



中华人民共和国国家标准

GB 2707—2005
代替 GB 2707~2708—1994

鲜(冻)畜肉卫生标准

Hygienic standard for fresh (frozen) meat of livestock

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 2707—1994《猪肉卫生标准》和 GB 2708—1994《牛肉、羊肉、兔肉卫生标准》。

本标准与 GB 2707—1994 和 GB 2708—1994 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 2707—1994 和 GB 2708—1994 合并为本标准，并扩大标准的适用范围；
- 对 GB 2707—1994 和 GB 2708—1994 的结构进行了修改，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、无机砷、总汞、镉限量指标和农药残留要求；
- 挥发性盐基氮的限量修改为 ≤ 15 mg/100 g。

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、杭州市卫生监督所、辽宁省卫生监督所、卫生部卫生监督中心、北京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 2707—1981、GB 2707—1994；
- GB 2708—1981、GB 2708—1994。

鲜(冻)畜肉卫生标准

1 范围

本标准规定了鲜(冻)畜肉的卫生指标和检验方法以及生产加工过程、标识、包装、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于牲畜屠宰加工后,经兽医卫生检验合格的生鲜或冷冻畜肉。

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 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

牲畜应是来自非疫区的健康牲畜,并持有产地兽医检疫证明。

3.2 感官指标

无异味、无酸败味。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 15
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.2
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.05
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05

3.4 农药残留

农药残留按 GB 2763 执行。

3.5 兽药残留

兽药残留按有关国家标准及有关规定执行。

4 生产加工过程

鲜(冻)畜肉生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12694 的规定。

5 包装

包装材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6 标识

定型包装的标识要求按 GB 7718 规定执行。

7 贮存及运输

7.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8 检验方法

8.1 感官指标

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

8.2 理化指标

8.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

8.2.2 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

8.2.3 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

8.2.4 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

8.2.5 总汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。