



中华人民共和国国家标准

GB 2726—××××

食品安全国家标准

熟肉制品

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局

发布

前 言

本标准代替GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》。

本标准与GB 2726-2016相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了技术要求；
- 修改了微生物限量；
- 增加了其他要求。

食品安全国家标准公开征求意见

食品安全国家标准

熟肉制品

1 范围

本标准适用于熟肉制品，包括热加工熟肉制品和发酵肉制品。
本标准不适用于肉类罐头。

2 术语和定义

2.1 熟肉制品

以畜、禽产品为主要原料，经热加工方式熟制、或经发酵成熟后可直接食用的产品。

2.1.1 热加工熟肉制品

以畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等任何一种或多种工艺加热熟制而成的产品。包括酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、西式火腿类、肉灌肠类、油炸肉制品、熟肉干制品及其他热加工熟肉制品。

2.1.2 发酵肉制品

以畜、禽产品为主要原料，添加或不添加发酵剂，配以食用盐等其他原料，在自然或人工条件下通过微生物发酵和(或)酶的作用，发酵成熟且可直接食用的产品。包括发酵灌制品、发酵火腿制品及其他发酵肉制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

发酵肉制品发酵过程使用的菌种应由国务院卫生行政部门批准使用的菌种，应符合GB 31639的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中(冻品需提前解冻),在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑 ^a	

a: 发酵肉制品不检验霉斑。

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 预包装熟肉制品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定,散装熟肉制品的致病菌限量应符合 GB 31607 的规定。

3.4.2 预包装产品微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量^a

项 目	采样方案 ^b 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^{b/}	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 和 GB 4789.17 执行。
b 发酵肉制品除外。

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 需要冷藏、冷冻的产品应标示贮存温度。

4.2 产品应按照本标准标示产品类别。