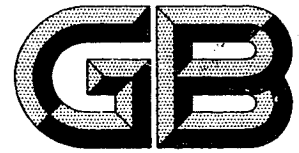


UDC 613.281 : 636.4
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 2707—94

猪肉卫生标准

Hygienic standard for pork

1994-01-24 发布

1994-08-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
猪 肉 卫 生 标 准
GB 2707—94

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码: 100045

<http://www.bzcbs.com>

电话: 63787337、63787447

1994 年 8 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

*

书号: 155066 · 1-10841

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 68533533

中华人民共和国国家标准

GB 2707-94

猪肉卫生标准

代替 GB 2707-81
GB 2722-81

Hygienic standard for pork

1 主题内容与适用范围

本标准规定了猪肉的卫生要求和检验方法。

本标准适用于生猪屠宰加工后,经兽医卫生检验合格,允许市场销售的鲜猪肉和冷冻猪肉。

2 引用标准

GB 2762 食品中汞允许量标准

GB 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

3 技术要求

3.1 感官指标

感官指标见表 1:

表 1

	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色	肌肉有光泽,红色或稍暗,脂肪白色
组织状态	纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复	肉质紧密,有坚韧性,解冻后指压凹陷恢复较慢
粘度	外表湿润,不粘手	外表湿润,切面有渗出液,不粘手
气味	具有鲜猪肉固有的气味,无异味	解冻后具有鲜猪肉固有气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面	澄清透明或稍有浑浊,脂肪团聚于表面

3.2 理化指标

理化指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤ 20
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 按 GB 2762

4 检验方法

4.1 挥发性盐基氮按 GB 5009.44 中 2.1 执行。

4.2 汞按 GB 5009.17 执行。