB/T 2728—1981；
- GB 2729—1981、GB 2729—1994；
- GB/T 13101—1991；
- GB 16327—1996。