

UDC 614.3 : 637.523
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 2725.1—94

肉 灌 肠 卫 生 标 准

Hygienic standard for the sausages

1994-03-18 发布

1994-09-01 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
肉 灌 肠 卫 生 标 准
GB 2725.1—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.bzcb.com>

电话: 63787337、63787447

1994年8月第一版 2004年12月电子版制作

*

书号: 155066·1-10926

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

肉 灌 肠 卫 生 标 准

Hygienic standard for the sausages

GB 2725.1-94

代替 GB 2725-81

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉灌肠的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以鲜(冻)畜肉经加工、腌制、切碎、加入辅料灌入肠衣内后经煮熟而成的红肠、肉肠等制品。

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 5009.34 食品中亚硝酸盐的测定方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

肠衣(肠皮)干燥完整,并与内容物密切结合,坚实而有弹力,无粘液及霉斑。切面坚实而湿润,肉呈均匀的蔷薇红色,脂肪为白色。无腐臭,无酸败味。

3.2 理化指标

理化指标见表1。

表 1

项 目	指 标
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计),mg/kg	≤ 30
食品添加剂	按 GB 2760 规定

3.3 细菌指标

细菌指标见表2。