

Norma Nacional de la República Popular  
de China

GB 29921 - 2013

**Estándar Nacional de Seguridad  
Alimentaria**

**Límite de patógenos en  
productos alimenticios**

Emitido el 26 de diciembre de 2013 Implementado el 1 de julio de 2014

Anunciado por la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de la República Popular de China

Estándar Nacional de Seguridad Alimentaria

## Límite de patógenos en productos alimenticios

### 1. Alcance

Esta norma especifica índices de patógenos, requisitos de límites y métodos de prueba para productos alimenticios.

Esta norma es aplicable a productos alimenticios preenvasados.

Esta norma no es aplicable a los productos alimenticios enlatados.

### 2. Principios de aplicación

2.1. Ya sea que existan o no disposiciones sobre límites de patógenos, los fabricantes, procesadores y operadores de productos alimenticios deben, en la medida de sus posibilidades, tomar medidas de control para reducir el nivel de patógenos en los productos alimenticios y la posibilidad de riesgos.

2.2. Las muestras deben tomarse de acuerdo con las disposiciones de GB4789.1 y deben analizarse con los métodos enumerados en la tabla uno.

### 3. Requisitos del índice

El límite de patógenos en los productos alimenticios se enumera en la tabla 1.

**Tabla 1 Límite de patógenos en productos alimenticios**

Alimentos	Índice de patógeno	Plan de muestreo y límite (si no está especificado / 25 g or / 25 ml )				Método de Prueba	Notas
		n	c	m	M		
<b>Productos de carne</b> - productos cárnicos cocidos - productos cárnicos crudos listos para comer	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Listeria monocytogenes bacteria</i>	5	0	0	—	GB 4789.30	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 Método Dos	
	<i>Escherichia coli O157:H7</i>	5	0	0	—	GB 4789.36	
<b>Productos acuáticos</b> -productos acuáticos cocidos -productos acuáticos crudos listos para comer -listo para comer productos de	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 Método Dos	

algas							
<b>Ready to eat</b> <b>Productos de huevo</b>	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
<b>Comida de grano</b> -alimentos de grano cocido (inc. horneados) -trigo cocido / productos de arroz con relleno - trigo instantáneo / productos de arroz	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 Method Two	
<b>Ready to eat</b> <b>Productos de frijol</b> - Productos de frijol fermentado - Productos de frijol No Fermentado	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 Método Dos	
<b>Chocolate y Cocoa</b>	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	

<b>Productos</b>							
<b>Productos de frutas y verduras listos para comer (incluyendo salsa en escabeche / verduras en escabeche)</b>	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 4789.10 Método Dos	
	<i>Escherichia coli O157:H7</i>	5	0	0	—	GB 4789.36	Aplicado al producto de carne de res solamente
<b>Bebidas (exc. Agua potable envasada y bebidas gaseosas)</b>	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 4789.10 Método Dos	
<b>Bebidas congeladas</b>	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—

- Helado - Barras de helado (icefrost) - Hielo / hielo comestibles, paleta	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100 CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 4789.10 Método Dos	
<b>Ready to eat</b> <b>Saborizantes</b> -Salsa de soja - Pegar y pegar productos - especias de mariscos - Condimentos compuestos (aderezos para ensaladas)	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100 CFU/g (mL)	1000CFU/ g (mL)	GB 4789.10 Método Dos	
	<i>Vibrio parahemolyticus</i>	5	1	100 MPN/g (mL)	1000MPN/g (mL)	GB/T4789.7	Aplicable a especias de mariscos solamente
<b>Productos de semillas de nueces</b> - Nueces o semillas rotas (pasta) - Nueces en escabeche	<i>salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	
<p>Nota 1: la categoría de alimentos se utiliza para definir el alcance aplicable del límite de patógenos; se aplica solo a este estándar.</p> <p>Nota 2: n es el número de muestras recolectadas del mismo lote de productos; c es el número máximo permitido de muestras que exceden el nivel m; m es el nivel límite aceptable para el índice de patógeno; M es el límite de seguridad más alto para el índice de patógenos.</p>							