



410239S-2018



开封市源盈食品有限公司企业标准

Q/KYS 0001S-2018

---

# 鸭血

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

---

开封市源盈食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市源盈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜平。

H N

Q B

# 鸭血

## 1 范围

本标准规定了鸭血的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜鸭血、食用盐、饮用水、柠檬酸钠为原料、添加或不添加葡萄糖酸- $\delta$ -内酯，经调配、灌装成型、高温杀菌或不杀菌、包装而成的即食熟鸭血和非即食生鸭血。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

2.1.1 新鲜鸭血来自非疫区，取自健康活鸭，应符合 GB 2762、GB 2763 和兽药残留有关规定并符合 DBS41/011 中 2.1.1 畜禽血：应是来自于非疫区的健康畜禽，经宰前宰后检验和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血。采集后的畜禽血存放 0~10℃，储存时间不得超过 6 小时的要求。

2.1.2 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
气味	具有本品应有的正常气味、无异味		取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯）内，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，应符合表 1 的规定。
色泽	暗红色		
性状	熟鸭血	固态	
	非即食生鸭血	液态	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 95	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4	GB 5009.5
挥发性盐基氮 <sup>a</sup> , mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: a 仅适用于生鸭血。 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 微生物指标

2.4.1 熟鸭血微生物指标应符合表 3 的规定、致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.4.2 生鸭血微生物指标应符合表 5 的规定。

表 5 生鸭血微生物指标

项 目	指 标	检测方法
沙门氏菌 (/25g)	0	GB 4789.4
出血性大肠埃希氏菌 0157:H7 (/25g)	0	SN/T 0973

## 2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定。

## 2.7 其他要求

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,农药残留限量应符合GB 2763的规定。兽药残留应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定及国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(熟鸭血)、大肠菌群(熟鸭血)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜鸭血、食用盐、饮用水、柠檬酸钠为原料、添加或不添加葡萄糖酸- $\delta$ -内酯，经调配、灌装成型、高温杀菌或不杀菌、包装而成的即食熟鸭血和非即食生鸭血。

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 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》及 DBS41/ 011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市源盈食品有限公司