



中华人民共和国国家标准

GB 2729—94

肉 松 卫 生 标 准

Hygienic standard of dried meat fiber

1994-08-10 发布

1994-08-10 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

GB 2729—94

肉 松 卫 生 标 准

代替 GB 2729—81

Hygienic standard of dried meat fiber

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉松的分类、卫生要求和检验方法。

本标准适用于畜、禽肉为主要原料,加以调味辅料,经高温烧煮并脱水复制而成的绒絮状、微粒状的熟肉制品。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法

3 分类

- 3.1 太仓式肉松:畜、禽肌肉通过整修、煮烧、撇油、配料、炒松、擦松等过程加工而成的熟肉制品。
- 3.2 福建式肉松:畜、禽肌肉通过整修、煮烧、配料、炒松、油酥等过程加工而成的熟肉制品。

4 卫生要求

4.1 感官指标

感官指标见表1。

表 1

项 目	指 标	
	太仓式肉松	福建式肉松
色 泽	浅黄色、浅黄褐色或深黄	黄色、红褐色
气 味	具有肉松固有的香味,无焦臭味、无哈喇等异味	
滋 味	咸甜适口,无油涩味	
形 态	绒絮状,无杂质、焦斑和霉斑	微粒状或稍带绒絮,无杂质、焦斑和霉斑

4.2 理化指标

理化指标见表2。

中华人民共和国卫生部1994-08-10批准

1994-08-10实施