



中华人民共和国国家标准

GB 2707—2016

食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 2707—2005《鲜(冻)畜肉卫生标准》和 GB 16869—2005《鲜、冻禽产品》中的部分指标,GB 16869—2005《鲜、冻禽产品》中涉及到本标准的指标以本标准为准。

本标准与 GB 2707—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品”;
- 增加了术语和定义;
- 修改了原料要求;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标。

食品安全国家标准

鲜(冻)畜、禽产品

1 范围

本标准适用于鲜(冻)畜、禽产品。

本标准不适用于即食生肉制品。

2 术语和定义

2.1 鲜畜、禽肉

活畜(猪、牛、羊、兔等)、禽(鸡、鸭、鹅等)宰杀、加工后,不经过冷冻处理的肉。

2.2 冻畜、禽肉

活畜(猪、牛、羊、兔等)、禽(鸡、鸭、鹅等)宰杀、加工后,在 ≤ -18 ℃冷冻处理的肉。

2.3 畜、禽副产品

活畜(猪、牛、羊、兔等)、禽(鸡、鸭、鹅等)宰杀、加工后,所得畜禽内脏、头、颈、尾、翅、脚(爪)等可食用的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

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,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
气味	具有产品应有的气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。