

中华人民共和国国家标准

鲜(冻)禽肉卫生标准

GB 2710—1996

Hygienic standard for fresh (frozen) poultry

代替 GB 2710—81

GB 2724—81

GB 10148—88

前 言

本标准同时代替 GB 2710—81《冻鸡肉卫生标准》、GB 2724—81《鲜鸡肉卫生标准》和 GB 10148—88《鲜(冻)鸭、鹅肉卫生标准》。

GB 2710—81 和 GB 2724—81 将冷冻和新鲜鸡肉鲜度分为二级,并以感官指标和挥发性盐基氮(TVB-N)来区别,一级鲜度肌肉和腹腔具有鲜鸡肉正常的气味,TVB-N $\leq$ 15mg/100g;二级鲜度腹腔有轻度不快味,TVB-N $\leq$ 25 mg/100g。未冷冻和冷冻鸡肉的标准分开。GB 10148—88 也将鸭、鹅肉鲜度分为二级,一级鲜度具有鸭、鹅肉固有的所气味,TVB-N $\leq$ 13mg/100g;二级鲜度允许肌肉有轻度异味,TVB-N $\leq$ 20 mg/100g。该标准将未冷冻和冷冻两种鸭、鹅肉定为一个标准。

本标准将未冷冻和冷冻的家禽(包括鸡、鸭、鹅)的卫生标准合并成一个,并取消二级鲜度,只制定了正常家禽应具有感官性状及理化指标,TVB-N $\leq$ 20 mg/100g。

本标准还增添了兽药残留指标—四环素残留量,限量为 0.25mg/kg。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准主要起草人:吴永年、王家玮、丁秀娣、杨德田、李光。

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。

本标准由南京市卫生防疫站负责起草,由黑龙江省食品卫生监督检验所参加起草。

1 范围

本标准规定了家禽(鸡、鸭、鹅)肉的卫生要求和检验方法。

本标准适用于健康活禽宰杀、褪毛、净膛或半净膛后经兽医卫生检验合格的新鲜(未冷冻)或冷冻的家禽肉。

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本标准的条文。本标准出版时,所示版本为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方面应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2762—94 食品中汞限量卫生标准

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

SN 0179—92 出口食品中四环素族抗生素残留量检验方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1

项目	指 标
眼球	眼球饱满、平坦或稍凹陷
色泽	皮肤有光泽,肌肉切面有光泽,并有该禽固有色泽
粘度	外表微干或稍微湿润、不粘手
弹性	有弹性,肌肉指压后的凹陷立即恢复
气味	具有该禽固有的气味
煮沸后肉汤	透明澄清、脂肪团聚于表面,具固有香味
注:冻禽应解冻后观察,指标也应符合以上要求。	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤ 20
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.05
四环素,mg/kg	≤ 0.25

4 检验方法

4.1 感官检验

在自然光线下,观察色泽、形态,并嗅其气味,取禽的腿肉或脯肉剪成块状,放入烧杯并加适量水煮沸后嗅其气味,并观察上浮脂肪性状。

4.2 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 执行。

4.3 汞

按 GB/T 5009.17 执行。

4.4 四环素

按 SN 0179 执行。

中华人民共和国卫生部 1996—11—27 发布

1997—05—01 实施