



中华人民共和国国家标准

GB 2726—xxxx

食品安全国家标准

熟肉制品

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替GB 2726—2005《熟肉制品卫生标准》。

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”；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；
- 删除了生产加工过程；
- 删除了标签、标志及贮存。

食品安全国家标准
熟肉制品

1 范围

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品为主要原料制成的预包装熟肉制品。

2 技术要求

2.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态。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，无异味	
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	

2.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

2.4.2 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/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.1
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。					

3 食品添加剂和食品营养强化剂

- 3.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。