

# **Krajowa norma Chińskiej Republiki Ludowej**

GB 2726—2016

---

## **Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności Produkty mięsne poddane obróbce termicznej**

Data wydania: 23 grudnia 2016 r.

Data wejścia w życie: 23 czerwca 2017 r.

**Wydana przez Narodową Komisję ds. Zdrowia i Planowania  
Rodziny Chińskiej Republiki Ludowej oraz Chiński Urząd ds.  
Żywności i Leków**

## Wstęp

Niniejsza norma zastępuje *Normę w zakresie higieny produktów mięsnych poddanych obróbce termicznej* nr GB 2726 – 2005 oraz wykaz zmian nr 1.

W odniesieniu do normy GB 2726-2005, niniejsza norma wprowadza następujące najważniejsze zmiany:

- Nazwa normy ulega zmianie na „Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności - Produkty mięsne poddane obróbce termicznej”;
- Zmianie uległ zakres normy;
- W normie zmieniono terminy i definicje;
- W normie zmieniono wskaźniki fizykochemiczne;
- W normie zmieniono wskaźniki mikrobiologiczne.

## Krajowa norma w zakresie bezpieczeństwa żywności

### Produkty mięsne poddane obróbce termicznej

#### 1. Zakres

Niniejsza norma dotyczy pakowanych w opakowania jednostkowe produktów mięsnych poddanych obróbce termicznej.

Niniejsza norma nie dotyczy mięsa w puszkach.

#### 2 Terminy i definicje

##### 2.1 Produkty mięsne poddane obróbce termicznej

Produkty uzyskane w wyniku obróbki świeżych (mrożonych) produktów pochodzących ze zwierząt rzeźnych i drobiu jako głównych składników, w tym produkty mięsne duszone w sosie, mięso wędzone, mięso duszone, mięso pieczone, mięso smażone, szynka w stylu zachodnim, kiełbasy mięsne, fermentowane produkty mięsne, poddane obróbce termicznej suszone produkty mięsne oraz inne produkty mięsne poddane obróbce termicznej.

#### 3 Specyfikacja techniczna:

##### 3.1 Wymagania dotyczące surowców

Surowce powinny spełniać odpowiednie normy i przepisy dotyczące żywności.

##### 3.2 Wymagania w zakresie właściwości organoleptycznych

Właściwości organoleptyczne powinny być zgodne z wymaganiami określonymi w tabeli 1.

**Tabela 1 Wymagania w zakresie właściwości organoleptycznych**

Element	Wymagania	Metody inspekcji
Barwa i połysk	Produkt ma swoiste dla niego barwę i połysk.	Pobrać umiarkowaną próbkę produktu, umieścić ją w czystym, białym naczyniu (z porcelany lub podobnego materiału), obserwować jej barwę, połysk i stan w naturalnym świetle. Powąchać produkt, przepłukać usta ciepłą przegotowaną wodą i spróbować.
Smak i zapach	Produkt ma swoisty dla niego smak i zapach, pozbawiony jest nieprawidłowego smaku lub zapachu.	
Stan	Produkt jest w stanie dla niego swoistym, bez ciał obcych widocznych okiem nieuzbrojonym, bez oparzelin i pleśni.	

##### 3.3 Dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń

Obowiązują dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń określone w normie GB 2762.

### **3.4 Dopuszczalne poziomy mikroorganizmów**

3.4.1 Obowiązują dopuszczalne poziomy dla patogenów określone w normie GB 29921.

3.4.2 Obowiązują dopuszczalne poziomy dla mikroorganizmów określone w tabeli 2.

Tabela 2 Dopuszczalne poziomy mikroorganizmów

Element	Plan próbkobrania <sup>a</sup> i dopuszczalne poziomy				Metody badania
	n	c	m	M	
<b>Łączna liczba kolonii bakterii/<sup>b</sup> (JTK/g)</b>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
<b>E. coli</b>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

<sup>a</sup> Sposób pobierania próbek i postępowania z nimi określono w normie GB 4789.1.

<sup>b</sup> Nie dotyczy fermentowanych produktów mięsnych

### 3.5 Dodatki do żywności i środki wzbogacające żywność

3.5.1 Stosowanie dodatków do żywności powinno odbywać się zgodnie z przepisami normy GB 2760.

3.5.2 Stosowanie środków wzbogacających żywność powinno odbywać się zgodnie z przepisami normy GB 14880.

Dokument przełożony na język polski  
i udostępniony przez

*Polskie Mięso*



KRAJOWA RADA DROBIARSTWA  
IZBA GOSPODARCZA