



中华人民共和国国家标准

GB 2727—94

烧 烤 肉 卫 生 标 准

Hygienic standard for roasted meats

1994-01-24 发布

1994-08-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
烧 烤 肉 卫 生 标 准

GB 2727—94

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

<http://www.bzcb.com>

电话: 63787337、63787447

1994 年 8 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

*

书号: 155066 · 1-10842

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 68533533

中华人民共和国国家标准

GB 2727—94

烧 烤 肉 卫 生 标 准

代替 GB 2727—81

Hygienic standard for roasted meats

1 主题内容与适用范围

本标准规定了烧烤肉制品的卫生要求和检验方法。

本标准适用于经兽医卫生检验合格的猪肉、禽肉类加入调味料经烧烤而制成的肉制品。

2 引用标准

GB 4789 食品卫生微生物学检验

GB 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定方法

GB 7104 熏烤动物性食品中苯并(a)芘允许限量标准

3 术语

烧烤肉：是指经兽医卫生检验合格的猪肉、禽肉类加入酱油、盐、糖、酒等调味料经电或木炭等烘烤而成的熟肉制品。

4 感官指标

感官指标见表 1：

表 1

品种	色 泽	组织状态	气味
烧烤猪、鸡、鸭类	肌肉切面鲜艳有光泽，微红色。脂肪呈浅乳白色（鹅、鸭呈浅黄色）	肌肉压之无血水，皮脆	无异味 无异臭
叉烧类	肌肉切面微赤红色，脂肪白而有光泽	肌肉切面紧密，脂肪结实	无异味 无异臭

5 苯并(a)芘指标

苯并(a)芘指标见表 2：

表 2

品 种	指 标, $\mu\text{g}/\text{kg}$
烧烤猪、鸡、鸭类	按 GB 7104 执行
叉烧类	按 GB 7104 执行