

ICS 67.120.10
X 01
备案号:25125—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10481—2008

SB/T 10481—2008

低温肉制品质量安全要求

Quality safety requirement of pasteurized meat products

中华人民共和国国内贸易
行业标准
低温肉制品质量安全要求
SB/T 10481—2008

*

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.spc.net.cn

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 1 字数 18 千字
2010年11月第二版 2010年11月第一次印刷

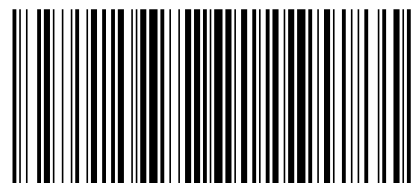
*

书号:155066·2-19503 定价 18.00 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



SB/T 10481-2008

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

二、原标准中

表 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 ^a /(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
^a 限于烧烤和烟熏肉制品	

修改为:

表 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 ^a /(μg/kg)	按 GB 2726 规定执行
铅(Pb)/(mg/kg)	
无机砷/(mg/kg)	
镉(Cd)/(mg/kg)	
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	
^a 限于烧烤和烟熏肉制品	

三、原标准中

表 6 低温肉制品抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
≤1 200	5	0	1
1 201~2 500	8	1	2
≥2 501	13	2	3

修改为:

表 6 低温肉制品抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
≤1 000	5	0	1
1 001~3 000	10	1	2
≥3 001	20	2	3

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 3

5 检验方法 5

6 检验规则 5

7 包装、标识、贮藏、运输、销售 6

6.2.2 样品数量:从样本中随机抽足 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验频次

产品出厂前应经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后出具产品合格证书。在包装箱(外)附有质量合格证书的产品方可出厂。

6.3.1.2 检验项目

感官、包装、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目,其他项目作为不定期抽检。

6.3.1.3 检验判定与复验

6.3.1.3.1 出厂检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。

6.3.1.3.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验。复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验频次

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 更换主要原辅料或更改关键工艺时;
- b) 长期停产后恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3.2.2 检验项目

应包括 4.4 规定的全部项目。

6.3.2.3 检验判定与复验

6.3.2.3.1 型式检验项目不超过 3 项(菌落总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合本标准要求,判为不合格品。超过 3 项不符合本标准要求,不应复验,判为不合格品。

6.3.2.3.2 菌落总数、大肠菌群和致病菌中的一项不符合本标准要求,判为不合格品,不应复验。

7 包装、标识、贮藏、运输、销售

7.1 包装

7.1.1 内包装材料应符合 GB/T 7740、GB 9681、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 17030 及相关法规、标准的规定。

7.1.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。包装纸箱应完整、牢固,底部应封牢。

7.2 标识

7.2.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718 的规定标明产品名称、配料表、净含量、淀粉含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、等级。

7.2.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2.3 清真类产品按国家有关规定标识。

7.3 贮藏

产品应在 0℃~4℃条件下冷藏储存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发和易腐蚀的物品混储,出库时应遵循先进先出的原则。

前 言

为了规范和统一低温肉制品质量管理,确保低温肉制品食用安全,维护经营者和消费者的合法权益,促进低温肉制品产业健康发展,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、南京雨润食品有限公司、烟台市喜旺食品有限公司、临沂新程金锣肉制品有限公司。

本标准主要起草人:龚海岩、赵箭、秦文、孙鑫、李蓓、赵宁、徐世明、张季川、闵成军。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。