



DOC/CAP/003-2007

NORMATIVA DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA PARA EL SECTOR CARNES (Carne Vacuna, Ovina, Porcina, Avícola y otras)

Enero de 2007

Índice

- I. Normativa sobre registro de establecimientos.
- II. Normativa sanitaria de carácter específico para carnes.
- III. Normativa de inocuidad para carnes en general.
- IV. Normativa de inocuidad para establecimientos procesadores de carnes.
- V. Normativa específica para carne bovina.
- VI. Normativa específica para carne ovina.
- VII. Normativa específica para carne de aves.
- VIII. Normativa específica para carne de conejo.
- Anexo Normativa en materia de laboratorio para carnes.

Nota

Las normas GB (reglamentos técnicos de carácter obligatorio) y GB/T (normas técnicas de carácter voluntario) son adoptadas por la Administración Nacional de Normalización, dependiente de la Administración de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena (AQSIQ) y en algunos casos, conjuntamente con el Ministerio de Salud.

Aviso

El listado que se incluye a continuación no tiene un carácter exhaustivo y sólo incluye normativa de carácter específico para carnes y sus productos. No se incluyen las normativas de carácter horizontal de aplicación general que también regulan la importación y comercialización de animales y productos de origen animal, incluyendo alimentos, en la República Popular China (Véase Documento DOC/CAP/002-2007). Los interesados deben asegurarse que cumplen con toda la normativa aplicable previo al envío de sus productos, ya sea informándose con los importadores o las autoridades chinas. La aprobación final de importación de cualquier producto queda sujeta a las regulaciones del país importador, de acuerdo a la interpretación de los funcionarios locales en el punto de ingreso.

La información del presente trabajo es pública y no tiene limitaciones de uso, sólo se solicita citar la fuente. © Consejería Agrícola en China, SAGPyA. República Argentina, 2007.

Para mayor información, contactar:

Consejería Agrícola en Pekín, SAGPyA
Embajada Argentina en la República Popular China,
Tel: +86-10-6532-6789-90. Fax: +86-10-6532-0270
Email: agricola@agr china.org

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
I – NORMATIVA SOBRE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS					
Decreto AQSIQ N°16 (2002)	Reglamento de Gestión de Registro de Fabricantes de Alimentos Importados <i>Registration Management Regulations for Foreign Manufacturers of Imported Food</i>	14/03/2002	14/03/2002	Inglés	<ul style="list-style-type: none"> - Esta norma tiene por finalidad monitorear a los fabricantes o procesadores extranjeros de alimentos que se exportan a China. - El Apéndice de esta norma incluye la lista de productos, cuyos fabricantes están sujetos a registro. Hasta el presente sólo se incluyen a carnes y sus productos. - Se designa como autoridad competente a la Administración Nacional de Certificación y Acreditación (CNCA) para llevar a cabo las tareas de registro y gestión de los fabricantes extranjeros que exporten a China. - La norma establece el procedimiento y requisitos para el registro de establecimientos extranjeros, que incluyen entre otros una evaluación del estatus sanitario del país (región) adonde se encuentra el establecimiento y desde donde se exportará; y las obligaciones de la autoridad sanitaria del país de origen.
II – NORMATIVA SANITARIA DE CARÁCTER ESPECÍFICO PARA CARNES					
AQSIQ	Medidas sobre la Inspección y Cuarentena de Importación y Exportación de Productos Cárnicos <i>Administrative Measures for Import and Export of Meat Product Inspection and Quarantine</i>	03/09/2002		Inglés	<ul style="list-style-type: none"> - Regula la inspección y cuarentena de productos de origen animal para consumo humano. - En el Apéndice se incluyen las disposiciones relativas a la cuarentena e inspección de las facilidades para almacenamiento en frío.
Aviso público N° 143 del Ministerio de Agricultura y AQSIQ	Prohibición de importar animales y productos animales y piensos de origen animal procedentes de países infectados de EEB <i>Prohibition of import of animal and animal products, animal derived feed from BSE infected countries</i>	01/03/2001	01/03/2001	Inglés	<ul style="list-style-type: none"> - Notificado a la OMC el 5 de abril de 2002 (G/SPS/N/CHN/P/72). - Se prohíbe la importación en China de animales, productos de origen animal y piensos de origen animal procedentes de países infectados de EEB (se incluye una lista), debido a las serias consecuencias de la EEB. - Todos los productos designados que se envíen, se transporten o se introduzcan fraudulentamente serán devueltos o destruidos, si fuesen descubiertos, y se sancionará a los infractores. Los productos en cuestión que se transporten en barcos, aviones o trenes dedicados al transporte internacional que transiten por China o efectúen una escala en el país deberán ir sellados sin excepción alguna.
Anuncio AQSIQ N° 49 (2004)	Reglamento de Inspección y Cuarentena Aplicable a la Importación de Carne y Subproductos <i>Regulation of Inspection and Quarantine on</i>	09/05/2004	1/11/2004	Inglés	<ul style="list-style-type: none"> - Notificado a la OMC el 6 de agosto de 2004 (G/SPS/N/CHN/79). - En el Reglamento se subrayan nuevamente los deberes de las autoridades de inspección de entrada y salida y cuarentena de la República Popular China. Se normaliza la administración de la inspección y la cuarentena, la aprobación de la importación de

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
	<i>Imported Meat and its Product</i>				<p>carne y sus productos, la cuarentena previa a la entrada del producto importado, los controles en el puerto de entrada, la certificación y la supervisión posterior a la importación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El propósito del reglamento es prevenir el contrabando, el engaño y la propagación de epizootias, además de reducir los riesgos relacionados con la higiene, garantizar la calidad de la carne importada y sus productos, y fomentar el sano desarrollo del comercio. - Requiere que los productos cárnicos que transitan a través de Hong Kong hacia China deben ser pre-inspeccionados en Hong Kong por la Compañía de Inspección de China, al igual que el cumplimiento de otros requisitos relativos al etiquetado del embalaje interno. - También contiene varios apéndices que indican el estatus de los países elegibles para exportar carne a China, junto con otros manuales y formularios.
III – NORMATIVA SOBRE INOCUIDAD PARA CARNES EN GENERAL					
GB13100-2005	Norma de Higiene para Carne Envasada <i>Hygienic Standard for Canned Meat Products</i>	25/01/2005	10/01/2005	Inglés (borrador de norma)	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento técnico (obligatorio). - Deroga la “Norma de Higiene para Carne Envasada” (GB13100-1991). - El proyecto fue notificado a la OMC el 13 de febrero de 2004 (G/SPS/N/CHN/61). - Se basa en la norma Codex STAN 89-1991 “Norma para la “Carne Luncheon”, aunque algunos límites de tolerancias son diferentes y agrega límites para nuevas sustancias. - Modifica la estructura y definición de la norma original, los requerimientos para las materias primas, aditivos, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento. - Se redefine el ámbito de aplicación de la siguiente manera: “<i>Vacuum canned food from meat of livestock or birds as raw materials and processed by pickling, modifying, cooking (or not cooking), canning (tin, glass, complex-film or other material containers), air-sealed, sterilized, or by cooling procedures.</i>”
GB2707-2005	Norma de Higiene Relativa a la Carne Fresca (Congelada) de Ganado <i>Hygienic Standard for Fresh (Frozen) Meat of Livestock</i>	25/01/2005	01/10/2005	Inglés	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento técnico (obligatorio). - Deroga las siguientes normas: “Norma de Higiene para Carne de Cerdo” (GB2707-1994) y “Norma de Higiene para Carne Bovina, Ovina y de Conejo”

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
					<p>(GB2708-1994).</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proyecto fue notificado a la OMC el 13 de febrero de 2004 (G/SPS/N/CHN/46). - Revisa las normas derogadas y las unifica en una única norma, ampliando el ámbito de aplicación. - Se revisó la estructura de la norma y se agregaron prescripciones relativas a las materias primas, aditivos, a la higiene durante los procesos de producción o elaboración, como así también prescripciones relativas al envasado, transporte y almacenamiento. También se incluyen índices sobre límites máximos respecto a una serie de sustancias.
<p>GB10146-2005</p>	<p>Norma de Higiene Relativa a las Grasas Comestibles de Origen Animal</p> <p><i>Hygienic Standard for Edible Animal Fats</i></p>	<p>25/01/2005</p>	<p>10/01/2005</p>	<p>Inglés (borrador de norma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento técnico (obligatorio). - Deroga la Norma de Higiene para Manteca de Cerdo (GB10146-1988). - El proyecto de esta norma fue notificado a la OMC el 13 de febrero de 2004 (G/SPS/N/CHN/78). - Esta norma corresponde, pero no es equivalente, a la norma Codex STAN 211 (1999) "Norma del Codex para grasas animales especificadas". - La norma establece la definición, las prescripciones relativas al índice de higiene, los aditivos alimentarios y las normas higiénicas de elaboración, marcado, envasado, transporte y almacenamiento y los métodos de determinación que deben aplicarse a las grasas comestibles de origen animal, a saber: grasa fundida comestible de porcino, aceite de bovino, grasa fundida de ovino refinada de uno o más de los materiales siguientes: tocino, carne, manteca (grasa de pella), o grasa pura que está unida a los órganos internos de porcinos, bovinos y ovinos. Se requiere que los animales hayan pasado una inspección veterinaria.
<p>GB2726-2005</p>	<p>Norma de Higiene para Productos Cárnicos Cocidos</p> <p><i>Hygienic Standard for Cooked Meat Products</i></p>	<p>25/01/2005</p>	<p>10/01/2005</p>	<p>Inglés (borrador de norma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento técnico (obligatorio). - Deroga las siguientes normas: "Norma de Higiene para Productos Cárnicos Cocidos" (GB2726-1996); "Norma de Higiene para Embutidos"(GB2725.1-1994); "Norma de Higiene para Platos en base a Carne" (GB2728-1981); "Norma de Higiene para Jamones Cocidos y Ahumados al Estilo Occidental" (GB13101-1991); "Norma de Higiene para Carne Asada" (GB2727-1994); "Norma de Higiene relativa a los Productos de Carne Seca en Fibra", (GB2729-1994) y "Norma

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
					<p>Higiénica para Charqui y Cecina” (GB16327-1996).</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proyecto fue notificado a la OMC el 13 de febrero de 2004 (G/SPS/N/CHN/70 y G/SPS/N/CHN/58). - La norma se aplicará a todos los tipos de carnes cocidas, incluyendo carnes secas. - Modifica la estructura de las normas que deroga, como así también las definiciones, requisitos de higiene de las materias primas, aditivos alimentarios, producción y elaboración, embalaje, transporte, almacenamiento y métodos de prueba. Se agregan límites máximos de algunas sustancias y se eliminan algunos índices “en fábrica” antes de la entrega. - Se basa en las normas Codex STAN 89-1991 “Norma para la “Carne Luncheon”, STAN 96-1991 “Norma para el Jamón Curado Cocido”, STAN 97-1991 “Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida” y STAN 98-1991 “Norma para la Carne Picada Curada Cocida”.
GB2730-2005	<p>Norma de Higiene para Productos de Carne Curada <i>Hygienic Standard for Cured Meat Products</i></p>	25/01/2005	10/01/2005	Inglés (borrador de norma)	<ul style="list-style-type: none"> - Reglamento técnico (obligatorio). - Deroga las siguientes normas: Norma de Higiene Relativa a Productos de Carne Curada de Estilo Cantonés (GB2730-1981/1994); Norma de Higiene para Jamón Estilo Chino (GB2731-1988); Norma de Higiene Relativa a Pato en Conserva (en Sal) (GB2732-1988); Norma de Higiene para Salchichas Estilo Chino (GB10147-1988); y Norma de Higiene Relativa a Carne de Cerdo en Conserva (en Sal) (GBn137-1981). - El proyecto de esta norma fue notificado a la OMC el 13 de febrero de 2004 (G/SPS/N/CHN/53). - Revisa la norma anterior (GB2730-1994), agregando definiciones, especificaciones relativas a las materias primas, uso de aditivos, requisitos de higiene en la producción y elaboración, envasado, etiquetado, almacenamiento y transporte. - Se modifica el ámbito de aplicación para que abarque una variedad de productos cárnicos elaborados con carne fresca (congelada) curada, deshidratada (seca) o tratada de otra manera (excepto por cocción), a la que se hayan añadido materias complementarias en el proceso.
GB14891.1-1997	Norma Higiénica para Carne Cocida Irradiada de Ganado y Aves de Corral	16/06/1997	01/01/1998		Deroga normas GB14891.1-1994 y GB14891.10-1994.

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
	<i>Hygienic Standard for Irradiated Cooked Meat of Livestock and Poultry</i>				
GB14891.7-1997	Norma Higiénica para Carne Congelada Irradiada Envasada de Ganado y Aves de Corral <i>Hygienic Standard for Irradiated Frozen Packaged Meat of Livestock and Poultry</i>	16/06/1997	01/01/1998		
GB18394-2001	Límite Permitido de Humedad en Carne de Ganado y Aves de Corral <i>Permitted Level of Moisture in Meat of Livestock and Poultry</i>	20/07/2001	01/12/2001		
GB/T20402-2006	Requerimiento Técnico para Productos de Carne Fresca y Congelada para Supermercados <i>Technical requirement for fresh & frozen Livestock Products for Supermarket</i>	30/06/2006	01/11/2006		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T20193-2006	Comida de Hueso, Carne y Comida de Hueso para Pienso <i>Bone Meal, Meat and Bone Meal for Feedstuffs</i>	24/02/2006	01/07/2006		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB 18406.3-2001	Condiciones de Seguridad para Productos Agrícolas – Requisitos de Seguridad para Contaminación No-Ambiental de Carne y Otros Productos de Origen Animal <i>Safety qualification for agricultural product-- Safety requirements for non-environmental pollution meat and other animal products</i>	06/08/2001	01/10/2001		
GB/T 18407.3-2001	Condiciones de Seguridad para Productos Agrícolas – Requisitos Ambientales para el Origen de la Contaminación No-Ambiental de Carne y Otros Productos de Origen Animal <i>Safety qualification for Agricultural Product-- Environmental Requirements for Origin of Non-environmental Pollution Meat and Other Animal Products</i>	06/08/2001	01/10/2001		Norma técnica de cumplimiento voluntario.

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
IV – NORMATIVA DE INOCUIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE CARNES					
GB/T 20551-2006	Especificación sobre Evaluación en Materia de Certificación HACCP en Faena de Ganado y Aves de Corral <i>Evaluating specification on the HACCP certification in the slaughter of livestock and poultry</i>	29/09/2006	01/12/2006		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T 20094-2006	Código de Prácticas de Higiene para Mataderos y Establecimientos Procesadores de Carne <i>Code of Hygienic Practice for Abattoir and Meat Processing Establishment</i>	06/02/2006	01/07/2006		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB 12694-1990	Especificaciones Higiénicas para Plantas Envasadoras de Carne <i>Hygienic Specifications of Meat Packing Plant</i>	07/11/1990	01/10/1991		Se basa en normas Codex CAC/RCP11-1978; CAC/RCP13-1976; CAC/RCP14-1976; y CAC/RCP32-1983.
GB 19303-2003	Buenas Prácticas Higiénica para Establecimientos Elaboradores de Carne Cocida y Productos de Carne Cocida <i>Hygienic Practice of Cooked Meat and Meat-Products Factory</i>	24/09/2003	01/05/2004		Se basas en norma Codex CAC/RCP13-1976.
GB/T5009.44-2003	Método de Análisis para Norma de Higiene para Carnes y Productos Cárnicos <i>Method of Analysis of Hygienic Standard for Meat and Meat Products</i>	11/08/2003	01/01/2004		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T 20575-2006	Especificaciones sobre Buenas Prácticas de Manufactura para el Procesamiento de Carne Fresca y Congelada <i>Specification of Good Manufacture Practice for Fresh and Frozen Meat Processing</i>	14/09/2006	01/01/2007		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T 20401-2006	Condiciones para Línea Verde de Procesamiento de Productos de Ganado y Avícolas <i>Qualifications for the Green Processing Line of Livestock and Poultry Products</i>	30/06/2006	01/11/2006		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T 18526.5-2001	Código de Buenas Prácticas de Irradiación	05/12/2001	01/03/2002		Norma técnica de cumplimiento voluntario.

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
	para Carne Cocida de Ganado y Aves <i>Code of Good Irradiation Practice for Cooked Meat of Livestock and Poultry</i>				- La finalidad de esta norma es controlar la microflora y/o extender la vida en góndola de los productos.
GB/T 18526.6-2001	Código de Buenas Prácticas de Irradiación para el Control de Microflora en Productos de Carne en Vinagre (Pickle) <i>Code of Good Irradiation Practice for the Control of Microflora in Pickled Meat Products with Distillers Grain</i>	05/12/2001	01/03/2002		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
V – NORMATIVA ESPECÍFICA PARA CARNE BOVINA					
GB/T17238-1998	Norma sobre Cortes de Carne Bovina Frescos y Congelados <i>Fresh and Frozen Beef Cuts Standard</i>	02/03/1998	01/10/1998	Inglés	Norma técnica de cumplimiento voluntario. - Esta norma define la terminología para la clasificación de los cortes de carne bovina frescos y congelados. - Establece los requerimientos técnicos, de procesamiento, de metodología de inspección, normas de inspección, etiquetado, embalaje, almacenamiento y distribución para los cortes de carne bovina frescos y congelados.
VI – NORMATIVA ESPECÍFICA PARA CARNE PORCINA					
GB9959.2-2001	Norma sobre Cortes de Músculos de Cerdo Frescos y Congelados <i>Fresh and Frozen Pork Muscle Cuts Standard</i>	20/07/2001	01/12/2001	Inglés	- Reglamento técnico (obligatorio). - Esta norma define la terminología para los cortes de carne de cerdo frescos y congelados. - Estipula los requerimientos técnicos para la metodología de inspección, normas de inspección, etiquetado, embalaje, almacenamiento y distribución.
GB9959.1-2001	Norma sobre Semicarcarza de Cerdo Fresca y Congelada <i>Fresh and Frozen Semi-Carcass Pork Standard</i>	20/07/2001	01/12/2001	Inglés	- Reglamento técnico (obligatorio). - Esta norma define la terminología para la clasificación de la semicarcarza de cerdo fresca y congelada. - Establece los requerimientos técnicos para la metodología de inspección y clasificación, las normas de inspección, etiquetado, embalaje, almacenamiento y distribución.
VII – NORMATIVA ESPECÍFICA PARA CARNE DE AVES					
GB16869-2005	Norma sobre Productos Avícolas Frescos y Congelados <i>Fresh and Frozen Poultry Product Standard</i>	23/03/2005	01/01/2006	Inglés (borrador de norma)	- Reglamento técnico (obligatorio). - Deroga la Norma Relativa a Productos Avícolas Frescos y Congelados (GB18869-2000). - El proyecto de esta norma fue notificado a la OMC el 9 de agosto de 2002 (G/SPS/N/CHN/6).

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
					<ul style="list-style-type: none"> - Establece prescripciones técnicas, métodos de prueba y prescripciones en materia de etiquetado, envasado y almacenamiento aplicables a los productos de que se trata. Las prescripciones técnicas comprenden análisis organolépticos, requisitos fisicoquímicos y criterios microbiológicos. Se establecen métodos de pruebas sobre las propiedades organolépticas, 14 características fisicoquímicas y cuatro límites respecto de la presencia de microorganismos. - La nueva norma refuerza la tolerancia "0" para los patógenos <i>salmonella</i> y <i>Ecoli</i> O-157:H7 en productos avícolas frescos y congelados. - El etiquetado de los productos avícolas preenvasados para la venta deberá cumplir las disposiciones de la norma GB 7718 – 1994: Norma general para el etiquetado de los productos alimenticios. El material de envasado deberá ser nuevo y deberá cumplir las normas de higiene pertinentes.
VIII – NORMATIVA ESPECIFICA PARA CARNE DE CONEJO					
GB/T 17239-1998	Carne de Conejo Fresca y Congelada <i>Fresh and Frozen Rabbit Meat</i>	02/03/1998	01/10/1998		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T 2795-1981	Métodos para el Análisis de Residuos de BHC y DDT en Carne de Conejo de Exportación <i>Methods of Analysis for BHC and DDT Residues in Export rabbit meat</i>	04/11/1981	01/01/1982		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
ANEXO – NORMATIVA EN MATERIA LABORATORIAL PARA CARNES					
GB/T18626-2002	<i>Method for simple determination of organophosphorus and carbamate pesticide residues in meat (enzyme inhibition method)</i>	28/01/2002	01/06/2002		Norma técnica de cumplimiento voluntario.
GB/T5009.116-2003	<i>Determination of oxytetracycline , tetracycline and chlortetracycline residues in meat(HPLC)</i>	11/08/2003	01/01/2004		Norma técnica de cumplimiento voluntario. Deroga norma GB/T 14931.1-1994.
GB/T4789.17-2003	<i>Microbiological examination of food hygiene-- Examination of meat and meat products</i>	11/08/2003	01/01/2004		Norma técnica de cumplimiento voluntario. Deroga norma GB/T 4789.17-1994.
GB/T9695.1-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of free fat content</i>	05/09/1988	01/03/1989		Norma técnica de cumplimiento voluntario. Se basa en norma ISO 1444:1973
GB/T9695.2-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of fatty acids</i>	05/09/1988	01/03/1989		Norma técnica de cumplimiento voluntario. Se basa en norma ISO 5508:1978

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
GB/T9695.3-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of iron</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.4-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of total phosphorus</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.5-1988	<i>Meat and meat products--Method for measurement of pH</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 2917:1974
GB/T9695.7-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of total fat content</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 1443:1973
GB/T9695.8-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of chloride content(Reference method)</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 1841:1981
GB/T9695.9-1988	<i>Meat and meat products--Method for detection of polyphosphates</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 5553:1980
GB/T9695.10-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of BHC and DDT</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.11-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of nitrogen content</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 937:1978
GB/T9695.13-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of calcium</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.15-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of moisture content</i>	20/07/2001	01/12/2001		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 1442:1973
GB/T9695.17-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of glucono-delta-lactone content</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 4133:1979
GB/T9695.18-1988	<i>Meat and meat products--Method for determination of ash</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO 936:1978
GB/T9695.19-1988	<i>Meat and meat products—Sampling</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i> Se basa en norma ISO/DIS 3100-1:1984
GB/T9695.20-1990	<i>Meat and meat products--Method for determination of zinc</i>	05/09/1988	01/03/1989		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.21-1990	<i>Meat and meat products--Method for determination of magnesium</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.22-1990	<i>Meat and meat products--Method for determination of copper</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.23-1990	<i>Meat and meat products--Method</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>

Referencia / Autoridad	Descripción	Fecha de Adopción	Entrada en Vigencia	Traducción (no oficial) Disponible	Comentarios
	<i>fordetermination of L(-)-hydroxyprolin content</i>				Adopta norma ISO 3496:1978
GB/T9695.24-1990	<i>Meat and meat products--Method for determination of cholesterol</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.25-1990	<i>Meat and meat products--Method for determination of vitamin PP content</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.26-1991	<i>Meat and meat products--Method for determination of vitamin A content</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.27-1991	<i>Meat and meat products--Method for determination of vitamin B1 content</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.28-1991	<i>Meat and meat products--Method for determination of vitamin B2 content</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>
GB/T9695.30-1991	<i>Meat and meat products--Method for determination of vitamin E content</i>	15/11/1990	01/10/1991		<i>Norma técnica de cumplimiento voluntario.</i>