

## 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 $\text{NaNO}_2$ 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 $\text{NaNO}_2$ 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/( $\mu$ g/kg) <sup>a</sup>	$\leq$ 5.0
铅 (Pb) / (mg/kg)	$\leq$ 0.5
无机砷/(mg/kg)	$\leq$ 0.05
镉 (Cd) / (mg/kg)	$\leq$ 0.1
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	0.05
<sup>a</sup> 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/( $\mu$ g/kg) <sup>a</sup>	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)	
<sup>a</sup> 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)
$\leq 1200$	5	0	1
1201~2500	8	1	2
$\geq 2501$	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)
$\leq 1000$	5	0	1
1001~3000	10	1	2
$\geq 3001$	20	2	3