

ICS 67.120.10
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 16327—1996

肉干、肉脯卫生标准

Hygienic standard of roast dried meat product

1996-06-19发布

1996-09-01实施

中华人民共和国卫生部 发布

GB 16327—1996

前 言

本标准无国际标准,国外有类似的标准,国内尚无统一标准。本标准参考了国内外的有关标准,由全国肉类食品卫生研究协作组承担制定。

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由上海市食品卫生监督检验所、黑龙江省食品卫生监督检验所、江苏省卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人姜培珍、刘弘、王家玮、吴巧珍。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB 16327—1996

肉干、肉脯卫生标准

Hygienic standard of roast dried meat product

1 范围

本标准规定了肉干、肉脯的卫生要求和检验方法。

本标准适用于畜、禽肉为主要原料,加以调味辅料,经烧煮烘烤而成的熟肉干制品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5—94 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验

GB 4789.11—94 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB 5009.3—85 食品中水分的测定方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

具有特有的色、香、味、形,无焦臭、哈喇等异味,无杂质。

3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标	
	肉 干	肉 脯
水分,% ≤	20	22
食品添加剂	按 GB 2760 执行	

3.3 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。