

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 843—2009
代替 NY/T 843—2004

绿色食品 肉及肉制品

Green food—Meat and meat products



2009-03-09 发布

2009-05-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY/T 843—2004《绿色食品 肉及肉制品》。

本标准与 NY/T 843—2004 相比主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件以及术语和定义的内容；
- 增加了产品分类一章；
- 修改了感官要求；
- 修改了肉及肉制品的部分理化和卫生指标；具体为：将肉及肉制品中汞改为总汞、砷改为无机砷，且无机砷限量修改为 0.05 mg/kg；在肉制品中，将亚硝酸盐限量修改为 3 mg/kg，删除了复合磷酸盐指标及限量；在腌腊肉制品中，增加了风干肉类，删除了挥发性盐基氮指标，将火腿中三甲胺氮限量修改为 2.5 mg/100 g，将腊肠、咸肉和腊肉中过氧化值限量修改为 0.50 g/100 g(以脂肪计)，将板鸭和咸鸭中酸价限量修改为 1.6 mgKOH/g(以脂肪计)；将 2004 年版中的表 3 拆成本版的表 4、表 5 和表 6，其中 2004 年版中肉类熟食和肉罐肠类在本版中以酱卤肉、熏烤肉及熏煮香肠、火腿制品代替，肉干制品在本版中增加了肉糜干；和 2004 年版中的表 3 相比：在本版的表 4 中，修改了微生物学指标，并增加了熏煮香肠和熏煮火腿的理化指标；在本版的表 5 中，修改了肉干制品的微生物学指标及部分理化指标；在本版的表 6 中，增加了肉类罐头中的锌和食盐指标，删除了铜指标；
- 增加了净含量的要求；
- 修改了试验方法中的部分内容；
- 修改了检验规则、标志和标签以及包装、运输和贮存的内容。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部农产品质量监督检验测试中心(郑州)。

本标准主要起草人：张军锋、张玲、王建、洪丽雅、吴绪金、赵香云、贾斌、钟红舰、汪红、赵光华、尹海燕、马婧玮。

本标准于 2004 年首次发布，本次为第一次修订。

绿色食品 肉及肉制品

1 范围

本标准规定了绿色食品肉及肉制品的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品畜肉(包括猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、驴肉等)及畜禽肉制品(包括腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品、肉干制品及肉类罐头制品);不适用于禽肉、辐照畜禽肉及其制品和可食用畜禽副产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.16 食品中锡的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定

- GB/T 5009.179 火腿中三甲胺氮的测定
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 8950 罐头厂卫生规范
GB/T 9695.7 肉及肉制品 总脂肪测定方法
GB/T 9695.11 肉及肉制品 氮含量测定方法
GB/T 9695.14 肉及肉制品 淀粉测定方法
GB/T 9695.31 肉及肉制品 总糖测定方法
GB/T 12157 食品中氯化钠的测定方法
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 20764 可食动物肌肉中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定 液相色谱—紫外检测法
GB/T 20797 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定
GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 468 动物组织中盐酸克伦特罗的测定 气相色谱-质谱法
NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
NY/T 473 绿色食品 动物卫生准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
SB/T 10387 畜禽肉和水产品中呋喃唑酮的测定
SN/T1050 进出口油脂中抗氧化剂的测定 液相色谱法
农业部 781 号公告—5—2006 动物源食品中阿维菌素类药物残留量的测定 高效液相色谱法
农业部 1025 号公告—21—2008 动物源食品中氯霉素残留检测 气相色谱法
农业部 1031 号公告—4—2008 鸡肉和鸡肝中己烯雌酚残留检测 气相色谱—质谱法
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 19480 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

畜肉 livestock meat

各种畜类经宰杀后的鲜冻胴体肉、分割肉。

3.1.1

冷却肉 chilled meat

经过一段时间的冷处理,保持低温(0℃~4℃)而不冻结的肉。

3.1.2

冷冻肉 frozen meat

经过低温(−15℃~−23℃)冻结处理后的肉。

3.2

肉制品 meat product

以畜禽肉为主要原料,经选料、修整、成型(或充填)、包装等工艺加工制作的预制食品。

3.2.1

腌腊肉制品 cured meat

以畜禽肉为原料,经选料、修整、调味(或不调味)、腌制(或不腌制)、绞碎(或切块或整体)、成型(或充填),再经晾晒(或风干或低温烘烤)、包装等工艺制作,食用前需简单热加工的预制食品。

3.2.2

酱卤肉制品 stewed meat in seasoning

以畜禽肉为原料,经选料、修整、调味、煮制、成型、冷却、包装等工艺制作的开袋即食食品。

3.2.3

熏烧烤肉制品 smoked or roasted meat

以畜禽肉为原料,经选料、修整、调味、腌制(或不腌制)、成型,以空气(或固体)为媒介加热成熟、冷却、包装等工艺制作的开袋即食食品。

3.2.4

肉干制品 dried meat

以畜禽肉为原料,经选料、修整、调味、成型、煮制(或不煮制)、烘烤(或烘干或炒松)冷却、包装等工艺制作的开袋即食食品。

3.2.5

熏煮香肠火腿制品 smoked and cooked ham or sausage

以畜禽肉为主要原料,经选料、修整、调味、腌制、绞碎(或切块)、斩拌(或滚揉)、成型后,再型、熏煮、冷却、包装等工艺制作的开袋即食食品。

3.2.6

肉类罐头制品 canned meat

以畜禽肉为原料,经选料、修整、烹调(或不经烹调)、灌装、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的食品。

4 产品分类

按表1分类。

表1 肉及肉制品分类

种类名称	分类名称	代表产品
畜 肉	生鲜、冷却、冷冻畜肉	胴体畜肉、分割畜肉
腌腊肉制品	咸肉类	腌咸肉、板鸭、酱封肉等
	腊肉类	腊猪肉、腊牛肉、腊羊肉、腊鸡、腊鸭、腊兔、腊乳猪等
	腊肠类	腊肠、风干肠、枣肠、南肠、香肚、发酵香肠等
	中、西式火腿类	金华火腿、如皋火腿、宣威火腿、发酵火腿等
酱卤肉制品	风干肉类	风干牛肉、风干羊肉、风干鸡等
	卤肉类	盐水鸭、嫩卤鸡、白煮羊头、肴肉等
熏烧烤肉制品	酱肉类	酱肘子、酱牛肉、酱鸭、扒鸡等
	熏烤肉类	烤鸭、熏鸡、烤羊肉等
	烧烤肉类	烧鸡、烤乳猪、烧羊肉等
	熟培根类	五花培根、通脊培根等

表 1 (续)

种类名称	分类名称	代表产品
熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠	火腿肠、烤肠、红肠、茶肠、泥肠、淀粉肠、小肚等
	熏煮火腿	通脊烤肉、通脊火腿、三文治火腿、圆火腿、澳洲烤肉等
肉干制品	肉干	牛肉干、猪肉干、灯影牛肉等
	肉松	猪肉松、牛肉松、鸡肉松等
	肉脯	猪肉脯、牛肉脯、肉糜脯等
肉类罐头制品	肉类罐头	不包括内脏类的所有肉罐头

5 要求

5.1 原料及加工过程

5.1.1 畜禽养殖应符合 NY/T 391、NY/T 471、NY/T 472 和 NY/T 473 的规定。原料应来自非疫区的健康畜禽，并有产地检疫合格标志。食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

5.1.2 畜禽屠宰和加工应符合 NY/T 473 的规定；熟肉制品加工应符合 GB 19303 的规定；罐头制品加工应符合 GB 8950 的规定。

5.2 畜肉

5.2.1 感官

具有固有的色泽、组织状态，指压富有弹性，无酸败味等异味；煮沸后肉汤透明，具有固有香味。

5.2.2 理化及卫生指标

应符合表 2 的规定。



表 2 畜肉理化及卫生指标

项 目	指 标
水分, %	≤77
挥发性盐基氮, mg/100 g	≤15
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.05
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.1
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.05
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤10
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤0.5
氟(以 F 计), mg/kg	≤1.0
四环素(tetracycline), mg/kg	不得检出(<0.1)
土霉素(oxytetracycline), mg/kg	不得检出(<0.1)
金霉素(chlortetracycline), mg/kg	不得检出(<0.1)
伊维菌素(ivermectin), mg/kg	≤0.02
己烯雌酚(diethylstilbestrol), mg/kg	不得检出(<0.25)
磺胺二甲基嘧啶(sulfadimidine), mg/kg	不得检出(<0.05)
磺胺二甲氧嘧啶(sulfadimethoxine), mg/kg	不得检出(<0.05)
磺胺间甲氧嘧啶(sulfamonomethoxine), mg/kg	不得检出(<0.05)
磺胺甲噁唑(sulfamethoxazole), mg/kg	不得检出(<0.05)
磺胺喹噁啉(sulfaquinoxaline), mg/kg	不得检出(<0.05)
喹乙醇(olaquinox), mg/kg	不得检出(<0.05)
盐酸克伦特罗(clenbuterol), mg/kg	不得检出(<0.002)
氯霉素(chloramphenicol), mg/kg	不得检出(<0.01)
呋喃唑酮(furazolidone), mg/kg	不得检出(<0.01)
六六六(BHC), mg/kg	≤0.05

表 2 (续)

项 目	指 标
滴滴涕(DDT),mg/kg	≤0.05
敌敌畏(dichlorvos),mg/kg	≤0.02
菌落总数,cfu/g	≤5×10 ⁵
大肠菌群,MPN/100 g	≤1×10 ³
沙门氏菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出

注:喹乙醇仅适用于猪肉。

5.3 腌腊肉制品

5.3.1 感官

具有固有的色泽、组织状态;无黏液、霉点;无酸败味等异味。

5.3.2 理化及卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 腌腊肉制品理化及卫生指标

项 目	指 标						
	腊肠类		咸肉类	腊肉类	中、西式火腿类	板鸭、咸鸭	风干肉类
	广式	中式					
水分,%	≤25	—	—	≤25	—	≤45	≤38
食盐(以 NaCl 计),%	≤6	≤6	≤6	≤10	—	≤8	≤7
蛋白质,%	≥22	—	—	—	—	—	—
脂肪,%	≤35	—	—	—	—	—	—
总糖(以蔗糖计),%	≤20	≤22	—	—	—	—	—
三甲胺氮,mg/100 g	—	—	—	—	≤2.5	—	—
过氧化值(以脂肪计),g/100 g	—	—	≤0.50	—	≤0.25	≤2.50	—
酸价(以脂肪计),mg KOH/g	—	—	≤4	—	—	≤1.6	—
苯并(a)芘,μg/kg	—	—	—	—	≤5	—	—
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	—	—	—	—	≤3	—	—
糖精钠,mg/kg	不得检出(<0.15)	—	—	—	不得检出(<0.15)	—	—
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	—	—	—	—	不得检出(<1)	—	—
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	—	—	—	—	≤75	—	—
丁基羟基茴香醚,mg/kg	—	—	—	—	≤200	—	—
二丁基羟基甲苯,mg/kg	—	—	—	—	≤200	—	—
特丁基对苯二酚,mg/kg	—	—	—	—	≤200	—	—
没食子酸丙酯,mg/kg	—	—	—	—	≤100	—	—
无机砷(以 As 计),mg/kg	—	—	—	—	≤0.05	—	—
铅(以 Pb 计),mg/kg	—	—	—	—	≤0.1	—	—
总汞(以 Hg 计),mg/kg	—	—	—	—	≤0.05	—	—
镉(以 Cd 计),mg/kg	—	—	—	—	≤0.1	—	—
六六六,mg/kg	—	—	—	—	≤0.05	—	—
滴滴涕,mg/kg	—	—	—	—	≤0.05	—	—
菌落总数,cfu/g	—	—	—	—	—	—	≤1×10 ^{4a}
大肠菌群,MPN/100 g	—	—	—	—	—	—	≤30 ^a
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	—	—	—	—	—	—	不得检出

注:苯并(a)芘仅适用于烟熏的腌腊肉制品。

^a 仅适用于风干肉类熟制品。

5.4 酱卤肉、熏烤肉及熏煮香肠、火腿制品

5.4.1 感官

具有固有的色泽、组织状态；无酸败味等异味，无异物；干制品无焦斑和霉斑。

5.4.2 理化及卫生指标

应符合表4的规定。

表4 酱卤肉、熏烤肉及熏煮香肠、火腿制品理化及卫生指标

项 目	指 标			
	酱卤肉类	熏烤肉类	熏煮香肠类	熏煮火腿类
水分,%	—		≤67	≤75
食盐(以 NaCl 计),%	—		≤3.5	
蛋白质,%	—		≥11	≥15
脂肪,%	—		≤16	≤10
淀粉,%	—		≤8	≤4
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05			
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.1			
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05			
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1			
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤10			
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤3			
苯并(a)芘,μg/kg	—		≤5	
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<1)			
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	≤75			
糖精钠,mg/kg	不得检出(<0.15)			
菌落总数,cfu/g	≤8×10 ⁴	≤5×10 ⁴	≤5×10 ⁴	≤3×10 ⁴
大肠菌群,MPN/100 g	≤150	≤90	≤30	≤90
致病菌(沙门氏菌、志贺菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出			

5.5 肉干制品

5.5.1 感官

具有固有的色泽、组织状态；无酸败味等异味，无异物；无焦斑和霉斑。

5.5.2 理化及卫生指标

应符合表5的规定。

表5 肉干制品理化及卫生指标

项 目	指 标							
	肉 松			肉 干			肉 脯	
	肉松	油酥肉松	肉粉松	牛肉干	猪肉干	肉糜干	肉脯	肉糜脯
水分,%	≤20	≤6	≤18	≤20			≤19	≤20
蛋白质,%	≥28	≥25	≥20	≥34	≥28	≥23	≥30	≥25
脂肪,%	≤10	≤30	≤20	≤10	≤12	≤10	≤14	≤18
总糖(以蔗糖计),%	≤30	≤35	≤35	≤35			≤38	
淀粉,%	—		≤30	—				
食盐(以 NaCl 计),%	≤7			≤5				
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05							
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.1							
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05							

表 5 (续)

项 目	指 标							
	肉 松			肉 干			肉 脯	
	肉松	油酥肉松	肉粉松	牛肉干	猪肉干	肉糜干	肉脯	肉糜脯
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1							
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤10							
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤3							
苯并(a)芘,μg/kg	≤5							
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<1)							
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	≤75							
糖精钠,mg/kg	不得检出(<0.15)							
菌落总数,cfu/g	≤3×10 ⁴			≤1×10 ⁴				
大肠菌群,MPN/100 g	≤40			≤30				
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出							
注:苯并(a)芘仅适用于经熏烤的肉制品。								

5.6 肉类罐头制品

5.6.1 感官

无泄漏、胖听现象存在;容器内外表面无锈蚀,内壁涂料完整;无杂质。

5.6.2 理化及卫生指标

应符合表 6 的规定。

表 6 肉罐头类理化及卫生指标

项 目	指 标
食盐(以 NaCl 计),%	≤2.5
无机砷(以 As 计),mg/kg	≤0.05
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.1
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.05
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1
锡(镀锡罐头,以 Sn 计),mg/kg	≤100
锌(以 Zn 计),mg/kg	≤100
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计),mg/kg	≤3
苯并(a)芘,μg/kg	≤5
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),mg/kg	不得检出(<1)
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),mg/kg	≤75
糖精钠,mg/kg	不得检出(<0.15)
微生物学指标	商业无菌
注:苯并(a)芘仅适用于烧烤和烟熏肉罐头。	

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 外观、组织状态、气味、滋味检验

罐头制品：在自然光下，目视检查产品的外观、容器内壁以及产品的色泽和组织状态；闻气味，尝滋味。

其他肉制品及畜肉：将样品置一洁净白色托盘中，在自然光下，目视检查外观、色泽、组织状态、肉眼可见异物，用鼻嗅其气味。肉制品尝其滋味，畜肉指压表面测其弹性。

6.1.2 畜肉煮沸后肉汤检验

按 GB/T 5009.44—2003 中 3.2 的规定执行。

6.2 理化及卫生指标检验

6.2.1 水分

畜肉按 GB 18394 的规定执行；其他产品按 GB/T 5009.3 的规定执行。

6.2.2 蛋白质

按 GB/T 9695.11 的规定执行。

6.2.3 脂肪

按 GB/T 9695.7 的规定执行。

6.2.4 食盐

按 GB/T 12457 的规定执行。

6.2.5 淀粉

按 GB/T 9695.14 的规定执行。

6.2.6 总糖

按 GB/T 9695.31 的规定执行。

6.2.7 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.41 的规定执行。

6.2.8 三甲胺氮

按 GB/T 5009.179 的规定执行。

6.2.9 酸价

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

6.2.10 过氧化值

按 GB/T 5009.37 的规定执行。

6.2.11 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 的规定执行。

6.2.12 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 的规定执行。

6.2.13 无机砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.2.14 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

6.2.15 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

6.2.16 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

6.2.17 铜

按 GB/T 5009.13 的规定执行。



- 6.2.18 铬
按 GB/T 5009.123 的规定执行。
- 6.2.19 锌
按 GB/T 5009.14 的规定执行。
- 6.2.20 锡
按 GB/T 5009.16 的规定执行。
- 6.2.21 氟
按 GB/T 5009.18 的规定执行。
- 6.2.22 六六六、滴滴涕
按 GB/T 5009.19 的规定执行。
- 6.2.23 敌敌畏
按 GB/T 5009.20 的规定执行。
- 6.2.24 四环素、土霉素、金霉素
按 GB/T 20764 的规定执行。
- 6.2.25 磺胺二甲基嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺喹噁啉
按 GB/T 21316 的规定执行。
- 6.2.26 己烯雌酚
按农业部 1031 号公告—4—2008 的规定执行。
- 6.2.27 唑乙醇
按 GB/T 20797 的规定执行。
- 6.2.28 盐酸克伦特罗
按 NY/T 468 的规定执行。
- 6.2.29 氯霉素
按农业部 1025 号公告—21—2008 的规定执行。
- 6.2.30 呋喃唑酮
按 SB/T 10387 的规定执行。
- 6.2.31 伊维菌素
按农业部 781 号公告—5—2006 的规定执行。
- 6.2.32 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐
按 GB/T 5009.29 的规定执行。
- 6.2.33 糖精钠
按 GB/T 5009.28 的规定执行。
- 6.2.34 丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、没食子酸丙酯
按 SN/T 1050 的规定执行。
- 6.2.35 菌落总数
按 GB/T 4789.2 的规定执行。
- 6.2.36 大肠菌群
按 GB/T 4789.3 的规定执行。
- 6.2.37 沙门氏菌
按 GB/T 4789.4 的规定执行。
- 6.2.38 志贺氏菌



按 GB/T 4789.5 的规定执行。

6.2.39 致泻大肠埃希氏菌

按 GB/T 4789.6 的规定执行。

6.2.40 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

6.2.41 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 的规定执行。

6.2.42 商业无菌

按 GB/T 4789.26 的规定执行。

6.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

8 标志、标签

8.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,标注办法应符合中国绿色食品发展中心相关规定。储运图示按 GB/T 191 规定执行。

8.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。



9 包装、运输、贮存

9.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

9.2 运输和贮存

运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。鲜、冻肉运输应符合 GB/T 20799 的规定;冷却肉应贮存在 0℃~1℃的冷却间;冷冻肉应贮存在-18℃的冷藏间,冷藏间温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。



中华人民共和国
农业行业标准
绿色食品 肉及肉制品
NY/T 843-2009

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)
(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)
北京昌平环球印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 1 字数 10千字
2009年4月第1版 2009年4月北京第1次印刷

书号: 16109·1828

定价: 24.00元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 843-2009