



410246S-2021



河南川悦食品有限公司企业标准

Q/HCY 0001S-2021

---

# 冷冻预制调理畜禽血制品

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

---

河南川悦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南川悦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCY 0001S-2020。

H N

Q B

# 冷冻预制调理畜禽血制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻预制调理畜禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以屠宰畜禽血制品(鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血中的一种)为主要原料,辅以食用盐、柠檬酸钠(稳定剂),经调制、灌装、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻预制调理畜禽血制品。

根据产品原料不同可将产品分为不同种类:冷冻预制调理鸭血、冷冻预制调理鸡血、冷冻预制调理猪血、冷冻预制调理羊血、冷冻预制调理牛血、冷冻预制调理鹅血。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 屠宰畜禽血制品(鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血)应是来自于非疫区的健康畜禽,经宰前宰后检验检疫和兽药残留检验合格,屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血。采集后的畜禽血存放0~10℃,储存时间不得超过6小时,并符合GB 2707的规定。

2.1.2 生活饮用水(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。

### 2.2 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	具有本品应有的性状	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	红棕色	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味,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	≤ 0.18	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 5009.26
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。同一批次产品生产加工过程时间不超过 8h。

#### 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 标准中对肝组织限量的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以屠宰畜禽血制品(鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血中的一种)为主要原料,辅以食用盐、柠檬酸钠(稳定剂),经调制、灌装、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻预制调理畜禽血制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南川悦食品有限公司

H N

Q B