

ICS 67.120.20  
X 18



# 中华人民共和国国家标准

GB 16869—2005  
代替 GB 16869—2000

---

## 鲜、冻禽产品

Fresh and frozen poultry product

2005-03-23 发布

2006-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
鲜、冻禽产品

GB 16869—2005

\*

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.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

2005年6月第一版 2005年9月电子版制作

\*

书号:155066·1-22585

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准的第 6 章为推荐性,其余为强制性。

本标准代替 GB 16869—2000《鲜、冻禽产品》。

本标准与 GB 16869—2000 相比主要变化如下:

- 不再规定甲胺磷、盐酸克伦特罗的检出限量;
- 增加了面积不超过 0.5 cm<sup>2</sup> 的淤血忽略不计、淤血片数和硬杆毛计算方法、检验规则;
- 对某些技术要求作了调整;
- 冻禽产品的冻结中心温度调整为不高于-18℃;
- 解冻失水率调整为不得超过 6%;
- 铅的限量调整为不得超过 0.2 mg/kg;
- 农药六六六残留限量调整为不得超过 0.1 mg/kg(以全样计)、1 mg/kg(以脂肪计);
- 冻禽产品的大肠菌群限量调整为不超过 5×10<sup>3</sup> MPN/100 g;
- 沙门氏菌检出限量调整为“0/25 g”;
- 致泻大肠埃希氏菌检出限量调整为出血性大肠埃希氏菌(O157:H7)检出限量为 0/25 g;
- 己烯雌酚的测定方法调整为“按 SN 0672 规定的方法测定”。

本标准第 6 章例行检验、交收检验的抽样方案和一般缺陷允许数是等同采用 CAC/RM 42—1969《预包装食品的取样方案》中的检验标准 I 和检验标准 II。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会、卫生部卫生标准技术委员会食品卫生标准专业委员会共同提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:卫生部食品卫生监督检验所、全国食品工业标准化技术委员会秘书处、上海市卫生局卫生监督所负责起草,国内贸易局屠宰技术鉴定中心、农业部畜禽产品质检中心、中国肉类协会、中华人民共和国北京出入境检验检疫局、中华人民共和国深圳出入境检验检疫局参加起草。

本标准主要起草人:郝煜、韩玉莲、谷京宇、阮炳琪、蔺立男、杨晓明、刘弘、刘素英、李春风、谭国英。

本标准的附录 A 起草单位:中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所、卫生部食品卫生监督检验所。

本标准的附录 A 主要起草人:陈惠京、王绪卿、杨大进、吴国华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 2710—1996、GB 16869—1997、GB 16869—2000。

# 鲜、冻禽产品

## 1 范围

本标准规定了鲜、冻禽产品的技术要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、贮存的要求。

本标准适用于健康活禽经屠宰、加工、包装的鲜禽产品或冻禽产品,也适用于未经包装的鲜禽产品或冻禽产品。

## 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—2003 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4—2003 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定方法

GB/T 5009.12—2003 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定方法

GB/T 5009.19—2003 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 14931.1—1994 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法)

SN 0208—1993 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

SN/T 0212.3—1993 出口禽肉中二氯二甲吡啶酚残留量检验方法 丙酰化-气相色谱法

SN 0672—1997 出口肉及肉制品中己烯雌酚残留量检验方法 放射免疫法

SN/T 0973—2000 进出口肉及肉制品中肠出血性大肠杆菌 O157:H7 检验方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**鲜禽产品 fresh poultry product**

将活禽屠宰、加工后,经预冷处理的冰鲜产品;包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位(禽肉、禽翅、禽腿等)、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏、禽脚(爪)等]。

### 3.2

**冻禽产品 frozen poultry product**

将活禽屠宰、加工后,经冻结处理的产品;包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位(禽肉、禽翅、禽腿等)、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏、禽脚(爪)等]。