



中华人民共和国国家标准

GB 2726—1996

酱卤肉类卫生标准

Hygienic standard for cooked meat

1996-11-27 发布

1997-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

在对 GB 2726—81《酱卤肉类卫生标准》进行修订时,保留了 GB 2726—81 实践证明适合我国情况而又不妨碍国际通用的内容。

本标准于 1981 年首次发布,1996 年 11 月进行第一次修订。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 2726—81《酱卤肉类卫生标准》。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准主要起草单位:北京市食品卫生监督检验所、上海市食品卫生监督检验所、陕西省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:丁秀英、沈晓华、刘弘、姜培珍、王鸿。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB 2726—1996

酱卤肉类卫生标准

代替 GB 2726—81

Hygienic standard for cooked meat

1 范围

本标准规定了酱卤肉的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以经兽医卫生检验合格的畜禽肉、内脏为主要原料,加以调味辅料,经高温烧煮而成的熟肉制品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—94 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11—94 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 4789.17—94 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

3 卫生要求

3.1 感官指标

具有该产品固有的色、香、味,无异物附着,无异味。

3.2 微生物指标

微生物指标应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标	
	出厂	销售
菌落总数,个/g	3×10^4	8×10^4
大肠菌群,MPN/100g	70	150
致病菌	不得检出	

注:致病菌指肠道致病菌及致病性球菌。