



411459S-2018



开封市德品食品有限公司企业标准

Q/KDS 0001S-2018

生鸭血

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

开封市德品食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由开封市德品食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫海飞、张领军。

H N

Q B

生鸭血

1 范围

本标准规定了生鸭血的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以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，经过滤、调配、臭氧杀菌、灌装、抽真空包装加工而成的非即食生鸭血。

2 要求

2.1 原料要求

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 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 与 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 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	指 标	检验方法
性 状	呈液态，无凝固	从样品中取出鸭血 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。
色 泽	红棕色，有光泽	
气 味	稍有铁腥味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质, g/100g	≥ 4	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/L	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/L	≤ 1.0	GB 5009.123
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

注：*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 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	

沙门氏菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌，/25 mL	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以检验检疫合格的新鲜鸭血为主要原料，添加水、食用盐、柠檬酸钠，经过滤、调配、臭氧杀菌、灌装、抽真空包装加工而成的非即食生鸭血。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 DBS41/ 011 《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》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国家标准 GB 2762 的规定。

开封市德品食品有限公司

H N

Q B