

ICS 67.040  
X 04



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 取样方法

Meat and meat products—Sampling

2009-03-01 实施

2008-08-28 发布

国家质量监督检验检疫总局  
标准化委员会 发布

中华人民共和国  
国家标准

## 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- $\delta$ -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。
-