



412860S-2018



河南百年一通食品有限公司企业标准

Q/HBYS 0001S-2018

---

# 畜、禽血制品

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

---

河南百年一通食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南百年一通食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭敬东、王生红、韩永强。

本标准自发布实施日起替代Q/HBYS 0001S-2016，备案号411813S-2016。

H N

Q B

# 食用畜、禽血制品

## 1 范围

本标准规定了食用畜、禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜鸭血、猪血、鸡血、羊血中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙，经过滤搅拌、灌装、密封成型、高温灭菌、包装、搭配或不搭配调料包等工艺加工制成的畜、禽血制品。

调料包是以食用植物油(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、橘皮)、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 产品分类

根据添加原料不同分为：食用鸭血制品、食用猪血制品、食用鸡血制品、食用羊血制品、食用调理畜禽血制品。

### 2.1 食用鸭血制品

以新鲜鸭血为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、经搅拌过滤、灌装、密封成型、高温灭菌、冷却、包装加工制成的食用鸭血制品。

### 2.2 食用猪血制品

以新鲜猪血为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、经搅拌过滤、灌装、密封成型、高温灭菌、冷却、包装加工制成的食用猪血制品。

### 2.3 食用鸡血制品

以新鲜鸡血为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、经搅拌过滤、灌装、密封成型、高温灭菌、冷却、包装加工制成的食用鸡血制品。

### 2.4 食用羊血制品

以新鲜羊血为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、经搅拌过滤、灌装、密封成型、高温灭菌、冷却、包装加工制成的食用羊血制品。

### 2.5 食用调理畜禽血制品

以新鲜(鸭血、猪血、鸡血、羊血)中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、

氯化钙，经搅拌过滤、灌装、密封成型、高温灭菌、冷却包装、添加调料包、包装加工制成的食用调理畜禽血制品。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料

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

3.1.2 猪血、羊血应使用检疫检验合格的健康活猪、活羊鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

3.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

3.1.7 调料包应符合 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
性状	块状或条状，外形完整柔软、有弹性，允许有气孔	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	
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	
	畜禽血制品	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
氯化物(以 NaCl 计), %	≤	2.0		GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 <sup>b</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
镉 <sup>b</sup> (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬 <sup>b</sup> (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26
* 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。				

## 3.4 微生物限量

食用畜、禽血制品微生物限量应符合表3的规定, 调料包微生物指标应符合表4的规定。

表3 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	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
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 和 GB 19303 的规定。

### 3.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留量应符合 GB 2763 的规定,食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

## 4 检验

出厂检验项目:感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜鸭血、猪血、鸡血、羊血中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙，经过滤搅拌、灌装、密封成型、高温灭菌、包装、搭配或不搭配调料包等工艺加工制成的畜、禽血制品。

调料包是以食用植物油(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、橘皮)、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》及《肉制品生产许可证审查细则》的有关规定，参照 DBS41/ 011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》、GB 2726《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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南百年一通食品有限公司