



中华人民共和国国家标准

GB 2707—xxxx

食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

（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 16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB 2707-2005《鲜（冻）畜肉卫生标准》和 GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》。

本标准与GB 16869-2005及GB 2707-2005相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品”；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 删除了微生物限量；
- 删除了标签、标志及贮存。

食品安全国家标准
鲜（冻）畜、禽产品

1 范围

本标准适用于鲜（冻）畜、禽产品。

2 术语和定义

2.1 鲜畜、禽肉

活畜（猪、牛、羊、兔等）禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，不经过冷冻处理的肉。

2.2 冻畜、禽肉

活畜（猪、牛、羊、兔等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，在 $\leq -23^{\circ}\text{C}$ 的环境下冻结的肉。

2.3 畜、禽副产品

活畜（猪、牛、羊、兔等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，所得畜禽内脏、头、颈、翅、脚（爪）等可食用的产品。

2.4 调理畜、禽肉制品

活畜（猪、牛、羊、兔等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，添加调理料而得的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

屠宰前的活畜、禽应来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 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。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮/（mg/100g） ≤	15	GB/T 5009.44
水分/（g/100g）		
猪肉、牛肉、鸡肉 ≤	77	GB 5009.3
羊肉 ≤	78	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药残留限量和兽药残留限量

3.5.1 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。