



412137S-2018



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0007S-2018

调理鸭血

2018-07-13 发布

2018-07-13 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。

按食用方式，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(凉拌鸭血等)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或不搭配非即食调料包组成。

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。

2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.6 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.7 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	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	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	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		

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
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
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

鸭血包微生物指标应符合表3的规定,即食鸭血调料包微生物指标应符合表4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, 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4 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, 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	GB 4789.15
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。					

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

食品添加剂的使用应符合 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 的规定；
兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括包括感官检验、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。

H N

Q B

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、贮存等内容。

调理鸭血是由鸭血包，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，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。

按食用方式，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(凉拌鸭血等)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或不搭配非即食调料包组成。

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 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB2726《熟肉制品卫生标准》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

QB