

## 前 言

本标准的第3章和4.2.1条为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准与GB 9959.1—2001《鲜、冻片猪肉》、GB 9959.2—2001《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB 9961—2001《鲜、冻胴体羊肉》、GB 17238—1998《鲜、冻分割牛肉》、GB 16869—2000《鲜、冻禽产品》配套使用。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准起草单位:国家国内贸易局肉禽蛋食品质量检测中心(北京)。

本标准主要起草人:金社胜、阮炳琪、刘文娟、吴爱华、赵志云、曹贤钦、王贵际。

# 中华人民共和国国家标准

## 畜禽肉水分限量

GB 18394—2001

### Permitted level of moisture in meat of livestock and poultry

#### 1 范围

本标准规定了畜禽肉水分限量指标、测定方法等要求。  
本标准适用于鲜冻猪肉、牛肉、羊肉和鸡肉。

#### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 9695.15—1988 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.19—1988 肉与肉制品 取样方法

#### 3 畜禽肉水分限量指标

畜禽肉水分限量指标见表1。

表1

品 种	水分含量, %
猪肉	≤77
牛肉	≤77
羊肉	≤78
鸡肉	≤77

#### 4 样品制备

##### 4.1 抽样

按 GB/T 9695.19 规定的方法执行。

##### 4.2 试样制备

4.2.1 鲜肉:将剔除脂肪、筋、腱后的肌肉组织用绞肉机(孔径不大于4 mm)至少绞两次。绞碎的样品应保存于密封容器中。

4.2.2 冻肉:自然解冻,并记录解冻前后的样品质量  $m_1$  和  $m_2$ (精确至0.01 g),解冻后的样品按4.2.1处理。

#### 5 测定方法

##### 5.1 干燥箱干燥法(仲裁法)

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

## 5.2 红外线干燥法(快速法)

## 5.2.1 原理

用红外线加热将水分从样品中去除,再将干燥前后的质量差计算成水分含量。

## 5.2.2 仪器

红外线快速水分分析仪:水分测定范围 0%~100%,读数精度 0.01%,称量范围(0~30)g,称量精度 1 mg。

## 5.2.3 测定

5.2.3.1 接通电源并打开开关,设定干燥加热温度为 105℃,加热时间为自动,结果表示方式为 0%~100%。

5.2.3.2 打开样品室罩,取一样品盘置于红外线水分分析仪的天平架上,并回零。

5.2.3.3 取出样品盘,将约 5.00 g 按本标准 4.2.1 制备而成的样品均匀铺于盘上,再放回样品室。

5.2.3.4 盖上样品室罩,开始加热,待完成干燥后,读取在数字显示屏上的水分含量。在配有打印机的状况下,可自动打印出水分含量。

## 6 结果表述

6.1 鲜肉的水分含量按 4.3 或 4.4 的测定值报告结果。

6.2 冻肉的水分含量  $X$  按式(1)计算:

$$X(\%) = \frac{(m_1 - m_2) + m_2 \times C}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:  $X$ ——冻肉的水分含量;

$m_1$ ——解冻前样品质, g;

$m_2$ ——解冻后样品质, g;

$C$ ——解冻后样品的水分含量, %。