



411610S-2026



河南鲜小兜食品有限公司企业标准

Q/HXXD 0001S-2026

预制调理鸭血

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南鲜小兜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜小兜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵文印。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXXD0001S-2026（备案号：411285S-2026）。

H N

Q B

预制调理鸭血

1 范围

本标准规定了预制调理鸭血的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血为原料，添加食用盐，添加柠檬酸钠、氯化钙、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷及其乳液（加工助剂）、牛乳中的一种或几种，经过滤、调配、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、灌装、冷冻或冷藏、包装制成的非即食预制调理鸭血。

按照生产工艺的不同，可以分为冷却预制调理鸭血和冷冻预制调理鸭血。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鸭血应是来自于非疫区的鸭源，经宰前宰后检疫和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜鸭血。采集后的鸭血存放 0~10℃ 的储血罐内，采血现场储存时间不得超过 6 小时，并应符合 GB 16869 和 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 牛乳应符合 GB 25190 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 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.7 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血为原料，添加食用盐，添加柠檬酸钠、氯化钙、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷及其乳液（加工助剂）、牛乳中的一种或几种，经过滤、调配、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、灌装、冷冻或冷藏、包装制成的非即食预制调理鸭血。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 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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。

H N

河南鲜小兜食品有限公司

Q B