

中华人民共和国商务部公告 2010 年第 28 号，
公布 6 项国内贸易行业标准编号、名称及实施日期及
《低温肉制品质量安全要求》、《安全肉制品质量认证评审准则》第 1 号修改单的公告

商务部批准《主食加工配送中心建设规范》等 6 项国内贸易行业标准（标准编号、名称及实施日期见附件 1），现予公布。以上标准由中国标准出版社出版发行。

商务部批准《低温肉制品质量安全要求》（SB/T 10481-2008）第 1 号修改单（见附件 2），《安全肉制品质量认证评审准则》（SB/T 10360-2008）第 1 号修改单（见附件 3），现予公布，自印发之日起实施。

附件：附件 1：6 项国内贸易行业标准编号、名称及实施日期

附件 2：《低温肉制品质量安全要求》（SB/T 10481-2008）第 1 号修改单

附件 3：《安全肉制品质量认证评审准则》（SB/T 10360-2008）第 1 号修改单

中华人民共和国商务部

二〇一〇年四月三十日

資料來源：中華人民共和國商務部網站

<http://www.mofcom.gov.cn/aarticle/b/c/201005/20100506920593.html?1253398505=856947234>

附件 1：

6 项国内贸易行业标准编号、名称及实施日期

序号	标准编号	标准名称	代替标准	实施日期
1	SB/T 10559-2010	主食加工配送中心建设规范		2010 年 12 月 1 日
2	SB/T 10560-2010	中央储备边销茶储存库资质条件		2010 年 12 月 1 日
3	SB/T 10561-2010	散装水泥罐式集装箱		2010 年 12 月 1 日
4	SB/T 10562-2010	豆沙馅料		2010 年 12 月 1 日
5	SB/T 10563-2010	莲蓉馅料		2010 年 12 月 1 日
6	SB/T 10564-2010	果仁馅料		2010 年 12 月 1 日

附件 2

SB/T 10481-2008《低温肉制品质量安全要求》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、原标准中

表 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/(%) \geq	14	12	10
脂肪/(%) \leq	6-25		
淀粉/(%) \leq	6	8	10
水分/(%) \leq	65		
氯化物(以 NaCl 计)/% \leq	4		
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计),mg/kg \leq	30		

修改为：

表 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/(%) \geq	16	14	10
脂肪/(%) \leq	6-25		
淀粉/(%) \leq	3	4	10
水分/(%) \leq	70		
氯化物(以 NaCl 计)/% \leq	4		
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计),mg/kg \leq	按 GB 2726 规定执行		

二、原标准中

表 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 a/($\mu\text{g/kg}$) ^a \leq	5.0
铅(Pb)/(mg/kg) \leq	0.5
无机砷(mg/kg) \leq	0.05

镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.1
总汞(以Hg计)/(mg/kg)		0.05
*限于烧烤和烟熏肉制品		

修改为：

表5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 a/(μ g/kg) ^a	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	

三、原标准中

表6 低温肉制品抽样表

批量范围(箱)	样本数量(箱)	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
≤1200	5	0	1
1201~2500	8	1	2
≥2501	13	2	3

修改为：

表6 低温肉制品抽样表

批量范围(箱)	样本数量(箱)	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
≤1000	5	0	1
1001~3000	10	1	2
≥3001	20	2	3

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 ₂ 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 ₂ 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/($\mu\text{g}/\text{kg}$) ^a	≤ 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
^a 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/($\mu\text{g}/\text{kg}$) ^a	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)	
^a 限于烧烤和烟熏肉制品	