



中华人民共和国国家标准

GB 2708—94

牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

Hygienic standard of beef, mutton and rabbit meat

1994-08-10 发布

1994-08-10 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
牛 肉、羊 肉、兔 肉 卫 生 标 准
GB 2708—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.bzchs.com>

电话：63787337、63787447

1995 年 4 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

*

书号：155066·1-11389

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 2708—94

牛肉、羊肉、兔肉卫生标准

代替 GB 2708~2709—81
GB 2723—81

Hygienic standard of beef, mutton and rabbit meat

1 主题内容与适用范围

本标准规定了牛肉、羊肉、兔肉的卫生要求和检验方法。

本标准适用于活牛、羊、兔屠宰加工后,经兽医卫生检验符合市场销售的鲜牛肉、羊肉、兔肉和冷冻牛肉、羊肉、兔肉。

2 引用标准

GB 2762 食品中总汞允许量标准

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

	鲜牛肉、羊肉、兔肉	冻牛肉、羊肉、兔肉
色泽	肌肉有光泽,红色均匀,脂肪白色或微黄色	肌肉有光泽,红色或稍暗,脂肪洁白或微黄色
组织状态	纤维清晰,有坚韧性	肉质紧密、坚实
粘度	外表微干或湿润,不粘手,切而湿润	外表微干或有风干膜或外表湿润不粘手,切而湿润不粘手
弹性	指压后凹陷立即恢复	解冻后指压凹陷恢复较慢
气味	具有鲜牛肉、羊肉、兔肉固有的气味,无臭味,无异味	解冻后具有牛肉、羊肉、兔肉固有的气味,无臭味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有特香味	澄清透明或稍有浑浊,脂肪团聚于表面,具有特香味

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/100 g	≤ 20
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 按 GB 2762 规定