

《食品安全地方标准 发酵肉制品》（DB31/2004-2012）

第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经上海市卫生健康委员会和上海市市场监督管理局于
XXXX 年 XX 月 XX 日第 XXX 号公告批准，自 XXXX 年 XX 月 XX 日起实
施。

（修 改 事 项）

一、删除 3.4 、3.5、4 条款，后续条款序号顺延。

二、表 2 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
组胺 mg/kg	≤ 100	GB/T 5009.208
pH 值 ^a	< 5.2	GB/T 9695.5
水分活度 ^a Aw	< 0.95	GB/T 23490

a pH 值和水分活度仅适用于常温保存产品。

修改为：

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
组胺 mg/kg	≤ 100	GB 5009.208
pH 值 ^a	< 5.2	GB 5009.237
水分活度 ^a Aw	< 0.95	GB 5009.238

a pH 值和水分活度仅适用于常温保存产品。

三、5.7 微生物限量

5.7.1 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。

5.7.2 指示菌限量

5.7.2.1 发酵熟肉制品指示菌限量应符合 GB2726 的规定。

5.7.2.2 发酵生肉制品大肠埃希氏菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 发酵生肉制品大肠埃希氏菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌	5	1	100	1000	GB 4789.38 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1。

修改为:

4.7 微生物限量应符合 GB2726 的规定。