



412085S-2021



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0007S-2021

调理鸭血

2021-09-04 发布

2021-09-04 实施

河南华英樱桃谷食品有限公司 发布

前 言

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 0007S-2019（备案号：410898S-2019）。

H N
Q B

调理鸭血

1 范围

本标准规定了调理鸭血的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭血包，搭配或不搭配半固态调料包（自制或外购）或液态调味料包（自制或外购）组成的调理鸭血。

鸭血包是以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、味精、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、辣椒、姜、大蒜、蚝油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经过滤、预先蒸煮或者水煮、分割或不分割、卤制或不卤制、装盒或者装袋封口、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的鸭血制品。

半固态调料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香）、陈皮、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食产品。

液态调味料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香）、陈皮、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精、烤肉类香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食产品。

按食用方式不同，调理鸭血可分为即食调理鸭血和非即食调理鸭血。即食调理鸭血（凉拌鸭血等）是由鸭血包搭配即食半固态调料包或液态调味料包组成。非即食调理鸭血是由鸭血包搭配或不搭配非即食半固态调料包或液态调味料组成。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜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 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 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。

- 2.1.7 半固态调料包、液态调味料包符合GB 31644的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717和GB/T 18186的规定。
- 2.1.22 食醋应符合 GB 2719和GB/T 18187的规定。
- 2.1.23 香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合GB/T 21999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
	鸭血包	半固态调料包	液态调味料包	
性状	块状、条状、圆形或者其他形状，外形完整柔软、有弹性，允许有气孔	半固态，产品油润，有光泽	液态，无霉变	从样品中取出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	具有本品应有的色泽，色泽基本一致，有光泽	红褐色	具有本品应有的色泽，色泽基本一致，	
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
	鸭血包	半固态调料包	液态调味料包	
水分, g/100g $\leq$	95	45	—	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), % $\leq$	4. 0	10	10	GB 5009. 44
蛋白质, g/100g $\geq$	4	—	—	GB 5009. 5
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g $\leq$	—	5. 0	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	—	0. 25	0. 25	GB 5009. 227
固形物含量, % $\geq$	80	—	—	GB/T 10786
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg $\leq$	—	1. 0	1. 0	GB 5009. 28
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	0. 5	0. 5	0. 5	GB 5009. 11
铅*(以Pb计), mg/kg $\leq$	0. 4	0. 9	0. 9	GB 5009. 12
镉(以Cd计), mg/kg $\leq$	0. 1	—	—	GB 5009. 15
铬(以Cr计), mg/kg $\leq$	1. 0	—	—	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg $\leq$	3. 0	—	—	GB 5009. 26
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

2.4 微生物限量

2. 4. 1 鸭血包微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

2. 4. 2 即食半固态调料包、即食液态调味料包微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789. 10第二法
^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 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

出厂检验项目包括包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（鸭血包、即食半固态调料包、即食液态调味料包）、大肠菌群（鸭血包、即食半固态调料包、即食液态调味料包）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸭血包，搭配或不搭配半固态调料包（自制或外购）或液态调味料包（自制或外购）组成的调理鸭血。

鸭血包是以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、味精、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、辣椒、姜、大蒜、蚝油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经过滤、预先蒸煮或者水煮、分割或不分割、卤制或不卤制、装盒或者装袋封口、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的鸭血制品。

半固态调料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香）、陈皮、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食产品。

液态调味料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香）、陈皮、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精、烤肉类香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食产品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。