



410016S-2018



原阳县昌盛食品有限公司企业标准

Q/YCSS 0001S-2018

畜禽（热凝固）血制品

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

原阳县昌盛食品有限公司 发布

前 言

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》编写。

本标准由原阳县昌盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范富强、娄缨、张培杰、李俊超、邓秀霞、弓臻臻。

H N

Q B

畜禽（热凝固）血制品

1 范围

本标准规定了畜禽（热凝固）血制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以鲜（鸭、猪、鸡、牛、鹅）血为主要原料，添加生产用水、食用盐、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯，经过滤、加热、灌装、密封、高温灭菌、冷却、外包装加工制成的非即食畜禽（热凝固）血制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.5 鸡血、鸭血、鹅血应为来自非疫区的健康禽经宰前、宰后检验、检疫和药物残留检验、检疫合格，屠宰后的新鲜禽血经食品药品监督部门采样检验、检疫无污染、无药物残留，应符合 GB16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 猪血、牛血应为来自非疫区的健康畜经宰前、宰后检验、检疫和药物残留检验、检疫合格，屠宰后的新鲜畜血经食品药品监督部门采样检验、检疫无污染、无药物残留，应符合 GB 2707 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
色泽	红棕色，有光泽	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组织状态、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
气味	有食用畜禽血的特有腥气味，无异味	
口感	细腻而爽滑	
组织状态	呈凝固状，有弹性，允许有气孔	
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
固形物, %	≥	80	QB 1007
蛋白质, g/100g	≥	4	GB 5009.5
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

注: 带*严于国家标准 GB 2762

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	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注1: 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 食品生产加工过程卫生要求

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定、兽药残留量应符合国家相应的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、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

本标准适用于以鲜（鸭、猪、鸡、牛、鹅）血为主要原料，添加生产用水、食用盐、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯，经过滤、加热、灌装、密封、高温灭菌、冷却、外包装加工制成的非即食畜禽（热凝固）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《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

原阳县昌盛食品有限公司

2017年11月13日

Q B