



413835S-2018



河南华樱生物科技股份有限公司企业标准

Q/HYSW 0001S-2018

鸭血制品

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

河南华樱生物科技股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南华樱生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南华樱生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：任宏星、崔进军、丁明田。

H N

Q B

鸭血制品

1 范围

本标准规定了鸭血制品的分类、要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

鸭血制品是由鸭血包，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、瓜尔胶中的一种或几种，经过滤搅拌、预先蒸煮或不蒸煮、分割或不分割、灌装封口、灭菌或不灭菌等工艺制成的鸭血。

调料包是以食用植物油(大豆油、花生油)、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒(粉)、辣椒(粉)、食醋、酿造酱油、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、乙基麦芽酚、食用香精(米酱香精)中的几种为原料，经过配制、混合、灌装、包装加工而成。

2 产品分类

根据生产工艺的不同可分为：鸭血制品、调理鸭血制品。

2.1 鸭血制品

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、瓜尔胶中的一种或几种，经过滤搅拌、预先蒸煮或不蒸煮、分割或不分割、灌装封口、灭菌或不灭菌等工艺制成的鸭血。

2.2 调理鸭血制品

调理鸭血可分为即食调理鸭血和非即食调理鸭血。即食调理鸭血是由鸭血包搭配即食调料包组成。非即食调理鸭血是由鸭血包搭配非即食调料包组成。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鸭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℃，采血现场储存时间不得超过6小时，并应符合GB 16869和GB 2707的规定。

3.1.2 食用盐应符合GB2721与GB/T5461的规定。

3.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.4 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

3.1.5 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

3.1.6 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

3.1.7 调料包符合DBS41/001的规定。

3.2 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		检验方法
	鸭血包	调料包	
			从样品中取出100g，倒入一洁

性状	块状或条状，外形完整柔软、有弹性， 允许有气孔	产品油润，有光泽	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	呈紫红色，色泽基本一致，有光泽	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		

3.3 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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	-	1. 0	GB 5009. 28
总砷 ^b (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
N - 二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3. 0	-	GB 5009. 26
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适用于各包装的混合检验。

3.4 微生物限量

鸭血包微生物限量应符合表 4 的规定，即食鸭血调料包微生物限量应符合表 5 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789. 3平板计数法
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	-	GB4789. 30
金黄色葡萄球菌, 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。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法

霉菌,CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母,CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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 规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

鸭血制品是由鸭血包，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、瓜尔胶中的一种或几种，经过滤搅拌、预先蒸煮或不蒸煮、分割或不分割、灌装封口、灭菌或不灭菌等工艺制成的鸭血。

调料包是以食用植物油(大豆油、花生油)、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒(粉)、辣椒(粉)、食醋、酿造酱油、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、乙基麦芽酚、食用香精(米酱香精)中的几种为原料，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》的有关规定，参照 GB2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》等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。

本标准规定了鸭血制品的分类、要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南华樱生物科技股份有限公司