



410790S-2018



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2018

鸭血

2018-03-22 发布

2018-03-22 实施

河南华英樱桃谷食品有限公司 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 0004S-2017(2017-8-2发布实施，备案号411746S-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，添加水、柠檬酸钠、食用盐、氯化钙、瓜尔胶，经过滤、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

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 与 GB/T 5461 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
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
固形物含量 %	≥ 80	GB/T10786

* 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	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

本标准规定了鸭血的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等内容。

本品是以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加水、柠檬酸钠、食用盐、氯化钙、瓜尔胶，经过滤、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》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》、DBS41/011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》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。

河南华英樱桃谷食品有限公司