



411104S-2019



河南好想鹅食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2019

鹅血制品

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南好想鹅食品有限公司 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。

本标准由河南好想鹅食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周青锋、徐士金。

H N

Q B

鹅血制品

1 范围

本标准规定了鹅血制品的要求、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鹅血为主要原料,经过滤,添加食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种后调配、灌装、高温灭菌、冷却、包装加工制成的非即食鹅血制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鹅血应是来自于非疫区的健康禽,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禽血,并应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 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 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.5 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.7 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	要 求	检验方法
性 状	呈固态、有弹性、允许有气孔	取 200g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,熟制后品尝其滋味
色 泽	红棕色,有光泽	
气、滋味	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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) \leq	95	GB 5009.3
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) \leq	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg) \leq	3.0	GB 5009.26
蛋白质/(g/100g) \geq	4.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) \leq	1.0	GB 5009.123

注: *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

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ³	10 ⁴	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/(/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌/(/25 g)	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
注： 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和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以新鲜鹅血为主要原料, 经过滤, 添加食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种后调配、灌装、高温灭菌、冷却、包装加工制成的非即食鹅血制品。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》的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。

河南好想鹅食品有限公司

H N

Q B