



中华人民共和国国家标准

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

方法

肉与肉制品 取样方

ng Meat and meat products—Samplin

2009-03-01 实施

2008-08-28 发布

国家质量监督检验检疫总局
标准化管理委员会 发布

中华人民共和国
中国国家

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 三价铬残留量的测定》

- 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 9695.19—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

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。
-