



412542S-2017



兰考华成食品有限公司企业标准

Q/LHCS 0001S-2017

鸭血

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

兰考华成食品有限公司 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。

本标准由兰考华成食品有限公司提出。

本标准起草单位：兰考华成食品有限公司。

本标准主要起草人：宋青昌，杨启东，朱霖。

本标准自发布实施日起替代 Q/LHCS 0001S-2017（2017-7-5 备案号 411479S-2017）。

H N

Q B

鸭血

1 范围

本标准规定了鸭血的要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加食用盐、水和柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶，经过滤、配料调味、灌装封口、高温灭菌等加工工艺制成的鸭血。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 GB/T 5461 和 GB2721 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。

2.2 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
性状	块状或条状，外形完整柔软、有弹性，允许有气孔	从样品中取出鸭血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	

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)	≤ 95	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 2.0	GB/T9695.8
蛋白质 / (g/100g)	≥ 4	GB 5009.5
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.25	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/T 5009.26

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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	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, /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	0	0	-	GB 4789. 10

a采样方案应符合GB 4789. 1的规定

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

食品添加剂应符合 GB 2760 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国家相关规定。

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，型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本品是以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加食用盐、水和柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶，经过滤、配料调味、灌装封口、高温灭菌等加工工艺制成的鸭血。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 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB2726《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。

本标准规定了鸭血的要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考华成食品有限公司

2017年06月09日