



411892S-2017



辅仁药业集团有限公司企业标准

Q/FRY 0001S-2017

---

# 冻干鹿血制品

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

---

辅仁药业集团有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由辅仁药业集团有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：朱华。

H N

Q B

# 冻干鹿血制品

## 1 范围

本标准规定了冻干鹿血制品的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用以养殖的、健康的梅花鹿的新鲜的鹿血为主要原料，与海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠混合后，经灌装、真空冷冻干燥、湿热灭菌、包装等工艺加工而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鹿血应为养殖的、新鲜的梅花鹿的鹿血，符合NY 317、卫监督函(2012)8号的要求及符合DBS 41/011对于畜禽血原料的要求。

2.1.2 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	块状疏松固体	从样品中取出 5g 左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅棕色至红棕色	
气味、滋味	气腥，味甘，咸，具有鹿血的气味和滋味，无其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB 5009.5
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌*, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
样品的采样及处理按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 2.5 致病菌指标

致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

## 2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.8 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、净含量、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以养殖的、健康的梅花鹿的新鲜的鹿血为主要原料，与海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠混合后，经灌装、真空冷冻干燥、湿热灭菌、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

辅仁药业集团有限公司

2017年07月30日

Q B