

附件 3

SB/T 10360-2008 《安全肉制品质量认证评审准则》1 号修改单

本修改单经中华人民共和国商务部于 2010 年 5 月 4 日以部〔 2010 〕 28 号公告批准，自印发之日起实施。

修改事项如下：

一、原标准附录 D 中

D. 5. 4 原料肉解冻间的环境温度宜控制在 18℃以下。

修改为：

D. 5. 4 原料肉解冻间的环境温度宜控制在 15℃以下。

二、原标准附录 E 中

表 E. 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/（%） ≥	14	12	10
脂肪/（%） ≤	6-25		
淀粉/（%） ≤	6	8	10
水分/（%） ≤	65		
氯化物（以 NaCl 计）/% ≤	4		
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg ≤	30		

修改为：

表 E. 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/（%） ≥	16	14	10
脂肪/（%） ≤	6-25		
淀粉/（%） ≤	3	4	10
水分/（%） ≤	70		
氯化物（以 NaCl 计）/% ≤	4		
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg ≤	按 GB 2726 规定执行		

三、原标准附录 E 中

E. 3. 2 微生物指标应符合 GB 2760 的有关规定。

修改为：

E. 3. 2 微生物指标应符合 GB 2726 的有关规定。

四、原标准附录 E 中

表 E. 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并（a）芘 a/（ $\mu$ g/kg） <sup>*</sup>	≤ 5.0
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.5
无机砷/（mg/kg）	≤ 0.05
镉（Cd）/（mg/kg）	≤ 0.1
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.05
<sup>*</sup> 限于烧烤和烟熏肉制品	

修改为：

表 E. 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并（a）芘 a/( μ g/kg) °	按 GB 2726 规定执行
铅（Pb）/(mg/kg)	
无机砷/(mg/kg)	
镉（Cd）/(mg/kg)	
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	
° 限于烧烤和烟熏肉制品	

# www.bzxz.net

免费标准下载网