



413093S-2021



河南玖之香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2021

---

# 速冻调理鸭血制品

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

---

河南玖之香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南玖之香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李满意、杨富杰、张正红。

H N  
Q B

# 速冻调理鸭血制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调理鸭血制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜鸭血为主要原料，加入食用盐、牛奶中的一种或几种，添加柠檬酸钠、氯化钙、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种，经调制、灌装、包装、速冻、装箱加工而成的非即食速冻调理鸭血制品。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.6 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 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	呈凝固状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,熟制后品其滋味
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	
滋 味	具有本品应有的滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 2.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
铬*(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：*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 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以新鲜鸭血为主要原料，加入食用盐、牛奶中的一种或几种，添加柠檬酸钠、氯化钙、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种，经调制、灌装、包装、速冻、装箱加工而成的非即食速冻调理鸭血制品。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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玖之香食品有限公司

H N  
Q B