



中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.19—2008
代替 GB/T 9695.19—1988

肉与肉制品 取样方法

Meat and meat products—Sampling

2008-08-28 发布

2009-03-01 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

前 言

GB/T 9695 由以下部分组成：

- GB/T 9695.1《肉与肉制品 游离脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.2《肉与肉制品 脂肪酸测定》；
- GB/T 9695.3《肉与肉制品 铁含量测定》；
- GB/T 9695.4《肉与肉制品 总磷含量测定》；
- GB/T 9695.5《肉与肉制品 pH 测定》；
- GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》；
- GB/T 9695.7《肉与肉制品 总脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.8《肉与肉制品 氯化物含量测定》；
- GB/T 9695.9《肉与肉制品 聚磷酸盐测定》；
- GB/T 9695.10《肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定》；
- GB/T 9695.11《肉与肉制品 氮含量测定》；
- GB/T 9695.13《肉与肉制品 钙含量测定》；
- GB/T 9695.14《肉制品 淀粉含量测定》；
- GB/T 9695.15《肉与肉制品 水分含量测定》；
- GB/T 9695.17《肉与肉制品 葡萄糖酸- δ -内酯含量的测定》；
- GB/T 9695.18《肉与肉制品 灰分测定》；
- GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》；
- GB/T 9695.20《肉与肉制品 锌的测定》；
- GB/T 9695.21《肉与肉制品 镁含量测定》；
- GB/T 9695.22《肉与肉制品 铜含量测定》；
- GB/T 9695.23《肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定》；
- GB/T 9695.24《肉与肉制品 胆固醇含量测定》；
- GB/T 9695.25《肉与肉制品 维生素 PP 含量测定》；
- GB/T 9695.26《肉与肉制品 维生素 A 含量测定》；
- GB/T 9695.27《肉与肉制品 维生素 B₁ 含量测定》；
- GB/T 9695.28《肉与肉制品 维生素 B₂ 含量测定》；
- GB/T 9695.29《肉制品 维生素 C 含量测定》；
- GB/T 9695.30《肉与肉制品 维生素 E 含量测定》；
- GB/T 9695.31《肉制品 总糖含量测定》。

本部分为 GB/T 9695 的第 19 部分。

本部分代替 GB/T 9695.19—1988《肉与肉制品 取样方法》。

本部分与 GB/T 9695.19—1988 相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》进行了结构调整和文字修改；
- 增加了“术语和定义”一章；
- 删除了食用动物油脂的取样方法。

本部分由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

GB/T 9695.19—2008

本部分起草单位：中国商业联合会商业标准中心、国家加工食品质量监督检验中心（广州）、广州市产品质量监督检验所。

本部分主要起草人：侯向昶、蔡依军、冼燕萍、郭新东、罗海英、吴玉銮、靳晓蕾。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 9695.19—1988。

肉与肉制品 取样方法

1 范围

GB/T 9695 的本部分规定了肉与肉制品的取样方法。

本部分适用于肉与肉制品中理化检验的取样,不适用于以微生物检验为目的的取样。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 9695 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分,然而,鼓励根据本部分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部分。

GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 中确立的术语和定义适用于 GB/T 9695 的本部分。

4 取样人员

4.1 取样人员应经过技术培训,具有独立工作的能力。

4.2 取样人员应防止样品污染。

5 取样设备和容器

5.1 直接接触样品的容器的材料应防水、防油。

5.2 容器应满足取样量和样品形状的要求。

5.3 取样设备应清洁、干燥,不得影响样品的气味、风味和成分组成。

5.4 使用玻璃器皿要防止破损。

6 取样程序

6.1 一般原则

6.1.1 所取样品应尽可能有代表性。

6.1.2 应抽取同一批次同一规格的产品。

6.1.3 取样量应满足分析的要求,不得少于分析取样、复验和留样备查的总量。

6.2 鲜肉的取样

从 3 片~5 片胴体或同规格的分割肉上取若干小块混为一份样品。每份样品为 500 g~1 500 g。

6.3 冻肉的取样

6.3.1 成堆产品:在堆放空间的四角和中间设采样点,每点从上、中、下三层取若干小块混为一份样品。每份样品为 500 g~1 500 g。

6.3.2 包装冻肉:随机取 3 包~5 包混合,总量不得少于 1 000 g。

6.4 肉制品的取样

6.4.1 每件 500 g 以上的产品:随机从 3 件~5 件上取若干小块混合,共 500 g~1 500 g。

6.4.2 每件 500 g 以下的产品:随机取 3 件~5 件混合,总量不得少于 1 000 g。

6.4.3 小块碎肉:从堆放平面的四角和中间取样混合,共 500 g~1 500 g。

7 样品的包装和标识

7.1 样品的包装

装实验室样品的容器应由取样人员封口并贴上封条。

7.2 样品的标识

取样人员将样品送到实验室前须贴上标签。

标签应至少标注以下信息:

- a) 取样人员和取样单位名称;
- b) 取样地点和日期;
- c) 样品的名称、等级和规格;
- d) 样品特性;
- e) 样品的商品代码和批号。

8 样品的运输和贮存

取样后尽快将样品送至实验室。

运输过程须保证样品完好加封。

运输过程中须保证样品没受损或发生变化。

样品到实验室后尽快分析处理,易腐易变样品应置冰箱或特殊条件下贮存,保证不影响分析结果。

9 取样报告

取样人员取样时应填写取样报告,内容包括:

- a) 实验室样品标签所要求的信息(见 7.2);
 - b) 被取样单位名称和负责人姓名;
 - c) 生产日期;
 - d) 产品数量;
 - e) 取样数量;
 - f) 取样方法;
 - g) 可能的情况下,还应包括取样目的、会对样品造成影响的气温和空气湿度等包装环境和运输环境,及其他相关事宜。
-