



416818S-2020



开封市鸿图食品有限公司企业标准

Q/KHS 0003S-2020

畜、禽血制品

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

开封市鸿图食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由开封市鸿图食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李哲宸。

H N

Q B

畜、禽血制品

1 范围

本标准规定了畜、禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血中的一种或几种）为原料，经过滤，加入食用盐、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷(最大使用量为 0.2g/kg)混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、速冻、装箱而成的非即食畜、禽血制品。

根据原料不同可分为以下几种：鸡血制品、鸭血制品、鹅血制品、羊血制品、牛血制品、猪血制品。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血）应使用检疫检验合格的健康活畜、禽（鸡、鸭、羊、牛、猪）的鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 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
色泽	暗红色	取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯）内，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
气味	具有本品应有的气味、无异味	
滋味	具有本品应有的滋味	
性状	固态	
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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15	GB 5009.228
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	3	GB 5009.44
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

注: *铅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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 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: 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

畜、禽血制品是以新鲜畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血中的一种或几种）为原料，经过滤，加入食用盐、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷(最大使用量为 0.2g/kg)混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、速冻、装箱而成的非即食畜、禽血制品。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，制定本标准，作为组织生产量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市鸿图食品有限公司

H N

Q B