



410898S-2019



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0007S-2019

---

# 调理鸭血

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

河南华英樱桃谷食品有限公司 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。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0007S-2018（备案号：412693S-2018）。

H N

Q B

# 调理鸭血

## 1 范围

本标准规定了调理鸭血要求，检验方法、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、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的鸭血制品。

调料包是以食用植物油(大豆油、花生油)、豆瓣酱、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，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 和 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		检验方法
	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(以As计), mg/kg	≤	0.5	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	-	GB 5009.15
铬(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。				

## 2.4 微生物限量

鸭血包微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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。					

即食鸭血调料包微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

<sup>a</sup> 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。

## 编制说明

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、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的鸭血制品。

调料包是以食用植物油(大豆油、花生油)、豆瓣酱、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，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》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、DBS41/ 011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》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