

GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》2024版征求意见稿与2016版比对
(备注: 红色表示新增, 蓝色表示删除, 绿色表示修订)

GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》 (2024版征求意见稿)	GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》 2016版
1. 范围	1. 范围
<p>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。</p>	<p>本标准适用于预包装的熟肉制品。 本标准不适用于肉类罐头。</p>
2. 术语和定义	2. 术语和定义
<p>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。</p>	<p>2.1 熟肉制品 以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料加工制成的产品, 包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。</p>
<p>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。</p>	
<p>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。</p>	
3. 技术要求	3. 技术要求
<p>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为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。</p>	<p>3.1 原料要求 原料应符合相应的食品标准和有关规定。</p>

3.2 感官要求 感官要求应符合表 1 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					表 1 感官要求						
项目	要求	检验方法			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。			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,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				滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅					
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				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: 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。					3.3 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。					3.4 微生物限量 3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。 3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。						
表 2 微生物限量 ^a					表 2 微生物限量						
项目	采样方案 ^b 及限量				检验方法	项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M			n	c	m	M	

菌落总数 ^{b/}	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	菌落总数 ^{b/} (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	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。						^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 发酵肉制品类除外。					
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。						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。											
编制日期：2024/7/2											

本咨询报告参照现行的法规标准及政策编制，使用时请注意法规政策变动及报告时效性。

食品安全合规服务中心是食品伙伴网旗下为企事业单位提供食品安全与合规解决方案的技术服务团队。面向食品行业提供安全信息追踪与预警、标准法规管理与咨询、安全风险识别、进出口合规咨询、标签合规审核、产品及原料注册申报、二方审核、体系咨询、安全合规管理综合解决方案等服务。联系电话：0535-2129301。