



**NORMA NACIONAL  
DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA**

**GB 2707-2016**

---

Norma Nacional de Seguridad Alimentaria  
Productos frescos (congelados) de ganado y aves de corral

**Emitido el:** 23 de diciembre de 2016

**Implementado el:** 23 de junio del 2017

---

**Emitido por:** Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de la Administración Estatal de Alimentos y Medicamentos de la República Popular de China.

# Prefacio

Este estándar reemplaza el estándar higiénico GB 2707-2005 para productos frescos (congelados) carne de ganado y algunos indicadores de GB 16869-2005 Productos Avícolas Frescos y Congelados; y los indicadores en GB 16869-2005 en relación con esto los estándares se basarán en esta norma.

En comparación con GB 2707-2005, los principales cambios de este estándar son los siguientes:

- CAMBIO en el nombre estándar en “Norma Nacional de Seguridad Alimentaria Fresca (congelados), productos de ganado y avícolas;
- AGREGARON los términos y definiciones;
- MODIFICACIÓN de los requisitos de materia prima;
- MODIFICACIÓN de los requisitos sensoriales;
- MODIFICACIÓN de los indicadores físicos y químicos;

# **Norma Nacional de Seguridad Alimentaria**

## **Productos frescos (congelados) de ganado y aves de corral**

### **1. Alcance**

Esta norma es aplicable a los productos frescos (congelados) de ganado y aves de corral.

La norma no es aplicable a los productos cárnicos crudos listos para el consumo.

### **2. Términos y definiciones**

#### **2.1 Carne fresca de ganado y aves de corral**

Se refiere a la carne del ganado (cerdos, vacas, ovejas, conejos, etc.) y aves de corral (pollos, patos, gansos, etc.) después de ser sacrificados y procesados, sin tratamiento congelado.

#### **2.2 Carne congelada de ganado y aves de corral**

Se refiere a la carne del ganado (cerdos, vacas, ovejas, conejos, etc.) y aves de corral (pollos, patos, gansos, etc.) después de ser sacrificados y procesados y sometidos a tratamiento congelado a la temperatura  $\leq -18$  ° C.

#### **2.3 Subproductos ganaderos y avícolas**

Se refiere a los productos comestibles del ganado (cerdos, vacas, ovejas, conejos, etc.) y aves de corral (pollos, patos, gansos, etc.) después de ser sacrificados y procesados como vísceras, cabeza, cuello, cola, alas, pies (garras), etc.

### **3. Requisitos técnicos**

#### **3.1 Requisitos de materia prima**

Los animales vivos y las aves antes del sacrificio deberán pasar la cuarentena e inspección por el instituto de supervisión de sanidad animal.

#### **3.2 Requisitos sensoriales**

Los requisitos sensoriales que se deben cumplir son los de la Tabla 1.

Tabla 1 Requisitos sensoriales

Propiedad	Requerimiento	Método de prueba
Color	Tiene el color y el brillo que debe tener el producto	Recoja una cantidad suficiente de muestras en una pizarra blanca limpia (plato de porcelana o recipiente similar), observe el color y el estado bajo luz natural y huela el olor
Olor	Tiene el olor apropiado del producto, sin olor	
Estado	Tiene el estado adecuado del producto y sin objetos extraños	

### 3.3 Indicadores físicos y químicos.

Los índices físicos y químicos que se deben cumplir son los de la Tabla 2.

Tabla 2 Indicadores de físicos y químicos

Artículo	Indicador	Método de prueba
Nitrógeno base volátil / (mg / 100g) ≤	15	GB 5009.228

### 3.4 Límites de contaminantes

El límite de contaminantes para vísceras de ganado y aves de corral deberá cumplir con las regulaciones para vísceras de ganado y aves de corral en GB2762.

Debe cumplir con las disposiciones de GB2762 carne de ganado y aves de corral.

### 3.5 Límites de residuos de plaguicidas y límites de residuos de medicamentos veterinarios

**3.5.1 La cantidad de residuos de pesticidas debe cumplir con los requisitos de GB2763.**

**3.5.2 La cantidad de residuos de medicamentos veterinarios debe cumplir con las reglamentaciones y anuncios nacionales pertinentes.**