



411745S-2017



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0007S-2017

调理鸭血

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

河南华英樱桃谷食品有限公司 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。

本标准由河南华英樱桃谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南华英樱桃谷食品有限公司。

本标准主要起草人：韩宝华，任宏星，朱霖。

H N

Q B

调理鸭血

1 范围

本标准规定了调理鸭血的要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

调理鸭血是由鸭血制品包，搭配或不搭配调料包组成。

鸭血包是以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶，经过滤、预先蒸煮、分割、装盒封口、高温灭菌等加工工艺制成的鸭血制品。

调料包是以植物油(大豆油、花生油)、豆瓣酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒、辣椒、食醋、姜、蒜、香辛料(丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香、陈皮)、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠，经过配制、混合、灌装、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鸭血应使用检疫检验合格的健康活鸭鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并应符合 GB 16869 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB2721 与 GB/T5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.4 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.5 调料包符合 DBS41/001 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 |
|----|------------------------|----------|--|
| | 鸭血包 | 调料包 | |
| 性状 | 呈紫红色，色泽基本一致，有光泽 | 产品油润，有光泽 | 从样品中取出100g，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 | 块状或条状，外形完整柔软、有弹性，允许有气孔 | 红褐色 | |
| 气味 | 具有本产品特有的气味 | | |
| 滋味 | 具有本产品特有的滋味，无异味 | | |
| 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 |
|------------|---|-----|-----|-----------|
| | | 鸭血包 | 调料包 | |
| 水分 g/100g | ≤ | 95 | 45 | GB 5009.3 |
| 蛋白质 g/100g | ≥ | 4 | - | GB 5009.5 |

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----|------|-------------|
| 酸价(以脂肪计)KOH, mg/g | ≤ | - | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ | - | 0.25 | GB 5009.227 |
| 固形物含量 % | ≥ | 80 | - | GB/T 10786 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| 铅 ^{b*} (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.12 |
| 镉 ^b (以Cd计) / (mg/kg) | ≤ | 0.1 | | GB 5009.15 |
| 铬 ^b (以Cr计) / (mg/kg) | ≤ | 1.0 | | GB 5009.123 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | |
| b仅适用于各包装的混合检验 | | | | |

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 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------------------------|-----------------------|---|------|-------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 ^b , CFU/g (即食) | 5 | 1 | 10 | 1000 | GB 4789.2 |
| 菌落总数 ^b , CFU/g (非即食) | 5 | 1 | 1000 | 10000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 ^b , CFU/g | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌 ^b , /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌检验 ^b , /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10第二法 |
| a样品的采样及处理按GB4789.1执行; | | | | | |
| b仅适用于各包装的混合检验。 | | | | | |

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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;

兽药残留限量应符合国家相关规定。

编制说明

本标准规定了调理鸭血的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

调理鸭血是由鸭血制品包，搭配或不搭配调料包组成。

鸭血包是以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶，经过滤、预先蒸煮、分割、装盒封口、高温灭菌等加工工艺制成的鸭血制品。

调料包是以植物油(大豆油、花生油)、豆瓣酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒、辣椒、食醋、姜、蒜、香辛料(丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶、桂皮、小茴香、陈皮)、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠，经过配制、混合、灌装、包装加工而成。

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》有关规定，参照 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、DBS41/011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》标准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。

河南华英樱桃食品有限公司

2017年07月06日